



فروشگاه تک کالا بان

زود راهنمای آشپزی
با مایکروویو
سامسونگ ، ال جی

QR CODE

جهت ورود به سایت
این نماد را اسکن کنید



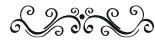
WWW.TAKKALABAN.COM

TAKKALABAN

TAKKALABAN

تهیه کننده تیم محتوای تک کالا





- ظروف مناسب و نامناسب در مایکروویو..... ۳
- کاربرد و روش استفاده از برنامه پخت (برنامه مایکروویو)..... ۳
- کاربرد و روش استفاده از برنامه یخ زدایی..... ۵
- کاربرد و روش استفاده از برنامه گریل..... ۷
- کاربرد و روش استفاده از برنامه ترکیبی..... ۷
- نحوه گرم کردن غذا..... ۸
- طرز تهیه گراتن سیب زمینی و قارچ در مایکروویو..... ۹
- طرز تهیه سیب زمینی تنوری در مایکروویو..... ۱۰
- طرز تهیه لازانیا در مایکروویو..... ۱۰
- مراحل آماده سازی پیتزا..... ۱۱
- نحوه پخت پیتزا..... ۱۲
- علت خشک یا سفت شدن نان پیتزا..... ۱۳
- علت خیس یا مرطوب شدن نان پیتزا..... ۱۳
- علت نرم شدن سطح روی پیتزا..... ۱۳
- نکات طلایی درباره پخت و آماده سازی مایه کیک..... ۱۳
- طرز تهیه کیک فنجونی در مایکروویو..... ۱۴
- طرز تهیه کیک در مایکروویو..... ۱۵

ظروف مناسب و نامناسب در مایکروویو :

از ظروف فلزی، ظروفی که حاشیه های طلایی و نقره ای دارند، سیخ کباب، جنگال، ظروف پلاستیکی، ظروف کاغذی (یکبار مصرف)، ظروف ملامین و مسی استفاده نکنید همچنین هرگز قوطی کنسرو را داخل مایکروویو قرار ندهید. اگر از ورقه آلومینیوم استفاده می کنید فقط برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی از قسمت های غذا استفاده شود اگر ورقه زیادی استفاده کنید و یا ورقه، زیاد به دیواره فر نزدیک باشد موجب جرقه می شود.

از ظروف چینی مقاوم در برابر گرما، (که حاشیه های طلایی و یا نقره نداشته باشد و به طور کلی ساده باشند) ظروف سفالی و سرامیک، ظروف شیشه ای یا پیرکس (به جز کریستال) مقاوم در برابر گرما، (برای اینکه متوجه شوید ظروف شیشه ای مقاوم در برابر گرما است ظرف مورد نظر را پر از آب کرده و یک قطره لیموترش در داخل آن بریزید و سپس هم بزنید و پس از آن ظرف مورد نظر را در مایکروویو گذاشته و به مدت ۱ دقیقه مانند گرم کردن غذا آن را گرم کنید اگر بعد از ۱ دقیقه ظرف مورد نظر سرد یا نیمه گرم باشد نشان دهنده این است که مقاوم در برابر گرما است همچنین از این روش می توانید برای ضد عفونی کردن فضای داخل مایکروویو استفاده کنید) از قالب های سلیکونی که از جنس مرغوب باشند، ظروف مخصوص مایکروویو، ظروف یکبار مصرف آلومینیوم، (البته فقط برای گرم کردن غذا به طوری که به دیواره ی مایکروویو نچسبد) میتوان استفاده کرد.

توجه توجه توجه

۱- از بختن تخم مرغ با پوسته خودداری کنید زیرا بخار ایجاد شده در زیر پوسته موجب ترکیدن تخم مرغ میشود همچنین اگر میخواهید مواد غذایی که پوسته دارند مانند: سیب زمینی، گوجه و ... را در داخل مایکروویو قرار دهید حتماً با جنگال چند سوراخ عمیق روی پوست آن ایجاد کنید.

۲- سعی کنید غذاهای آبکی و مایعات نظیر چای، قهوه، شیر و ... را با مدت زمان طولانی گرم نکنید زیرا مایعات اگر به نقطه جوش در داخل مایکروویو برسند بسیار خطرناک هستند و احتمال فوران مایعات و سوختگی پوست وجود دارد بنابراین تا قبل از اینکه مایعات به نقطه جوش برسند از داخل مایکروویو در بیاورید اگر میخواهید غذاهای آبکی نظیر آش، سوپ و ... را در داخل مایکروویو بگذارید علاوه بر اینکه در مدت زمان کوتاه باید گرم شوند باید قبل از گذاشتن، در حین گرم کردن و بعد از گرم کردن (قبل از خارج کردن غذا از داخل مایکروویو) هم زده شوند.

کاربرد و روش استفاده از برنامه پخت (برنامه مایکروویو)

کاربرد: پخت غذا بدون برشته کردن سطح روی غذا میباشد بنابراین از این برنامه میتوان برای پخت مواد غذایی مانند مرغ، گوشت، برنج، پاستا، سبزیجات و ... همچنین میتوان برای گرم کردن غذا، ذوب کردن موادی مانند: شکلات و ... نرم کردن موادی مانند بستنی و ... و یخ زدایی استفاده کرد.

روش استفاده در مایکروویو ال جی ۸۲۶۵

۱- دکمه Stop / Cancel را فشار دهید .

۲- دکمه Cookmode را فشار داده تا زمانی که نشاتگر 1200w را روی صفحه نمایشگر ببینید 1200w بالاترین سطح قدرت مایکروویو است اگر بخواهید مایکروویو را روی سطح قدرت های دیگر تنظیم کنید ، دکمه چرخان را بچرخانید تا صفحه نمایشگر ، نشاتگر مورد نظر را نشان دهد.

۳- دکمه start را به منظور تایید سطح قدرت فشار دهید.

۴- با استفاده از دکمه چرخان زمان را تنظیم کنید .

۵- دکمه start را به منظور شروع عملکرد پخت فشار دهید .

درجه حرارت پایین	درجه حرارت متوسط - پایین	درجه حرارت متوسط	درجه حرارت متوسط - بالا	درجه حرارت بالا
200 W	400 W	700 W	1000 W	1200 W

نکته : ۱- برای راه اندازی در مایکروویوهای سامسونگ ابتدا لازم است دکمه Pause / Cancel را فشار داده و سپس برنامه مورد نظر را تنظیم کنید در غیر این صورت دکمه های دیگر کار نمی کنند و فقط میتوانید برای گرم کردن غذا از آن استفاده کنید .

۲- **دکمه های اعداد و زمان** در مایکروویوهای سامسونگ برای تنظیم برنامه گریل و ترکیبی تنها در صورتی کار می کنند که دکمه Grill و Combi در ابتدا فشار داده شود .

روش استفاده در مایکروویو سامسونگ مدل ۴۰۲ :

۱- دکمه Power Level را فشار دهید تا بالاترین سطح قدرت مایکروویو را روی صفحه نمایشگر ببینید با فشار تعداد دفعات بیشتر می توانید بقیه سطح های قدرت را به ترتیب روی صفحه نمایشگر ببینید و سپس یکی از آنها را با توجه به نوع غذا انتخاب کنید .

۲- زمان را با استفاده از دکمه های $\frac{h}{10min}$ ، (۱۰ دقیقه) ، $\frac{min}{1min}$ (۱ دقیقه) ، 10s ، (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید .

۳- دکمه Start را فشار دهید.

درجه حرارت پایین	درجه حرارت یخ زدایی	درجه حرارت متوسط - پایین	درجه حرارت متوسط	درجه حرارت متوسط - بالا	درجه حرارت بالا
100 W	180 W	300 W	450 W	600 W	900 W

روش استفاده در مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳ :

- ۱- ابتدا زمان را با استفاده از دکمه های اعداد تنظیم کنید مثلاً برای تنظیم ۱۰ : ۰۰ دقیقه یکبار عدد یک و سه بار عدد صفر را فشار دهید.
- ۲- سپس دکمه Power level را فشار داده و سپس عدد مربوطه به سطح قدرت را با استفاده از دکمه های اعداد وارد کنید مثلاً اگر بخواهید سطح قدرت PL:20 را انتخاب کنید عدد 2 را فشار دهید.
- ۳- سپس دکمه Start را فشار دهید.

درجه حرارت پایین		درجه حرارت متوسط- پایین		درجه حرارت متوسط		درجه حرارت متوسط - بالا		درجه حرارت بالا	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
PL:10	PL:20 یخ زدایی	PL:30	PL:40	PL:50	PL:60	PL:70	PL:80	PL:90	PL:Hi

توجه توجه توجه :

- ۱- میتوانید در مایکروویوهای مختلف با استفاده از درجه حرارت یخ زدایی ، عمل یخ زدایی را نیز انجام دهید همچنین از این درجه حرارت علاوه بر یخ زدایی میتوان به عنوان درجه حرارت پایین استفاده کرد.
- ۲- معادل درصد به وات در برنامه مایکروویو

%100	%90	%80	%70	%60	%50	%40	%30	%20	%10
900 W	810 W	720 W	630 W	540 W	450 W	360 W	270 W	180 W	90 W

- ۳- منظور از PL که در مایکروویوهای سامسونگ مدل 5133 ذکر شده است همان در صد است .
- ۴- هر کدام از درجه حرارت ها شبیه به یک شعله گاز عمل می کند با این تفاوت که مایکروویو غذا را در مدت زمان کوتاه تری آماده میکند مثلاً درجه حرارت بالا شبیه شعله زیاد ، درجه حرارت متوسط شبیه شعله متوسط درجه حرارت متوسط - بالا شبیه شعله متوسط رو به زیاد درجه حرارت متوسط - پایین شبیه شعله متوسط رو به کم و درجه حرارت پایین شبیه شعله خیلی کم گاز عمل می کند.
- ۵- برای پاک کردن برنامه تنظیم شده و متوقف کردن دستگاه در حین انجام کار میتوان از دکمه Stop/Cancel یا Pause/Cancel استفاده کرد.

کاربرد و روش استفاده از برنامه یخ زدایی

کاربرد: از این برنامه میتوان برای آب کردن یخ مواد منجمد استفاده کرد.

روش استفاده در مایکروویو ال جی مدل ۸۲۶۵ :

۱- ابتدا دکمه Stop / Cancel را فشار دهید.

۲- سپس دکمه inverter defrost را به تعداد دفعات لازم با توجه به نوع غذای منجمد فشار دهید تا نشانگر مربوطه را روی صفحه ی نمایشگر ببینید برای گوشت منجمد دکمه مورد نظر را یکبار (DEF1) ، برای طیور دوبار (DEF2) ، برای ماهی سه بار (DEF3) ، برای نان چهار بار (DEF4) فشار دهید.

۳- با استفاده از دکمه چرخان وزن دقیق را مشخص کنید و توجه داشته باشید که وزن باید متناسب با حداقل - حداکثر وزنی باشد که دستگاه برای آن دسته ی غذایی مشخص کرده است برای گوشت ، طیور و ماهی حداقل - حداکثر وزن به صورت 0.1 - 4.0 kg و برای نان 0.1 - 0.5 kg میباشد .
۴- دکمه start را فشار دهید.

روش استفاده در مایکروویو سامسونگ مدل ۴۰۲ :

۱- Auto Defrost را برای یکبار یا بیشتر فشار دهید.

برای گوشت یکبار ، برای مرغ دوبار ، برای ماهی ۳ بار و برای نان ، کیک ۴ بار دکمه مورد نظر فشار داده شود.

۲- با استفاده از دکمه منفی ، مثبت وزن دقیق را مشخص کنید. توجه داشته باشید که وزن باید متناسب با حداقل - حداکثر وزنی باشد که دستگاه برای آن دسته ی غذایی مشخص کرده است برای گوشت ، مرغ و ماهی حداقل - حداکثر وزن ۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم و برای نان / کیک ۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم است.
۳- دکمه start را برای شروع یخ زدایی فشار دهید.

روش استفاده در مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳ :

۱- دکمه Auto Power Defrost را به تعداد دفعات لازم فشار دهید. برای گوشت یکبار ، برای طیور دوبار ، برای ماهی ۳ بار و برای کیک ، نان ۴ بار دکمه مورد نظر را فشار دهید.

۲- با استفاده از دکمه های اعداد وزن دقیق را مشخص کنید. توجه داشته باشید که وزن باید متناسب با حداقل - حداکثر وزنی باشد که دستگاه برای آن دسته ی غذایی مشخص کرده مانند : گوشت ، طیور ، ماهی 0.1-1.5 kg و برای نان و کیک 0.1 - 1.0 kg است.
۳- دکمه start را فشار دهید.

توجه توجه توجه

زمانی که دستگاه بوق می زند درب دستگاه را باز کرده و ماده غذایی مورد نظر را برگردانید سپس درب دستگاه را بسته و دکمه Start را برای ادامه یخ زدایی فشار دهید.

کاربرد و روش استفاده از برنامه گریل

کاربرد: برشته کردن یا کباب پز کردن سطح روی غذا بدون پخت غذا است و برای گریل کردن حتماً از صفحه فلزی پایه دار استفاده شود لازم به ذکر است برنامه گریل دارای سطح قدرت نیست.

روش استفاده در مایکروویو ال جی مدل ۸۲۶۵:

- ۱- دکمه Stop/Cancel را فشار دهید.
- ۲- دکمه cookmode را فشار دهید تا زمانی که نشانگر «Grill» را روی صفحه نمایشگر ببینید.
- ۳- دکمه Start را به منظور تایید فشار دهید.
- ۴- با دکمه چرخان زمان را تنظیم کنید.
- ۵- دکمه Start را برای شروع گریل کردن فشار دهید.

روش استفاده در مایکروویو سامسونگ مدل ۴۰۲:

- ۱- دکمه Grill را فشار دهید.
- ۲- مدت زمان را با استفاده از دکمه $\frac{h}{10min}$ (۱۰ دقیقه)، $\frac{min}{1min}$ (۱ دقیقه)، $10s$ (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید.
- ۳- دکمه Start را فشار دهید.

روش استفاده در مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳:

- ۱- دکمه Grill را فشار دهید.
- ۲- مدت زمان را با استفاده از دکمه های اعداد مشخص کنید.
- ۳- دکمه Start را فشار دهید.

کاربرد و روش استفاده از برنامه ترکیبی:

کاربرد: اگر بخواهید غذا هم پخته و هم برشته شود از برنامه ترکیبی استفاده کنید برنامه ترکیبی در بعضی از مایکروویوها عملیات پخت و گریل را به طور همزمان انجام میدهد مانند مایکروویو ال جی مدل ۸۲۶۵ و سامسونگ مدل ۴۰۲ و در بعضی از مایکروویوها غذا را اول پخته و سپس گریل می کند مانند مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳ همچنین میتوان از برنامه ترکیبی به عنوان تنوری کردن سبزیجات مانند: سیب زمینی و ... استفاده کرد.

روش استفاده از برنامه ترکیبی در مایکروویو ال جی مدل ۸۲۶۵:

- ۱- دکمه Stop/Cancel را فشار دهید.
- ۲- دکمه Cookmode را فشار داده تا زمانی که نشانگر «Co-1» را بر روی صفحه نمایشگر ببینید این نشانگر پایین ترین سطح قدرت برنامه ترکیبی است در صورتی که میخواهید سطح قدرت را تغییر دهید، دکمه چرخان را بچرخانید.
- ۳- دکمه Start را فشار دهید.

۴- زمان را با دکمه چرخان تنظیم کنید .

۵- دکمه Start را فشار دهید.

Co.1	Co.2	Co.3
220 W (m)	330 W (m)	440 W (m)

روش استفاده از برنامه ترکیبی در مایکروویو سامسونگ مدل ۴۰۲ :

۱- دکمه Combi را به تعداد دفعات لازم فشار دهید.

یکبار	دو بار	سه بار
600 w(m) 1300 w(g)	450 w(m) 1300 w(g)	300 w(m) 1300 w(g)
بالاترین سطح قدرت	سطح قدرت متوسط	پایین ترین سطح قدرت

توجه داشته باشید منظور از یکبار ، دوبار ، سه بار تعداد دفعات فشار دکمه Combi بوده و منظور از (m) سطح قدرت مایکروویو و (g) سطح قدرت گریل است.

۲- مدت زمان را با دکمه 10min (۱۰ دقیقه) ، 1min (۱ دقیقه) ، 10s (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید .

۳- دکمه start را فشار دهید.

روش استفاده از برنامه ترکیبی در مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳ :

۱- دکمه Combi را فشار دهید (در این نوع مایکروویو برنامه ترکیبی ، سطح قدرت ندارد)

۲- زمان را با استفاده از دکمه های اعداد تنظیم کنید.

۳- دکمه start را فشار دهید.

نحوه گرم کردن غذا :

شما میتوانید با استفاده از دکمه 30s غذا را بالاترین سطح قدرت مایکروویو گرم کنید همچنین میتوانید برای افزایش دما دکمه 30s را به تعداد دفعات لازم فشار دهید ؛ با هر بار فشار 30s به زمان افزوده میشود.

مراحل گرم کردن غذا در مایکروویو ال جی مدل ۸۲۶۵ :

۱- دکمه Stop/Cancel را فشار دهید .

۲- دکمه Start را فشار دهید.

مراحل گرم کردن غذا در مایکروویو سامسونگ مدل ۴۰۲:

۱- دکمه 30s را فشار دهید.

۲- دکمه Start را فشار دهید.

مراحل گرم کردن غذا در مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳:

۱- دکمه 30s را فشار دهید.

۲- دکمه Start را فشار دهید.

طرز تهیه گراتن سیب زمینی و قارچ در مایکروویو:

۱- ابتدا سیب زمینی ها را خوب بشوید و با پوست حلقه حلقه کنید و برای مدت زمان بسیار کوتاه در آب سرد بگذارید .

۲- سپس مقداری پودر سیر و روغن را مخلوط کرده و هر کدام از حلقه های سیب زمینی را از آب سرد در بیاورید و مقداری از مخلوط پودر سیر و روغن را بر روی آن با یک برس بمالید و در انتها کمی نمک بر روی آن بپاشید.

۳- حلقه های سیب زمینی را در یک ظرفی که برای داخل مایکروویو مناسب است بگذارید و با سطح قدرت زیر به مدت زمان لازم به وسیله برنامه پخت (برنامه مایکروویو) پخته کنید.
نکته: از این سطح قدرت میتوانید برای پخت یک یا چند سیب زمینی کامل نیز استفاده کنید با این تفاوت که حتماً بر روی سطح سیب زمینی با چنگال چند سوراخ عمیق ایجاد کنید.

نوع مایکروویو	ال جی	سامسونگ ۴۰۲	سامسونگ ۵۱۳۳
سطح قدرت	1000W	900W	100(10)%

۴- یک ظرف برداشته کف ظرف را سس سفید بریزید (منظور از سس سفید همان سسی است که برای لازانیا استفاده میکنید) و لایه روی سس را از سیب زمینی و لایه روی سیب زمینی را از قارچ (قارچ ها را حتماً از قبل تفت دهید) پر کنید و بر روی آن چند ورقه پنیر پیتزا بگذارید ، همین کار را به تعداد دفعات لازم انجام دهید تا کل ظرف پر شود سپس روی ظرف را یک لایه پنیر پیتزا رنده شده بریزید و سپس در مایکروویو گذاشته و برنامه ترکیبی را با سطح قدرت زیر به مدت زمان لازم تنظیم کنید (تا زمانی گراتن سیب زمینی در داخل مایکروویو باشد که کاملاً سطح روی آن برشته و طلایی شود)

نوع مایکروویو	ال جی	سامسونگ ۴۰۲
سطح قدرت	Co-3	450W+1300W

نکته: برای پخت سیب زمینی حتماً ظرف را روی سینی مایکروویو و برای گراتن سیب زمینی حتماً روی صفحه فلزی (صفحه فلزی پایه بلند) مایکروویو قرار دهید.

طرز تهیه سبب زمینی تنوری در مایکروویو :

سبب زمینی ها را به قطعات کوچک تقسیم کنید سپس مقداری روغن و پودر سیر را مخلوط کرده (مقدار روغن کمتر از سیر باشد) و با یک برس روی سبب زمینی ها آغشته کنید زیرا باعث طلایی شدن سطح روی سبب زمینی و ترد تر شدن آنان میشود.

۲- قطعه های سبب زمینی را روی صفحه ی فلزی قرار دهید به طوری که سمت بریده آنان به سمت گریل باشد (اگر از مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳ استفاده میکنید از صفحه فلزی پایه بلند استفاده کنید) سپس مایکروویو را با بالاترین سطح قدرت برنامه ترکیبی به مدت زمان لازم تنظیم کنید (مایکروویو سامسونگ مدل ۵۱۳۳ بدون سطح قدرت میباشد)

۳- بعد از اتمام تنوری کردن سبب زمینی اگر میخواهید بیشتر برشته شود میتوانید برای مدت زمان کوتاهی با برنامه گریل تنظیم کنید در غیر این صورت نیازی به انجام این کار نیست ؛ سبب زمینی را درآورده و کمی نمک روی آن بپاشید و میل کنید همچنین اگر میخواهید از پنیر پیتزا برای روی آن استفاده کنید ، میتوانید کمی نمک بر روی سبب زمینی بپاشید و سپس کمی پنیر پیتزا روی آن بریزید و برای مدت زمان کوتاهی در برنامه گریل گذاشته تا پنیر پیتزا آن آب شود.

سطح قدرت نوع مایکروویو	سطح قدرت گوجه فرنگی تنوری	سطح قدرت سبب زمینی تنوری
ال جی	Co-2	Co-3
سامسونگ ۴۰۲	300 W+1300 W	600 W+1300 W

توجه توجه توجه

برای تنوری کردن گوجه فرنگی نیز حتما گوجه فرنگی را از وسط نصف کرده و سپس قسمت بریده شده آن را به سمت گریل قرار دهید و از صفحه فلزی پایه بلند استفاده کنید.

طرز تهیه لازانیا در مایکروویو

- ۱- ابتدا ورقه های لازانیا را برای مدت زمان کوتاهی در آب جوش قرار داده و سپس آب کش کنید.
- ۲- یک ظرف مناسب که میتوان در داخل مایکروویو بگذارید ، برداشته و یک لایه لازانیا در داخل آن گذاشته و سطح روی آن را به روغن آغشته کنید سپس سطح روی آن را با مقداری از مواد اصلی خود پر کنید و روی مواد اصلی چند ورقه پنیر پیتزا گذاشته و سپس لایه های بعد را به همین ترتیب بچینید و در انتها روی آن را کمی پنیر پیتزا رنده شده بریزید.
- ۳- ظرف مورد نظر را روی صفحه گردان گذاشته و با استفاده از مراحل برنامه پخت (برنامه مایکروویو) و سطح قدرت و مدت زمان ذکر شده لازانیا خود را پخته کنید و سپس سطح روی آن را به وسیله برنامه گریل برشته کنید.

نوع مایکروویو	ال جی	سامسونگ ۴۰۲	سامسونگ ۵۱۳۳
سطح قدرت	1200 W	900 W	%100(10)
مدت زمان	10-15	10-15	10-15

نکته: اگر مقدار لازانیا خیلی کم است مثلاً یک ردیف لازانیا پهن که دارای ۴ لایه باشد در مدت زمان بسیار کمتری (۴ دقیقه) در سطح قدرت ۱۰۰٪ (معادل 900 W) پخته میشود.

مراحل آماده سازی پیتزا

- ۱- مرحله اول آماده کردن خمیر پیتزا است. برای آماده سازی خمیر پیتزا به شیوه زیر عمل کنید: ابتدا یک پیمانه شیر (معادل یک لیوان سرخالی) را ولرم کنید سپس یک و نیم قاشق غذا خوری خمیر مایه فوری و یک قاشق چای خوری شکر (میتوانید از خمیر مایه فوری Maya استفاده کنید این خمیر مایه فوق العاده است) اضافه کنید و سپس با یک چنگال خوب بزنید تا در آن حل شود سپس به مدت ۱۰ دقیقه اجازه دهید تا شیر عمل بیاید سپس یک تخم مرغ (تخم مرغ نباید در دمای یخچال باشد اگر عجله دارید میتوانید مدتی در آب ولرم قرار دهید)
- ۲- به همراه پنج قاشق غذا خوری روغن مایع یا زیتون اضافه کنید و خوب مخلوط کنید سه پیمانه آرد را با یک قاشق چای خوری نمک مخلوط کرده و کم کم الک کنید و در داخل مواد بریزید هر بار که آرد را اضافه می کنید با همزن بزنید اگر لازم بود دوباره آرد اضافه کنید که مواد خیلی کم چسبناک باشد سپس یک ظرف پیرکس برداشته (ظرف مورد نظر به شکل کاسه ای بزرگ باشد که در هنگام پف کردن خمیر، مشکلی پیش نیاید)
- ۳- و کف ظرف دیواره های آن را روغن بمالید سپس خمیر را در درون آن گذاشته و روی ظرف را پاکت فریزر یا سلفون بکشید مایکروویو خود را به صورت خالی به مدت ۵ دقیقه با گریل گرم کنید سپس ظرف مورد نظر را بعد از اینکه مایکروویو کاملاً خاموش شد به مدت ۳۰ دقیقه در داخل مایکروویو قرار دهید و درب مایکروویو را ببندید تا خمیر کاملاً پف کند بعد از ۳۰ دقیقه خمیر پیتزا آماده است این خمیر پیتزا برای ۴ پیتزا یک نفره یا ۲ پیتزا بزرگ است بنابراین خمیر پیتزا را به ۴ قسمت مساوی تقسیم کرده و استفاده کنید اگر همه ی آن را نیاز ندارید میتوانید هر کدام را در یک پاکت فریزر قرار داده و در داخل فریزر بگذارید و حداکثر تا ۳ روز بعد استفاده کنید بعد از آوردن خمیر از داخل فریزر ابتدا یخ زدایی کنید و اگر چسبناک بود مقداری آرد سفید به آن اضافه کنید لازم به ذکر است از مقدار آرد زیاد استفاده نکنید که در این صورت خمیرتان در هنگام پخت سفت و خشک میشود و به خوبی پخته نمیشود.
- ۴- در این مرحله یک ظرف برداشته و مقداری آرد ذرت کف ظرف بپاشید (از روغن استفاده نکنید خمیرتان

سپس خمیر پیتزا خود را به طور یکنواخت پهن کنید (به پیتزا خود لبه ندهید زیرا در داخل مایکروویو خشک میشود تمام خمیر را کف ظرف پهن کنید) و در سطح خمیر با چنگال تعدادی سوراخ ایجاد کنید.

۳- مقداری سس گوجه فرنگی به طور یکنواخت روی سطح خمیر پیتزا بریزید (مقدار سس زیاد نباشد زیرا باعث خیس شدن یا نرم شدن خمیر تان میشود)

۴- روی سطح سس را یک لایه پنیر پیتزا بریزید این لایه از پنیر پیتزا را از لایه بالایی که در مراحل بعدی توضیح داده شده است بیشتر بریزید .

۵ - مواد اصلی پیتزای خود را که از قبل تفت داده شده به صورت یک لایه نازک روی پنیر پیتزا بریزید.

۶- روی سطح مواد اصلی پنیر پیتزا بریزید در این مرحله مقدار پنیر پیتزا خیلی کم باشد زیرا هنگامی که پیتزا در داخل مایکروویو قرار میگیرد پنیر پیتزا آب میشود و پیتزا ظاهر مناسبی نخواهد داشت.

۷- برای دیزاین میتوانید مقدار کمی قارچ ، فلفل دلمه ای ، زیتون ، ذرت و ... برای سطح روی پیتزا استفاده کنید زیرا بعضی از مواد آب می اندازند و باعث میشود که سطح روی پیتزا نرم شود.

۸- در مرحله آخر با آب پاش مقداری آب روی سطح پیتزا بپاشید (در صورت دلخواه میتوانید مقداری ادویه مخصوص پیتزا بر روی سطح پیتزا بپاشید)

نحوه پخت پیتزا (مدت زمان برای پیتزای یک نفره میباشد)

در مایکروویو سامسونگ ۴۰۲ و ال جی ۸۲۶۵

۱- پیتزای خود را روی صفحه فلزی در داخل دستگاه قرار دهید.

۲- دستگاه را با استفاده از برنامه ترکیبی با سطح قدرت ذکر شده و مدت زمان ۱۰ دقیقه تنظیم کنید .

نوع مایکروویو	۸۲۶۵ ال جی	سامسونگ ۴۰۲
سطح قدرت	Co-3	450w 1300w
مدت زمان	7 - 10	7 - 10

نکته : حتماً بعد از ۷ دقیقه پیتزای خود را چک کنید برای انجام این کار دکمه Stop یا Pause را فشار داده و سپس درب دستگاه را باز کنید اگر نیاز بود برای مدت زمان بیشتری در داخل دستگاه باشد درب دستگاه را ببندید و دوباره دکمه start را فشار دهید اگر پیتزا حتی ۱ دقیقه بیشتر از زمانی که کاملاً پخته شده در داخل دستگاه بماند کاملاً لبه های آن سفت و خشک میشود و ممکن است سطح روی پیتزا بسوزد همچنین اگر لازم بود در داخل مایکروویو بماند بعد از هر یک دقیقه چک شود.

در مایکروویو سامسونگ ۵۱۳۳ :

۱- پیتزا خود را روی سینی مایکروویو قرار دهید و با استفاده از برنامه مایکروویو با سطح قدرت ذکر شده و مدت زمان ۱۰ دقیقه تنظیم کنید :

نوع مایکروویو	سامسونگ
سطح قدرت	50% (5)
مدت زمان	7 - 10

نکته : حتماً بعد از ۷ دقیقه پیتزای خود را چک کنید برای انجام این کار دکمه Stop را فشار داده و سپس درب دستگاه را باز کنید اگر نیاز بود برای مدت زمان بیشتری در داخل دستگاه باشد درب دستگاه را ببندید و دوباره دکمه Start را فشار دهید اگر پیتزا حتی یک دقیقه بیشتر از زمانی که کاملاً پخته شده است در داخل دستگاه بماند لبه های آن سفت و خشک میشود و ممکن است سطح روی پیتزا بسوزد.

همچنین اگر لازم بود در داخل میکروویو بماند بعد از هر یک دقیقه چک شود .

۲- سپس پیتزای خود را روی صفحه فلزی پایه بلند قرار داده و برنامه گریل به مدت زمان لازم تنظیم کنید تا زمانی که سطح روی پیتزا کاملاً برشته شود.

علت خشک یا سفت شدن نان پیتزا

۱- خمیر پیتزا بسیار ضخیم است .

۲- خمیر پیتزا به خوبی ور نیامده و استفاده کرده اید.

۳- بیش از اندازه خمیر پیتزا را ورز داده اید.

۴- کف ظرف را آرد پاشی نکرده اید و با استفاده از روغن چرب کرده اید .

۵- از مقدار آرد بسیار زیاد برای ورز دادن استفاده کرده اید در صورتی که خمیر چسبناک است از مقدار کمی آرد استفاده کنید .

۶- مدت زمان زیادی در داخل میکروویو با دمای زیاد گذاشته اید.

۷- دمای میکروویو بسیار زیاد بوده است.

علت خیس یا مرطوب شدن نان پیتزا

۱- استفاده بیش از اندازه از سس در سطح روی خمیر پیتزا

۲- موادی مانند قارچ ، گوجه و ... که آب می اندازد بدون تفت دادن در لایه زیرین (لایه مواد اصلی پیتزا) قرار داده اید.

علت نرم شدن سطح روی پیتزا

۱- از موادی مانند پیاز ، قارچ و ... که آب می اندازد به مقدار زیاد روی سطح پیتزا استفاده شده است.

۲- از پنیر پیتزا به مقدار زیاد در لایه بالایی پیتزا استفاده شده است.

نکات طلایی درباره پخت و آماده سازی مایه کیک

۱- تا زمانی که کیک پخته نشده است هرگز ظرف کیک را در داخل میکروویو جا به جا نکنید و بیرون نیاورید.

۲- برای پخت کیک از ظرف یا قالب استوانه ای استفاده کنید منظور از ظرف یا قالب استوانه ای ظرفی است که سطح آن و کف آن به یک اندازه بوده ظروف و قالب هایی که به شکل کاسه ای هستند برای پخت کیک استفاده نکنید همچنین از قالب های سیلیکونی و قالب هایی که از جنس آلومینیوم هستند (رنگ روشن یا تیره) برای پخت کیک استفاده نکنید زیرا قالب های سیلیکونی خیلی سریع داغ می شوند و باعث می شود

- که کیک خیلی خوب پف نکند و وسط آن پخته نشود و قالب هایی که از جنس آلومینیوم هستند به دلیل بازتاب گرما موجب جرقه میشود.
- ۳- از آرد خیلی استفاده نکنید همیشه آرد را به اندازه ای که در دستور کیک ذکر شده ، استفاده کنید.
- ۴- تخم مرغ ها خیلی زیاد با همزن زده نشود فقط تا زمانی که پف کند با همزن بزنید زیرا زدن بیش از اندازه نتیجه معکوس میدهد.
- ۵- حتماً تخم مرغ ها به دمای محیط برسند و استفاده کنید اگر عجله دارید میتوانید تخم مرغ ها را برای چند دقیقه در داخل آب ولرم بگذارید.
- ۶- پکینگ پودر را به خوبی مخلوط کنید تا کیک به خوبی پخته شود.
- ۷- دما و مدت زمان کیک بسیار مهم است اگر مدت زمان و دما بسیار زیاد باشد کیک می سوزد و سطح آن به شدت سفت میشود و اگر خیلی کم باشد کیک پف نمی کند و وسط آن خام باقی میماند.
- ۸- اگر از میکروویو برای پخت کیک میخواهید استفاده کنید نیازی به پیش گرمایش نیست اما اگر میخواهید از کائوچن یا فر استفاده کنید حتماً باید از قبل گرم کنید.
- ۹- همیشه حداقل ۱ حجم قالب و حداکثر نصف حجم قالب را مایه کیک بریزید.
- ۱۰- مواد را به طور دورانی در یک جهت با همزن بزنید همچنین بیش از اندازه در انتهای کار مایه کیک را با همزن نزنید.
- ۱۱- کیک را بلافاصله پس از پختن از قالب خارج نکنید زیرا مقداری از سطح زیر کیک به قالب می چسبد اما اجازه ندهید خیلی هم کیک در قالب بماند تا سرد شود بنابراین تا قبل از اینکه کاملاً کیک سرد شود از قالب در بیاورید.
- ۱۲- اگر قالب را با روغن چرب می کنید به مقدار کم باشد زیرا باعث میشود که کیک به خوبی پف نکند .
- ۱۳- مواد خشک را مانند : آرد ، پودر کائو و ... حتماً یک یا چند بار الک شوند زیرا الک نکردن موادی مانند آرد باعث سفت شدن کیک میشود .
- ۱۴- برای پخت کیک های کائویی از آرد پاشی قالب خودداری کنید زیرا سطح زیر کیک و دیواره های آن ظاهر مناسبی نخواهند داشت .
- ۱۵- اگر مقدار چربی و شکر خیلی کم باشد و از آرد زیادی استفاده کرده باشید مایه کیک به شدت غلیظ و سفت است و باعث میشود که کیک خرده خرده شود.
- ۱۶- بعد از ریختن مایه کیک در درون قالب دو سه بار قالب را به زمین بزنید تا هواگیری شود و مایه کیک به طور یکنواخت در تمام بخش های قالب پخش شود در غیر این صورت سطح روی کیک سوراخ سوراخ میشود.

طرز تهیه کیک فنجونی در مایکروویو

- ۱- مایه کیک را آماده کرده و سپس $\frac{1}{3}$ تا نصف فنجان را از مایه کیک پر کنید و یک تا چند بار به زمین بزنید.

۲- فنجان مورد نظر را در مرکز سینی مایکروویو قرار دهید توجه داشته باشید برای پخت کیک فنجانی ، هر فنجان را به طور جداگانه در داخل مایکروویو قرار دهید اگر دو فنجان یا بیشتر در داخل مایکروویو قرار دهید کیک کج پف میکند .

۳- در این مرحله مراحل مربوط به گرم کردن غذا را انجام دهید و دکمه ۳۰ ثانیه را به تعداد دفعات لازم فشار دهید تا کیک با بالاترین سطح قدرت برنامه مایکروویو پخته شود و کاملاً پف کند مدت زمان لازم برای یک فنجان متوسط که حداکثر نصف آن پر شده معمولاً ۱ دقیقه است اما برای فنجان های بزرگتر مدت زمان بیشتر بوده که میتوانید بعد از یک دقیقه کیک خود را با یک خلال دندان چک کنید اگر لازم بود دوباره زمان بدهید زمانی که خلال دندان را در مرکز کیک فرو می برید ، اگر مایه کیک به خلال دندان نچسبد کیک کاملاً پخته شده است .

طرز تهیه کیک در مایکروویو

۱- ابتدا مایه کیک را آماده کرده و سپس $\frac{1}{3}$ تا نصف قالب را از مایه کیک پر کنید و یک تا چند بار به زمین بزنید .

۲- ظرف مورد نظر را در درون مایکروویو در مرکز سینی قرار دهید و درب مایکروویو را ببندید.

۳- مراحل مربوط به برنامه مایکروویو را با سطح قدرت ذکر شده به مدت زمان لازم انجام دهید.

سامسونگ ۴۰۲	سامسونگ ۵۱۳۳	ال جی
900 W	(10) 100%	1000 W

توجه توجه توجه

مدت زمان لازم بستگی به نوع و مقدار کیک و همچنین نوع مایکروویو دارد به همین دلیل نمی توان برای پخت همه ی کیک ها یک زمان دقیقی را تعیین کرد ولی اکثر کیک های کوچک که حداکثر برای ۴ الی ۵ نفر هستند در بعضی از مایکروویوها ، در دمای ۵ تا ۸ دقیقه پخته میشوند از آنجایی که مایکروویو مانند فر عمل نمی کند و دارای فن نیست اگر ۱ دقیقه بیشتر کیک پخته شده در داخل مایکروویو بماند کیک به شدت سفت میشود و سطح روی آن میسوزد و قابل خوردن نیست به همین دلیل ابتدا ۵ دقیقه زمان بدهید ، بعد از اتمام ۵ دقیقه دکمه Stop یا Pause را فشار داده و درب دستگاه را باز کنید ، سپس یک خلال دندان را در مرکز کیک فرو ببرید بدون اینکه کیک را در بیاورید یا در درون مایکروویو کیک را جابه جا کنید ، اگر مایه کیک به خلال دندان نچسبید کیک را از درون مایکروویو بیرون بیاورید در غیر اینصورت درب مایکروویو را ببندید و یک دقیقه زمان بدهید و دوباره کیک خود را چک کنید این کار را تا جایی ادامه دهید که کیک به خوبی پخته شود با انجام این کار زمان دقیقی کیک مورد علاقه خود را با قالب یا ظرفی که از آن استفاده میکنید را متوجه میشوید و برای دفعات بعد میتوانید از همان اول مدت زمان لازم را بدهید لازم به ذکر است اگر میخواهید کیک هایی مانند وانیلی و ... که بی رنگ هستند را به وسیله ی مایکروویو تهیه کنید ، میتوانید بعد از پخت مدتی در گریل بگذارید اما نه خیلی زیاد که سطح روی کیک خشک شود .

همچنین دقت داشته باشید که همه ی کیک ها در مدت زمان ۵ تا ۸ دقیقه پخته نمیشوند بعضی از آن ها ممکن است در مدت زمان ۳۰ دقیقه و ... پخته شوند.



این دفتر چه دارای ضمانت کامل استفاده از اطلاعات کاربردی
در مورد مایکروویو های فروشگاه تک کالا بان می باشد
و کاملا تست شده و با خیال آسوده استفاده کنید

آدرس شعبه مرکزی : تهران-خیابان ری-سه راه امین حضور-پاساژ امین حضور - طبقه ۱-پلاک ۶

شماره تماس: ۳۳۵۴۴۵۷۳-۳۳۵۴۴۵۷۳-۳۶۸۳۲۰۸۱-۳۶۸۳۲۰۸۱-۳۳۵۴۴۵۷۳

WWW.TAKKALABAN.COM 

TAKKALABAN 

TAKKALABAN 

هر گونه کپی برداری از محتوای
این دفترچه پیگردی قانونی خواهد داشت
و این مجموعه هیچ گونه رضایتی نخواهد داشت