

Moulinex
cooking made easy

لرود غذا سزو
ماشين آشپزخانه

آشپز با مولینکس



فقط با ضمانت



مولینکسی های عزیز

شرکت بدرسان الکتریک به منظور رفاه حال شما دوستان گرمی، اقدام به ایجاد و برقراری سامانه آنلاین جهت فروش محصولات تحت ضمانت بدرسان کرده است. زین پس شما عزیزان می توانید برای خرید محصولات مورد نیاز خود به وب سایت www.saletime.ir مراجعه نموده و پس از انتخاب، سفارش و خرید، محصولات مورد نظرتان را به صورت رایگان درب منزل و یا محل کار خود تحویل بگیرید. جهت بهبود و توسعه هرچه بیشتر سامانه فروش آنلاین، با آغوش باز پذیرای پیشنهادات شما همراهان همیشگی هستیم.

SALETIME[®]

سایت رسمی فروش آنلاین محصولات بدرسان
www.saletime.ir



به نام خدا

آشپز با سولینکس

گروه محصولات
غذاساز و ماشین آشپزخانه

فهرست مطالب

۴ معرفی غذاهای مولکس

۶ خورش مرغ و فربه کشوری

۸ حلیم گوشت

۱۰ سوپ جود قارچ

۲۰ آش ماست

۲۲ املت بهارچن و گوجه فرنگی

۲۴ سالاد تخم مرغ

۲۶ پیتزای پنیر

۲۸ دسر ماست میوه‌ای

۳۰ جدول راهنمای کربوهیدراتهای ال‌کالری

۳۴ شیرینی گردویی سمندر

۳۶ میله به سن پرتقال

۳۸ ژله صفت میوه

۴۰ سالاد فو و کلم قرمز

۴۲ آیس کافه

۱۲ گرانج سبب زینتی و اسفنج

۱۴ پودینگ بهانه

۱۶ سوپ چرب سن





لیکھ قریج.....	۱۴۶
خورش پرتقال.....	۱۴۸
اشکودان سیب.....	۵۵
سبزی پلو دامن.....	۵۲
بادنجان گریل شدہ.....	۵۴
خوراک سیب زمینی پنیر و شہد.....	۵۶
جودان راحتہ کمر باغاسنہ کای میگو سوپین.....	۵۸
سفری ماشین آشپز خانہ ہوشنگ.....	۶۲
کریب با گوشت و پنیر مورتارکا.....	۶۴
مکرت یک کوبیت و شکرت.....	۶۶
چیرنگ حلو.....	۶۸
کریم مرکای خندقی.....	۷۵
ترافل شکرت سفید.....	۷۲
دسر سولہ ہیز.....	۷۴
جودان راحتہ کمر با ماشین کای آشپز خانہ.....	۷۶

Food Processor





غذاسازها

پرکاربردترین وسایل آشپزخانه هستند که به معنای واقعی کار آشپزی را آسان کرده‌اند. یکی از مهمترین مزیت های این دستگاه‌ها این است که شما می‌توانید با خرید یک وسیله از انواع کارآیی‌های آن بهره مند شوید و با یک تیر چند نشان بزنید.

غذاسازهای

مولینکس به ۲ گروه کلی ال تایپ و میکروسونیچی تقسیم می‌شوند. هر گروه نیز شامل مدل های متعددی می‌باشد که با توجه به نیاز، موارد استفاده و بودجه در نظر گرفته شده در خدمت رفاه خانواده های محترم می‌باشد.

انواع کارایی‌های غذاسازهای

مولینکس شامل ۱. خردکن، که معمولا

بیشترین استفاده را دارد و می‌تواند انواع مواد غذایی از جمله گوشت، مرغ، سبزیجات، مغزها و... را خرد کند ۲. انواع رنده شامل رنده ریز، درشت، چپسی نازک، چپسی ضخیم، نگینی و خالی که رنده کردن انواع مواد غذایی را به خوبی انجام می‌دهند ۳. آبمیوه گیری، البته بیشتر برای آب گیری از میوه های نرم مناسب می‌باشد ۴. آب مرکبات گیری با قدرت که مناسب آبگیری از انواع مرکبات می‌باشد ۵. همزن فلزی، مناسب جهت تهیه انواع خمیرهای نان و شیرینی و... ۶. خمیرزن، مناسب جهت تهیه خمیرهای سبک و نرم ۷. پوره ساز و رب ساز، جهت تهیه انواع پوره‌های میوه‌ها و سبزیجات ۸. مخلوط کن، برای تهیه انواع مخلوط‌ها، شیک‌ها و... ۹. آسیاب، مناسب آسیاب کردن انواع مغزها، دارچین، دانه‌ها، قهوه و... با توجه به تنوع غذاسازهای فرانسوی مولینکس می‌توانید مناسب با نیازتان و بودجه در نظر گرفته شده، دستگاه خود را خریداری نمایید.

غذاساز
Food Processor



مولینکس

آشپزی آسان می شود



لوتاسیو
FP741



لوتاسیو ماکسی پرس
FP737



مستر شق
FP654



مستر شق
FP524



مستر شق
FP520



مستر شق
FP513



لوتاسیو
FP733



لوتاسیو سوپر ماکسی پرس
FP736



مستر شق
FP211



مستر شق
FP903



ضمانت در روتختها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex • KRUPS • T • TOSHIBA





خورش مرغ و لوبیا کشاورزی به کمک غذاساز FP737

مواد لازم:

لوبیا کشاورزی: ۱ لیوان / سیب زمینی: ۲ عدد متوسط / پیاز
داغ طلایی: ۳ قاشق غذا خوری / رب گوجه فرنگی یا پوره
گوجه: به میزان لازم / روغن: به میزان لازم / هویج: ۳
عدد / سینه مرغ یا گوشت: ۲۰۰ گرم / آب لیمو: ۱ قاشق
غذاخوری / فلفل، زردچوبه: به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا لوبیا را در آب خیس کرده و ۳-۲ بار آب آن را عوض
کنید. داخل قابلمه پیاز رنده شده با رنده درشت را همراه مقداری روغن
بریزید. به وسیله چرخ گوشت دستگاه گوشت و یا مرغ را چرخ کرده و قلقلی
کنید و داخل پیاز تفت داده و نمک و زردچوبه بزنید. سپس لوبیا را بریزید و
حدود ۲ تا ۳ لیوان آب اضافه کنید تا حدود ۴۰ دقیقه بپزد. بعد هویج حلقه
شده با رنده دستگاه و یک ربع بعد از آن سیب زمینی‌های خالی شده با رنده
دستگاه را اضافه کنید تا آبیژ شود. (می‌توانید سیب زمینی‌ها را جداگانه
سرخ کنید و در زمان سرو روی خوراک قرار دهید که البته خوشمزه‌تر و زیباتر
می‌شود). در انتها پوره سه عدد گوجه فرنگی که با قطعه پوره ساز دستگاه
آماده شده یا ۱ قاشق رب گوجه فرنگی به همراه آب لیمو
بیافزایید. ۱۰ دقیقه بعد که آب غذا کشیده شد و جا افتاد
آماده سرو است. این غذا هم با نان و هم با برنج سرو
می‌شود.





حلیم گوشت به کمک غذا سبز FP737



مواد لازم:

گندم: ۳۰۰ گرم / گوشت: ۳۰۰ گرم / پیاز: ۱ عدد / زردچوبه: نصف قاشق
چایخوری / نمک: ۱ قاشق چایخوری / روغن یا کره: مقدار لازم / آب: ۱۰ لیوان /
شکر و دارچین: مقدار لازم



آماده کردن گندم برای حلیم: اغلب برای تهیه حلیم از گندم پوست کنده استفاده می کنند اما اگر گندم پوست کنده در دسترس ندارید می توانید گندم با پوست استفاده کنید و بعد از جوشاندن و نرم شدن گندم آنرا از یک وسیله مثل آبکش رد کنید تا پوست های آن گرفته شود.

طرز تهیه:

ابتدا گندم را ۵ تا ۷ ساعت در آب خیس کنید و بگذارید تا خوب آب جذب شود، به این صورت مدت طبخ کاهش می یابد. گوشت را همراه با ۲ لیوان آب داخل قابلمه کوچکی قرار دهید، پیاز را پوست کرده و به ۴ قسمت تقسیم کنید و داخل گوشت بریزید، زردچوبه را هم اضافه کنید و شعله اجاق را روی درجه ملایم قرار دهید و اجازه دهید تا گوشت خوب بپزد و وقتی گوشت پخت آنرا خوب خرد یا رشته رشته کنید. گندم را با یک لیتر آب در قابلمه دیگری بریزید و روی اجاق بگذارید و با شعله ملایم آنقدر بپزید تا نرم شود و دانه های آن له شوند، دقت کنید ته نگیرد گاهی آنرا هم بزنید، اگر قبل از نرم شدن گندم آب آن رو به اتمام گذاشت کمی آب گرم به آن بیفزایید. دقت کنید که گندم باید خوب نرم شود و دانه های آن بصورت پوره نرم شوند، اگر گندم با پوست مصرف کرده اید حالا باید پوست آنرا با کمک یک آبکش جدا کنید، حالا گندم نرم شده را که تقریباً به صورت مایع سفتی در آمده با گوشتی که قبلاً آماده کرده اید در مخلوط کن مخلوط کنید و با حرارت بسیار ملایم بگذارید غلیظ شود. دقت کنید در این مرحله حتماً باید حلیم را زیر نظر داشته باشید تا ته نگیرد، حلیم باید نه زیاد سفت و نه زیاد شل و آبکی باشد، چیزی مابین این حالت مد نظر می باشد. چوب دارچین را با آسیاب پودر کنید و پس از آماده شدن حلیم و در زمان مصرف روی آن را با دارچین، شکر و... تزیین کنید.





سوپ جو و قارچ به کمک غذاساز

FP737

مواد لازم:

جو: یک دوم لیوان / قارچ خرد شده: ۲ لیوان / هویج: ۳ عدد / کره: ۲ قاشق غذاخوری / شیر: ۱ لیوان / جعفری خرد شده: یک دوم لیوان / سینه مرغ: ۱ عدد / سیر: ۲ حبه / خامه: ۵ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

درون قابلمه ای ۴ لیوان آب بریزید سپس سینه مرغ، جو، نمک و قارچ بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا در مدت زمان ۲-۳ ساعت آرام آرام باهم بپزند و جو لعاب بیندازد، در اواسط پخت مرغ، هویج رنده شده با رنده درشت، سیر آسیاب شده و جعفری خرد شده با خردکن را اضافه کنید. پس از این مدت زمان سینه مرغ را ریش ریش کنید و دوباره درون قابلمه برگردانید سپس کره، شیر داغ و قارچ ورقه شده با رنده چپسی را نیز اضافه کنید و اجازه دهید ۳-۵ دقیقه دیگر سوپ با حرارت ملایم بپزد (مراقب باشید جوت ته نگیرد)، برای سرو سوپ را با خامه مخلوط کنید و در ظرف بریزید و با جعفری خرد شده تزیین نمایید.

نکته‌ها: می‌توانید قبل از اضافه کردن شیر و قارچ مواد را درون میکسر یا مخلوط کن ریخته و بزنید تا تمام مواد باهم مخلوط شده و یکدست شوند. بجای جو کامل می‌توانید از ۱ لیوان جو پرک استفاده کنید. بسته به غلظتی که برای سوپ می‌خواهید، آبی که برای مرغ استفاده می‌کنید می‌تواند کمتر یا بیشتر باشد. شیر باید داغ باشد تا سوپ شما نبرد، استفاده از خامه سلیقه‌ای می‌باشد.





Moulinex

گراتن سیب زمینی

واسفناج
به کمک غذاساز

FP736



مواد لازم:

سیب زمینی: ۴ عدد / اسفناج پخته: ۲ لیوان / آرد: ۴ قاشق غذاخوری / شیر: ۲ لیوان / کره: ۵۰ گرم / پیاز: ۱ عدد / سیر: ۲ حبه / پنیر گودا رنده شده: مقدار لازم

طرز تهیه:

اسفناج پخته و خرد شده به وسیله خردکن را داخل قابلمه ای بریزید و مقداری روغن اضافه کنید و تفت دهید تا آب اسفناج کشیده شود سپس از روی حرارت بردارید (برای پخت اسفناج آن را بدون آب داخل قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم بگذارید تا بپزد. سیر و پیاز رنده شده و کره را داخل ماهیتابه بریزید و تفت دهید تا نرم شوند، شیر و آرد را مخلوط کنید تا یکدست شود سپس به سیر و پیاز اضافه کنید و با حرارت متوسط هم بزنید تا سس مانند ماست کمی غلیظ شود). سیب زمینی ها را پوست بکنید و به وسیله رنده چپسی به صورت حلقه ای برش بزنید، ته ظرف پیرکس را چرب کنید و یک ردیف سیب زمینی حلقه شده داخل ظرف بچینید و روی آن مقداری سس سفید بریزید، روی سس مقداری اسفناج تفت خورده و پنیری که با رنده ریز دستگاه پودر شده بریزید و پخش کنید. لایه بعدی مجدد سیب زمینی حلقه شده، سس سفید، اسفناج و پنیر بریزید، لایه آخر باقی مانده سیب زمینی حلقه شده بچینید و روی آن باقی مانده پنیر را بریزید و در فر با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد ۶۰-۵۰ دقیقه بگذارید تا گراتن آماده شود (با چنگال پخته شدن سیب زمینی را چک کنید). پس از پخت، گراتن را از فر خارج کنید و اجازه دهید خنک شود سپس برش بزنید و سرو کنید.





پودینگ با انار به کمک غذاساز FP736



مواد لازم:

شکر: ۱۵۰ گرم / آرد: ۳۰ گرم / پودر نشاسته: ۵۰ گرم / شیر: ۵۰۰ میلی لیتر / زرده تخم مرغ: ۲ عدد / وانیل: ۱/۴ قاشق مرباخوری / کره: ۳۰ گرم / پودر کاکائو: ۱ قاشق سوپخوری / آب انار: ۵۰ میلی لیتر / دانه انار: ۲ لیوان / زله انار: ۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

نشاسته را به کمک آسیاب دستگاه پودر کرده و با شکر و آرد مخلوط کنید. سپس کم کم شیر سرد را به آن اضافه کرده و مخلوط کنید. مواد را روی حرارت ملایم قرار داده هم بزنید تا غلیظ شود. سپس از روی حرارت بردارید. زرده های تخم مرغ را با وانیل مخلوط کرده با قطعه همزن به مدت ۲ دقیقه بزنید. از مواد گرم در حالتی که گرم است به تدریج به زرده های تخم مرغ اضافه کنید تا گرم شوند. تمام مواد را دوباره روی حرارت ملایم قرار داده هم بزنید تا دوباره غلیظ شود. کره را اضافه کرده از روی حرارت بردارید. سپس مواد را به دو قسمت تقسیم کرده و به یکی از آنها پودر کاکائو اضافه کنید. آب انار را به مواد شکلاتی اضافه کرده و مخلوط کنید. سپس بگذارید پودینگ نیم گرم شود. پودینگ شکلاتی را داخل لیوان یا گilas بریزید طوری که ۱/۳ لیوان پر شود. لیوان را داخل یخچال بگذارید تا رویه ببندد. دانه های انار را روی آن بپاشید. سپس پودینگ سفید را روی انارها ریخته و دوباره در یخچال قرار دهید. زله انار را با یک و نیم لیوان آب سرد مخلوط کرده روی بخار آب قرار دهید تا زلالتین و شکر داخل آب حل شود. سپس از روی حرارت برداشته و بگذارید تا سرد شود. باقی دانه های انار را روی پودینگ سفید ریخته و زله را روی آن بریزید و در یخچال بگذارید.





Moulinex



سوپ بروکلی
به لقمه

غذا ساز FP736



مواد لازم:

کره ذوب شده: ۵۰ گرم / روغن مایع: به مقدار لازم / تره فرنگی حلقه ای خرد شده: ۱ ساقه / آرد نول ۲ قاشق سوپ خوری / استاک مرغ ۴ پیمانه / کلم بروکلی گل گل و بلانچ شده ۴۵۰ گرم / نمک و دانه خلفل سیاه کوبیده شده به مقدار لازم / جوز هندی رنده شده ۱/۴ قاشق چای خوری / شیر ۲۵۰ میلی لیتر / خامه صبحانه مقداری برای سرو / خلفل دلمه ای قرمز خرد شده مقداری برای تزئین

طرز تهیه:

تره فرنگی را با رنده چپسی حلقه کنید و در قابلمه ای حاوی کره و کمی روغن مایع، روی حرارت ملایم، تفت دهید تا نرم شود سپس آرد را به آن اضافه کنید و مرتباً تفت دهید تا بوی خامی آرد گرفته شود. در قابلمه ای کوچک، استاک را بریزید و روی حرارت زیاد قرار دهید تا جوش بیاید سپس آن را به تدریج به قابلمه حاوی تره فرنگی اضافه کنید و مرتباً هم بزنید تا آرد گلوله نشود. کلم بروکلی را در خردکن ریز کرده و به همراه مقداری نمک، خلفل سیاه و جوز هندی آسیاب شده به قابلمه بیافزایید، در قابلمه را بگذارید تا سوپ به مدت یک ساعت بجزد و کاملاً جا بیافتد. پس از این مدت، قابلمه را از روی حرارت بردارید و بگذارید سوپ به مدت ۳۰ دقیقه بهمانند تا سرد شود سپس آن را در غذاساز بریزید و مخلوط کنید تا به صورت پوره در بیاید. سوپ را به قابلمه برگردانید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا گرم شود سپس شیر را به تدریج به سوپ اضافه کنید و بگذارید سوپ کاملاً داغ شود. سوپ بروکلی را در ظرف مورد نظر بریزید، روی آن را با خامه صبحانه، کلم بروکلی و خلفل دلمه ای قرمز تزئین و سرو کنید.







Moulinex

cooking made easy



۱۲. آسیاب
۱۳. آسیاب
۱۴. آسیاب
۱۵. آسیاب
۱۶. آسیاب
۱۷. آسیاب
۱۸. آسیاب
۱۹. آسیاب

۱. آسیاب
۲. آسیاب
۳. آسیاب
۴. آسیاب
۵. آسیاب
۶. آسیاب
۷. آسیاب
۸. آسیاب
۹. آسیاب
۱۰. آسیاب
۱۱. آسیاب
۱۲. آسیاب
۱۳. آسیاب
۱۴. آسیاب
۱۵. آسیاب
۱۶. آسیاب
۱۷. آسیاب
۱۸. آسیاب
۱۹. آسیاب

۱. آسیاب
۲. آسیاب
۳. آسیاب
۴. آسیاب
۵. آسیاب
۶. آسیاب
۷. آسیاب
۸. آسیاب
۹. آسیاب
۱۰. آسیاب
۱۱. آسیاب
۱۲. آسیاب
۱۳. آسیاب
۱۴. آسیاب
۱۵. آسیاب
۱۶. آسیاب
۱۷. آسیاب
۱۸. آسیاب
۱۹. آسیاب



آش ماست به کمک غذاساز FP741

مواد لازم:

ماست: ۳ لیوان / برنج: ۱ لیوان / لپه: ۱/۲
لیوان / پیاز: ۴ عدد / سیر: ۵ عدد / سبزی
آش: ۴۰۰ گرم / گوشت: ۲۰۰ گرم



طرز تهیه:

لپه را از چند ساعت قبل خیس دهید، داخل قابلمه کمی روغن بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید. ۲ عدد پیاز را با رنده درشت خرد کنید و داخل قابلمه بریزید و کمی زردچوبه اضافه کنید، تفت دهید و پس از اینکه پیاز نرم شد لپه‌های خیس خورده را اضافه کنید، مجدد کمی تفت دهید سپس ۴ لیوان آب اضافه کنید، حرارت را کم کنید و در قابلمه را ببندید تا لپه بپزد. برنج را بشوئید و با ۴ لیوان آب درون قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا خوب بپزد و لعاب

بیاندازد سپس سیرهای آسیاب شده و لپه پخته را به برنج اضافه کنید (سیرها را با

مقداری نمک، قلفل و زردچوبه آسیاب کنید). سبزی آش (ترکیب مساوی تره، گشنیز، جعفری،

نعنا) را بشوئید و در خردکن ریز خرد کنید سپس همزمان با اضافه کردن لپه، سبزی را نیز به

برنج اضافه کنید و اجازه دهید آش جاببفتد (در طول پخت در قابلمه را باز بگذارید، در مدت پخت

آش را هم بزنید تا ته نگیرد). در فاصله ای که آش آماده می شود ۱ عدد پیاز را با رنده درشت رنده

کنید و با فشار دست آب اضافی اش را بگیرید و داخل کاسه‌ای بریزید، گوشت را با خردکن ریز کنید تا حالت چسبندگی

پیدا کند و نمک و قلفل را اضافه کنید و خوب مخلوط کنید سپس گوشت را قلقلی کنید. قلقلی‌ها را در روغن سرخ

کنید و در اواخر کار همراه با ۱ عدد پیاز سرخ شده به آش اضافه کنید. پس از اینکه آش آماده شد از

روی حرارت بردارید سپس ماست را به آش اضافه کنید و هم بزنید، آش را

در کاسه بریزید و سرو کنید (ماست را پیش از اضافه کردن به آش کمی

با قاشق هم بزنید تا ماست نبرد).

می‌توانید در صورت تمایل مقدار سبزی آش را کمتر یا بیشتر کنید،

دقت کنید که استفاده بیش از حد نعنا آش را تلخ می‌کند، در طول

مدت پخت اگر آب آش کم بود می‌توانید آب جوش اضافه کنید.





املت بادمجان و گوجه فرنگی به کمک غذاساز FP741



مواد لازم:

بادمجان متوسط: ۲ عدد / گوجه فرنگی بزرگ: ۱ عدد / تخم مرغ: ۴ عدد / سیر: ۲ حبه /
آرد: ۱ قاشق غذاخوری / جعفری: مقداری / نمک و فلفل و زردچوبه: به مقدار لازم

طرز تهیه:

بادمجان‌ها را پوست بکنید و ۲۰ دقیقه داخل آب نمک قرار دهید تا تلخی آن گرفته شود سپس بشویید و خشک کنید و با رنده چپسی به صورت حلقه‌ای برش بزنید. داخل ماهیتابه روغن بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا داغ شود، بادمجان‌های حلقه شده را در روغن بریزید و سرخ کنید، گوجه فرنگی را با قطعه پوره‌ساز پوره کرده، سپس با سیر آسیاب شده و مقداری جعفری خردشده در خردکن دستگاه، به بادمجان‌های سرخ شده اضافه و مخلوط کنید و حرارت را زیاد کنید تا آب غذا کشیده شود. تخم مرغ‌ها را داخل کاسه غذا ساز بشکنید و آرد، نمک، فلفل و زردچوبه اضافه کنید و با قطعه همزن دستگاه بزنید تا تخم مرغ کف کند سپس به مواد داخل ماهیتابه اضافه کنید، حرارت را کم کنید و در ماهیتابه را بگذارید تا تخم مرغ ببندد سپس برگردانید تا طرف دیگر نیز برشته شود و بهمرأه نان سرو کنید.





سالمونچ سلا د تخم مرغ با غذا ساز FP741

مواد لازم:

تخم مرغ: ۶ عدد

گرفس: ۴ ساقه

شویید: ۱ ق غ

کاهو: ۵ برگ

نان تست: ۸ عدد

سس مایونز یا ماست خامه ای: ۲ ق غ
آبلیمو، نمک، خفقل: به مقدار لازم

طرز تهیه:

ساقه گرفس را با رنده درشت خرد کنید، تخم مرغ ها را بیزید و پوست بکنید سپس در مخلوط کن همراه با نمک، خفقل، آبلیمو، گرفس خرد شده و شویید آسیاب شده میکس کنید. پس از ترکیب شدن مواد، سس مایونز یا ماست خامه ای را به تخم مرغ های میکس شده اضافه کنید، درون نان تست کاهو قرار دهید و مخلوط تخم مرغ و سس را روی آن بگذارید و نوش جان کنید.
نکته ها: بسته به میزان غلظتی که میخواهید میتوانید مقدار ماست یا سس را کم یا زیاد کنید، بهتر است برای طعم بیشتر از شویید تازه خرد شده استفاده کنید.



مولینکس



پیتزا

پستو

غذای

FP733



مواد لازم:

خمیر پیتزا: ۱ واحد/سس پستو: ۲ ق.س /
ژامبون گوشت: ۴۵ گرم/روغن مایع: به
مقدار لازم/پنیر موتزارلا: ۵۰ گرم/برگ
ریحان تازه: ۱۴ عدد

مواد لازم خمیر پیتزا: شکر: (نرم و دانه ریز)
نیم ق.چ / آب ولرم: ۳۰۰ میلی لیتر / مایه
خمیر قوری: ۲ ق.چ / روغن زیتون: ۲ ق.س
/ آرد سمولینا: ۵۰ گرم / آرد نول: ۴۰۰
گرم / نمک: ۲ ق.چ



مواد لازم سس پستو: سیر: دو حبه / گردو: ۲۵ گرم / پنیر پارمزان رنده شده:
۶۵ گرم/برگ ریحان: ۶۰ گرم / روغن زیتون: ۷۵ میلی لیتر/نمک و فلفل سیاه
پودر شده



طرز تهیه خمیر پیتزا: آردها را الک کنید و با نمک و شکر مخلوط نمایید. آب را
اضافه کرده به همراه مایه خمیر و روغن زیتون و با همزن حسابی هم بزنید تا
خمیر یکدستی بدست آورید.

طرز تهیه سس پستو: همه مواد را درون خردکن غذاساز ریخته، مخلوط می‌کنیم تا سس یکنواختی
حاصل شود.

طرز تهیه پیتزا:

خمیر پیتزا، فر و سینی فر را آماده کنید. خمیر آماده شده را با وردنه، روی سطح آردپاشی شده باز
کرده سپس سطح خمیر را با قلم موی مخصوص آشپزی، به سس پستو آغشته کنید. خمیر را در
سینی فر داغ بچینید و به مدت تقریبی ۱۵ دقیقه در طبقه وسط فر گرم شده قرار دهید تا بپزد
و خمیر پیتزا ترد و طلایی رنگ شود. در این فاصله، ژامبون را در تابه‌ای حاوی روغن داغ،
تفت دهید، سپس روی حوله کاغذی قرار دهید تا روغن اضافی آن گرفته شود. پس
از پخت، پیتزا را از فر خارج کرده، پنیر موتزارلای رنده شده را روی آنها
ریخته و مجدداً به مدت سه دقیقه در فر قرار دهید. پس از این
مدت، پیتزا را از فر بیرون آورده، ژامبون، پنیر موتزارلای تازه و
ریحان تازه را روی آنها قرار دهید و سرو کنید.





دسر ماست میوه‌ای با غذاساز FP733



مواد لازم:

شیر: ۳۵۰ میلی لیتر / شکر نرم و دانه ریز: ۲۵۰ گرم / پودر زلاتین: ۲ قاشق سوپخوری / وانیل: ۱ قاشق چایخوری / ماست خامه ای: ۲۵۰ میلی لیتر / خامه میخانه: ۲۰۰ میلی لیتر / کمپوت میوه مخلوط: ۳۰۰ گرم

/ خامه (فرم گرفته) و کمپوت میوه مقداری برای تزیین

طرز تهیه:

در ظرفی پودر زلاتین را با ۱۲۵ میلی لیتر آب سرد، روی حرارت بخار آب جوش قرار دهید تا ذرات زلاتین کاملاً در آب حل شود (روش بن ماری). ماست و خامه میخانه را به وسیله دیسک امولسیون‌ساز حسابی با هم مخلوط کنید. کمپوت میوه را آبکش کرده، آن را در دستگاه مخلوطکن ریخته و هم بزنید تا به صورت پوره درآید. شیر و شکر را در شیرجوشی ریخته و روی حرارت ملایم قرار دهید تا شکر کاملاً ذوب شود، سپس آن را از روی حرارت برداشته، زلاتین ذوب شده و وانیل را به آن بیفزایید و مخلوط کنید. مخلوط ماست و پوره کمپوت را به ترتیب به آن افزوده و با همزن هم بزنید تا یکدست شود. مخلوط را در قالب مور دقنظر ریخته و به مدت ۱۰ ساعت در یخچال قرار دهید تا خود را بگیرد.

پس از مدت مذکور، قالب را از یخچال خارج کرده و به مدت چند ثانیه در آب گرم قرار دهید، سپس آن در ظرف مور دقنظر برگردانده، روی آن را با خامه فرم گرفته و کمپوت میوه تزیین و سرو کنید.





جدول راهنمای کار با غذاسازهای ال تایپ مولینکس

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
 مخلوط کن	سوپ، کمپوت و پتاز	۱ لیتر	۲۰ ثانیه	۱ یا ۲
 چرخ گوشت	مواد سخت: میوه خشک، هویج و کرفس مواد نرم: اسفناج، گوشت و ماهی خام و پخته	۶۰۰ گرم	۱۵-۲۰ ثانیه	PULSE/۲
 همزن	خمیر ستگین (نان) خمیر سبک (بیسکویت) خمیر کرپ	۱۲۰۰ گرم ۱ لیتر ۱۵۰۰ گرم	۳/۵ دقیقه ۳/۵ دقیقه ۳/۵ دقیقه	۱
 رنده ریز و چیپس نازک	کرفس، سیب زمینی، هویج پتیر پارمسان و کدو	تا حداکثر ظرفیت غذاساز	-	۱ یا ۲
 رنده درشت و چیپس ضخیم	سیب زمینی، پیاز، خیار، لپو، سیب، هویج و کلم	≡	-	≡
 رنده خلال	سیب زمینی	≡	-	۳
 رنده پودر کننده و نگینی	پتیر پارمسان	≡	-	≡

FP737 , FP733 , FP736

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
 آسیاب (FP737, FP736)	گشتیز، فلفل زرد آلو خشک انجیر خشک	۵۰۰ گرم ۳۰۰ گرم -	-	۲ PULSE/۲
 آبمیوه گیری	سیب، هویج انگور، به	۵۰۰ گرم ۳۰۰ گرم	-	۲
 آب مرکبات گیری	میوه و مرکبات	۱ لیتر	-	۱ یا ۲
 خمیر زن	خریره، کره، کمیوت، شیک ها...	۱/۵ لیتر	-	PULSE/۱/۲
 پوره ساز (FP737, FP736)	هویج، گل کلم و سیب زمینی کمیوت (میوه بی هسته)، گوجه فرنگی، توت فرنگی و هلو	۱۰۰۰ گرم ۵۰۰ گرم	-	۱

FP737, FP733, FP736

Moulinex





شیرینی گریوی سم مغز به کمک FP903

مواد لازم:

کره خردشده ۲۲۵ گرم / شکر نرم و دانه ریز ۱۰۰ گرم / پنیر
خامه ای ۹۰ گرم / وانیل شکری ۱ قاشق چایخوری / آرد نول الک
شده ۳۰۰ گرم / نمک ۱/۴ قاشق چایخوری / مغز گردو خردشده
۲۰۰ گرم / مغز پسته خردشده ۱۰۰ گرم / مغز بادام خردشده
۱۰۰ گرم / شکلات رنده شده مقداری برای تزیین

طرز تهیه:

کره، شکر، پنیر خامه ای و وانیل را با همزن هم بزنید تا تغییر رنگ
دهد. در ظرفی دیگر آرد نول و نمک را مخلوط و الک کنید، سپس
آن را به مخلوط پنیر بیفزایید و مجدداً با همزن هم بزنید. گردوها
را با آسیاب پودر کرده و نیمی از آن را به مخلوط بالا اضافه کرده و
هم بزنید تا خمیر یکدستی حاصل شود. خمیر را در ظرف درداری
گذاشته و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید؛ فر را از ۱۵۰
دقیقه قبل، روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم و گرم کنید.
خمیر آماده شده را با وردنه روی سطح آردپاشی شده باز کنید.
پسته، بادام و بقیه گردو را روی خمیر ریخته و آن را رول کنید.
رول آماده شده را به مدت یک ساعت در فریزر قرار دهید تا کاملاً
خود را بگیرد؛ پس از این مدت، رول را از فریزر خارج کرده و آن
را با فاصله یک سانتیتر از یکدیگر برش دهید، سپس آنها را
در سینی فر چیده و به مدت تقریبی ۱۵ دقیقه در طبقه
وسط فر گرم شده قرار دهید تا بپزند. پس از پخت،
شیرینی‌ها را از فر خارج کنید. شکلات را با رنده ریز
رنده کنید و در صورت دلبخواه روی آنها را با شکلات
تزیین و سرو کنید.





میلو با سس پرتقال به کمک FP903

مواد لازم:

آب پرتقال: ۸۰ میلی لیتر
روغن زیتون: ۸۰ میلی لیتر
سس تند: ۱ قاشق چای خوری
سیر کوبیده شده: ۲ حبه
گشنیز تازه خرد شده: ۲ قاشق سوپ خوری
سس خردل: ۱ قاشق سوپ خوری
نمک و فلفل سیاه پودر شده: به مقدار لازم
میگو: پاک شده ۱۶ عدد

طرز تهیه:

ابتدا سیر را با آسیاب له کنید و به وسیله تیغه خردکن گشنیز را ریز خرد کنید. سپس در مخلوط کن آب پرتقال، روغن زیتون، سس تند، سیر، گشنیز، سس خردل، فلفل و نمک را کاملاً با یکدیگر مخلوط کنید تا یکدست شود. میگوها را به مواد بالا اضافه و مخلوط کنید و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید تا مزه دار شوند. پس از این مدت، میگوها را به سیخ چوبی بکشید و هر دو طرف آن‌ها را به مدت دو دقیقه در تابه گریل، گریل کرده، سپس در ظرف مورد نظر سرو کنید.







ژله هفت میوه به کمک

FP903

مواد لازم:

ژلاتین: ۲ ورق

آب: ۲ لیوان

شکر: ۱ قاشق غذا خوری

آب سیب: ۱ لیوان

آب لیمو: نصف لیوان

گلاب، سیب، موز، انگور، خرمالو، انار، انبه

طرز تهیه:

ژلاتین را در دو لیوان آب سرد حل کنید شکر را اضافه کرده و روی شعله پخش کن و حرارت کم بگذارید تا زمانی که شفاف و حل شود. آب سیب و آب لیمو را بگیرید. از قالب کیک استفاده کنید و پس از کمی سرد شدن، میوه ها را در ابعاد درشت و به شکلهای مختلف (حلقه ای، خاللی، نگینی و...) رنده کرده و در ژله بریزید طوری که در تمام قسمت ها پراکنده شود. قالب را در یخچال بگذارید و زمانی که ژله بسته شده، ظرفی بزرگتر از ژله انتخاب کنید و آب نیم گرم در آن بریزید و قالب ژله را در آن فرو کرده و به طرفین تکان دهید بعد از چند لحظه متوجه جدا شدن ژله از قالب می شوید دیس را روی قالب قرار داده و قالب را وارونه کنید. این ژله بسیار زیباست و نیاز به تزئین ندارد اما اگر دوست دارید تزئین کنید بهتر است در قسمت وسط و یا اطراف این تزئین صورت گیرد تا زیبایی ژله نمایان باشد.





سالاد لیبو و کلم قرمز به نمک FP654

مواد لازم:

کلم قرمز: ۱/۴ لیوان / لیبو پخته رنده شده: ۱ لیوان / هویج: ۳ عدد / پیاز: ۳ عدد / سیر: ۱ عدد / نخود قرنگی کنسروی: ۱ لیوان / سیب زمینی پخته خرد شده: ۱ لیوان / سس مایونز: به مقدار لازم

طرز تهیه:

پیازها را در خردکن خرد کنید و در روغن سرخ نمایید. سیر و هویج‌ها را با رنده ریز رنده کنید سپس با لیبو پخته رنده شده با رنده درشت، سیب زمینی پخته خرد شده، نخود قرنگی پخته یا کنسروی و کلم قرمز رنده شده با رنده درشت مخلوط کنید و در انتها نیز نمک، فلفل و سس مایونز را اضافه کنید، پس از مخلوط کردن سالاد را در ظرف بریزید و سرو کنید (برای جلوگیری از آب انداختن سالاد همیشه ۱۰ دقیقه قبل از سرو سالاد سس را اضافه کنید).

طرز تهیه سس سالاد:

زرده تخم مرغ: ۲ عدد / روغن مایع: ۲ لیوان / پودر خردل: ۱ قاشق چایخوری / سرکه: ۲ قاشق غذاخوری / آبلیمو: ۴ قاشق چایخوری / نمک: ۱ قاشق چایخوری / شکر: ۱/۲ قاشق چایخوری / فلفل: مقداری

طرز تهیه:

زرده های تخم مرغ، پودر خردل، شکر و نمک را داخل کاسه‌ای بریزید و بزنید تا کاملاً یکدست شود، سرکه و آبلیموی تازه را مخلوط کنید و نصف آن را به مخلوط زرده اضافه نمایید. روغن را قطره قطره اضافه کنید و با همزن یا مخلوط کن بزنید (حتماً قطره قطره و پشت سر هم روغن را اضافه کنید، اگر با لیوان راحت نیستید روغن را داخل ظرف مخصوص روغن یا ظرف سس که میزان روغن در کنترل باشد بریزید، تا تمام شدن نصف روغن به هیچ وجه توقف نکنید و سریع هم بزنید. پس از اینکه نصف روغن را اضافه کردید و سس خودش را گرفت باقی مانده مخلوط سرکه و آبلیمو را اضافه کنید و در ادامه باقی مانده روغن را کم کم اضافه و مخلوط کنید) پس از اینکه سس آماده شد و خودش را گرفت دیگر هم نزنید چون سس شل و خراب خواهد شد. فلفل را پس از اتمام کار به سس اضافه و با قاشق کمی مخلوط کنید، سس مایونز را ۲ ساعت در دمای اتاق بگذارید بماند سپس داخل شیشه بریزید و در یخچال قرار دهید، بهتر است تا ۱ هفته سس را مصرف کنید.





آیس کافی به کمک

FP654

مواد لازم:

پودر نسکافه: ۳ قاشق چایخوری
شکر: ۳ قاشق غذاخوری
یخ: ۱ لیوان
آب جوش: ۱/۲ لیوان
بستنی قهوه یا ساده: به مقدار لازم
خامه: برای تزیین

طرز تهیه:

پودر نسکافه و شکر را با آب جوش مخلوط کنید و به همراه یخ داخل مخلوط کن بریزید و بزنید تا تمام مواد یکدست شوند سپس آیس کافی را داخل لیوان بریزید و بستنی را اضافه کنید، آیس کافی را با خامه و پودر دارچین یا پودر نسکافه تزیین و سرو کنید.

نکته: می توانید از انواع بستنی شکلاتی، وانیلی و ... استفاده کنید، تزیین با خامه سلیقه‌ای می باشد.







Moulinex
cooking made **easy**

آشپزی آسان با
غذا سازهای فرانسوی مولینکس



MADE IN FRANCE





لیک قارچ به کتک FP513

مواد لازم:

قارچ: ۴۰۰ گرم / هویج درشت: ۲ عدد رنده شده / تخم مرغ: ۲ عدد / روغن مایع: ۱ فنجان / شیر: ۱ فنجان / قند: ۲ حبه / نمک: ۲ قاشق مربا خوری / پیازچه خرد شده: ۱ فنجان / جعفری خرد شده: ۱ فنجان / آرد: یک و نیم لیوان / کدوی متوسط: ۲ عدد رنده شده / ترخون و بیکینگ پودر: ۱ قاشق مربا خوری

طرز تهیه:

ابتدا قارچ را با رنده چپسی حلقه حلقه و هویج را با رنده درشت رنده می‌کنیم. جعفری و پیازچه را در خردکن خرد کرده سپس تخم مرغ، شیر، روغن، قند و نمک را مخلوط کرده با همزن می‌زنیم، یکدست که شد به ترتیب قارچ، کدو، هویج، جعفری و پیازچه و فلفل را افزوده کمی که زدیم آرد و بیکینگ پودر را اضافه می‌کنیم بهم زده تا به قوام کیک در بیاید. داخل ظرف کیک پزی را چرب کرده مواد را داخل آن می‌ریزیم روی آن ترخون ریخته داخل فر ۸۰ درجه به مدت نیم ساعت می‌گذاریم.





خورش پرتقال به نمک FP513

مواد لازم:

پیاز متوسط: ۲ عدد / آرد: ۲ قاشق غذاخوری / شکر: ۲ قاشق غذاخوری / پرتقال بزرگ: ۲ عدد / آب پرتقال: ۳ پیمانه / خلال پسته: ۵۰ گرم / مرغ خام و خلال شده: ۲۰۰ گرم / نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا پرتقال را با کارد تیزی پوست بگیرید تا پوسته داخلی آن هم جدا شود سپس آن را قطعه قطعه کرده و کنار بگذارید. پیازها را در خردکن خرد کرده و در روغن نیمه سرخ کنید. آنگاه مرغ های خلال شده را به مواد اضافه کرده و تفت دهید. شعله را بسیار ملایم کرده و اجازه دهید مواد کمی سرخ شود. در مخلوط کن آب پرتقال را با شکر مخلوط کنید. وقتی شکر با آب پرتقال حل شد آرد را اضافه کنید و کاملاً مخلوط کنید تا آرد گلوله گلوله نشود. حالا درب ظرف مرغ را برداشته زردچوبه و کمی نمک اضافه کنید (اضافه کردن زعفران آب کرده هم خالی از لطف نیست).

مواد را کمی تفت دهید و سپس تکه های پرتقال را اضافه کنید. آنگاه مخلوط آب پرتقال را به مواد اضافه کنید و مرتب هم بزنید تا خورش کمی غلیظ شود. زمانی که خورش غلظت لازم را پیدا کرد در ظرف مورد نظر ریخته و با خلال پسته آن را تزیین کنید.

توجه:

مدت پخت این خورش باید کوتاه باشد تا پرتقال شکل خود را حفظ کند پس مدت مورد نیاز را به مرغ جهت معز پخت شدن بدهید و سپس بقیه مواد را به آن اضافه کنید. مزه پرتقال با توجه به ذائقه شما می تواند ترش یا شیرین باشد البته با توجه به اضافه کردن شکر بهتر است پرتقال کمی ترش باشد تا مزه خورش متعادل به ملس شود.





اشترودل سیب به نمک FP520



مواد لازم:

آرد ۳ لیوان / تخم مرغ ۱ عدد / شکر ۱ قاشق غذاخوری /
آب ۱/۲ لیوان / نمک ۱/۲ قاشق چایخوری / کره ۵۰ گرم /
سیب ۵۰۰ گرم / آرد سوخاری ۱/۲ لیوان / کشمش ۱/۲ لیوان /
مغز بادام یا گردوی خرد شده ۱/۲ لیوان / پودر دارچین ۱ قاشق
غذاخوری / شکر ۱/۲ لیوان

طرز تهیه:

آرد، تخم مرغ، آب، ۱ قاشق غذاخوری شکر و نمک را در مخلوط کن بزنید تا خمیر نرمی
بدست بیاید. خمیر را خوب ورز دهید تا یکدست شود، خمیر را گرد کنید و ۳۰ دقیقه
داخل کاسه ای که چرب کرده اید استراحت دهید (ورز دان خمیر به صورت
رفت و برگشت می باشد). در مدتی که خمیر استراحت می کند می توانید مواد
میانی خمیر را آماده کنید. (البته پیشنهاد می کنیم مواد میانی اشترودل را از
چند ساعت قبل مخلوط کنید تا طعم ها جذب هم شوند). سیب ها را پوست
بکنید و به قطعات کوچک خرد کنید، کره را داخل ماهیتابه بریزید تا آب
شود، آرد سوخاری را به کره اضافه کنید و کمی تفت دهید سپس داخل
کاسه خردکن بریزید و نصف لیوان شکر، پودر دارچین، کشمش و مغز بادام
یا گردوی خرد شده را اضافه و خوب مخلوط کنید. خمیر را با وردنه روی سطح
کار به شکل مستطیل باز کنید، سعی کنید خمیر کاملاً نازک پهن شود (بهتر است
برای راحتی کار خمیر را روی کاغذ روغنی پهن کنید): پس از پهن کردن خمیر مواد
را روی خمیر بریزید و خمیر را از دو طرف بسته بندی کنید (ابتدا یک لایه خمیر را
روی مواد بیاورید و بعد لایه بعدی را روی خمیر قرار دهید). اشترودل را داخل سینی
فر و روی کاغذ روغنی قرار دهید، روی اشترودل را با چاقو خط هایی بیندازید سپس
سینی را داخل فری که از قبل با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد روشن کرده اید و گرم
شده است به مدت ۴۵-۴۰ دقیقه قرار دهید تا ترد و طلایی شود سپس از فر خارج
کنید. بهتر است در زمان پخت هر ۱۵ دقیقه روی خمیر را با کره چرب کنید.





سبزی پلو دامغانی به کمک FP520



مواد لازم:

بادنجان بدون پوست و حلقه شده: ۴ عدد / نمک: به مقدار لازم / روغن مایع: به مقدار لازم / رب گوجه فرنگی: ۲ قاشق سوپ خوری / گوجه فرنگی رنده شده: ۵ عدد / گوشت چرخ کرده: مخلوط گوسفند و گوساله ۲۰۰ گرم / پیاز داغ: یک چهارم پیمانه / زردچوبه پودر شده: ۱ قاشق چای خوری / برنج: ۳ پیمانه / سبزی خرد شده: ۱۵۰ گرم / دارچین پودر شده: ۱ قاشق چای خوری / هل پودر شده: یک چهارم قاشق چای خوری / کره: یک دوم پیمانه سرخالی

طرز تهیه:

بادنجان ها را به وسیله رنده چپبیسی درشت، حلقه ای خرد کنید. و به کمی نمک آغشته کرده، به مدت ۳۰ دقیقه در آبکش قرار دهید تا تلخی آن ها گرفته شود، سپس آن ها را بشوید و با پارچه ای تمیز کاملاً خشک کرده، در تابه ای حاوی روغن سرخ کنید. پس از سرخ شدن، روی حوله کاغذی قرار دهید تا روغن اضافی آن ها گرفته شود؛ در این فاصله، رب گوجه فرنگی را در تابه ای جداگانه حاوی روغن، روی حرارت ملایم تفت دهید تا تغییر رنگ دهد؛ گوجه فرنگی را به وسیله تیغه خردکن به حالت پوره در آورید و آن را در تابه ای دیگر ریخته، روی حرارت ملایم قرار دهید تا آب آن کمی کشیده شود. کمی روغن به آن اضافه کرده و تفت دهید؛

سپس به تابه حاوی رب گوجه فرنگی اضافه و مخلوط کنید؛ گوشت چرخ کرده را در تابه ای حاوی کمی روغن تفت دهید، سپس پیاز داغ، زردچوبه، بادنجان های سرخ شده و سس گوجه فرنگی را با آن مخلوط کنید و از روی حرارت بردارید؛ آب روی برنج خیس شده را خالی کنید و آن را به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه داخل قابلمه ای حاوی آب جوش، روی حرارت زیاد بریزید تا آماده شود، سپس آبکش کنید. سبزی را خردکن ریز کنید. در قابلمه ای حاوی روغن مقداری برنج ریخته، سپس مقداری مایه آماده شده، سبزی، دارچین و هل روی برنج بریزید. به همین ترتیب مایه آماده، ادویه ها و سبزی را لایه لای برنج بریزید و روی آن را با برنج سفید بپوشانید. در ظرف را بگذارید و حرارت را زیاد کنید تا بخار برنج بلند شود؛ کره را با سس قاشق سوپ خوری روغن مایع روی حرارت ملایم قرار دهید تا داغ شود. زمانی که بخار برنج بلند شد، روغن داغ را روی آن ریخته و در ظرف را بگذارید تا برنج روی حرارت ملایم، به مدت ۳۰ دقیقه دم بکشد، سپس سبزی پلو را در ظرف موردنظر بکشید و سرو کنید.

نکته: سیر تازه را می توانید به صورت درسته، روی سبزی پلو قرار دهید؛ بدین ترتیب عطر آن در غذا پخش می شود.

سبزی شامل: تره، جعفری و شوید، جمعاً ۱۲۰ گرم و سیر تازه ۳۰ گرم است.





مولینکس

بادنجان گریل شده به کمک FP211

مواد لازم:

بادنجان دلمه‌ای بزرگ: ۲ عدد ۴۰۰ گرم / پنیر گودا ورقه و قالب‌زده شده: ۱۰۰ گرم /
 فلفل دلمه‌ای قرمز: ۱ عدد ۱۰۰ گرم / روغن مایع مخصوص سرخ کردن: به مقدار لازم
 / روغن زیتون: ۳ قاشق سوپ‌خوری ۴۲ میلی لیتر / سیر رنده شده: ۱ حبه ۵ گرم /
 نعناع خشک: ۱ قاشق سوپ‌خوری / سرکه بالزامیک: ۴ قاشق سوپ‌خوری ۵۶ میلی لیتر
 / کاهو: مقداری برای تزیین

طرز تهیه:

بادنجان‌ها را به وسیله رنده چپسی نازک به صورت حلقه‌ای برش دهید، سپس آن‌ها را در آبکش بریزید و نمک بزنید تا تلخی آن‌ها گرفته شود. پس از مدت ۱۵ دقیقه با آب سرد شسته، در آبکش ریخته و با دستمال حوله‌ای خشک کنید؛ فلفل دلمه‌ای را به مدت یک دقیقه در قابلمه‌ای حاوی آب جوش ریخته و بلافاصله به مدت ۳۰ ثانیه داخل قرحی حاوی آب و یخ قرار دهید (بلانچ کردن)؛ با تیزی چاقو، گوشت داخل فلفل دلمه‌ای را جدا کرده و پوست آن را به صورت طولی برش دهید؛ گریل یا باربیکیو را روشن کنید، روی سینی گریل کمی روغن مایع بریزید تا جرب شود، تمامی حلقه‌های بادنجان را روی سینی آن بچینید. روغن زیتون، سیر، نعناع، سرکه بالزامیک و نمک را با یکدیگر کاملاً مخلوط کنید، سپس آماده شده را روی حلقه‌های بادنجان بریزید و بادنجان‌ها را گریل کنید. پس از اینکه بادنجان‌ها گریل شدند، سینی را بیرون آورده، حلقه‌های پنیر و فلفل دلمه‌ای را روی نیمه از بادنجان‌ها قرار دهید و مجدداً در گریل قرار دهید؛ پس از اینکه پنیر ذوب شد، بادنجان‌ها را از گریل خارج کرده و در ظرف مورد نظر قرار داده، روی آن برگ‌های کاهو بگذارید و نیم دیگر حلقه‌های بادنجان را روی مواد قرار دهید و سرو کنید.





خوراک سیب زمینی پنیرک و شوید به کمک

FP211



مواد لازم:

سیب زمینی متوسط: ۸ عدد / کره یا روغن: ۴ قاشق غذاخوری / سیر: ۴ حبه /
شوید تازه خرد شده: ۱/۲ لیوان / پنیر پیتزا: رنده شده ۱/۲ لیوان / نمک و
خلقل: مقدار لازم

طرز تهیه:

سیب زمینی‌ها را خوب بشوید و به ۴ قسمت برش بزنید؛ داخل قابلمه چند
لیوان آب و ۱ قاشق غذاخوری نمک بریزید، سیب زمینی‌ها را اضافه کنید و
بگذارید سیب زمینی‌ها بپزند و نرم شوند سپس آبکشی کنید. کره یا روغن را داخل
ماهیتابه بریزید و پس از اینکه داغ شد سیب زمینی‌های پخته، سیرهای رنده شده
، نمک و خلقل را اضافه کنید و تفت دهید تا سیب زمینی‌ها طلایی شوند. پس
از اینکه سیب زمینی‌ها طلایی شدند شوید تازه را با خردکن ریز کنید و
بهمراه پنیر رنده شده با رنده ریز، روی سیب زمینی‌ها بپاشید، حرارت را
کم کنید و پس از اینکه پنیر آب شد از روی حرارت بردارید و با سس
دلخواه سرو کنید.

نکته ها: می‌توانید همزمان با شوید مقداری کالباس خرد شده،
خرت پخته و... هم به سیب زمینی‌ها اضافه کنید، می‌توانید
سیب زمینی‌ها را پوست بکنید یا از سیب زمینی‌هایی با پوست
نازک استفاده کنید.





جدول راهنمای کار با غذاسازهای میکروسوئیچی مولینکس

عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
 مخلوط کن	سوپ، سبزیجات کوکتل میوه خمیر مایع کیک	۱ لیتر ۷۲۵ لیتر ۷۲۵ لیتر	۳ دقیقه	PULSE/۳
 خردکن	گوشت پخته و خام پتیرسفت پیلز	۶۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۳ PULSE
 همزن	خمیر نان سفید خمیر نان سیوس فار مایع بیسکویت مایع کیک سبک	۱ کیلوگرم ۸۰۰ گرم ۸۰۰ گرم-۱ لیتر ۱۲۰۰ گرم	۴۰ ثانیه ۲۰:۳۰ دقیقه	۳
 رنده ریز و چیپس نازک	پتیرسفت و سبزیجات	تا حداکثر ظرفیت غذاساز	-	۳
 رنده درشت و چیپس ضخیم	سبزیجات و میوه ها	⚡	-	۲
 رنده خلال	سیب زمینی	⚡	-	۳
 رنده پودر کتله و نگینی	پتیر پارسان	⚡	-	⚡

FP903

عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
همزن / صفحه یکتواخت کتنده	سس مایونز خامه و کرم سفیده تخم مرغ	۲۵۰ میلی لیتر ۶ سفیده تخم مرغ	۱۰ دقیقه	۲ یا ۳
آمیوه گیری	میوه و سبزیجات	۵۰۰ گرم	-	PULSE/۱
آسیاب	الو، انجیر و زردآلو خشک	۸۰ گرم	۴ ثانیه	PULSE/۳

FP903

عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
خردکن	گوشت پخته و خام، پتیر و پیاز	۶۰۰ گرم	۳ دقیقه	PULSE/۳
رنده ریز و چیپس نازک	پتیرسفت و سبزیجات	تا حداکثر ظرفیت غذا ساز	-	۲
رنده درشت و چیپس ضخیم	سبزیجات و میوه ها	۶	-	۲
خمیرزن	خله سس مایونز	۵۰۰ گرم	۴۰ ثانیه ۵ ثانیه	۳

FP520

Kitchen Machine





ماشین آشپزخانه Kitchen Machine

یک دستگاه برای
آشپزی و شیرینی پزی
حرفه ای، مناسب جهت تهیه
انواع خمیرهای شیرینی، نان و
ماشین های آشپزخانه مولینکس دارای
کاسه استیل ضدزنگ با حجم حداقل
۳٫۵ لیتر بوده و گنجایش حجم
قابل توجهی از مواد را دارد.

ماشین های
آشپزخانه مولینکس مجهز به
۳ نوع همزن می باشد که این همزن
ها برای تهیه انواع خمیرهای سبک،
خمیرهای سنگین و خمیرهای مخلوط با انواع
میوه ها و ... کاملاً مناسب می باشد. این
همزن ها مجهز به حرکت چرخشی بوده
که باعث می شود مواد بهتر و راحت
تر و به طور کاملاً یکنواخت با
هم مخلوط شوند.

در پختن خمیرهای این
دستگاه ها مانع از بیرون
ریختن مواد هنگام همزدن و
مخلوط کردن می شود. همچنین برخی
از مدل ها مجهز به ۳ نوع رنده می باشد، که

می تواند انواع مواد غذایی را به صورت ریز، درشت و چیپسی رنده کند. برخی
مدل ها نیز مجهز به مخلوط کن بوده و می توان با آن انواع مخلوط ها، شیک ها
و ... را تهیه نمود. ماشین های آشپزخانه مولینکس با قدرت ۷۰۰ وات، در
خدمت شیرینی پزهای حرفه ای می باشد.



مولینکس

آشپزی آسان می شود

ماشین
آشپزخانه



مستتر
شفا گوریت
QA408D

مستتر
شفا کامپکت
QA207



MADE IN FRANCE



مستتر
شفا کامپکت
QA200

MADE IN FRANCE



MADE IN FRANCE

مستتر
شفا گوریت
QA205



صنایع در و روتنجا حرانست مستتر گهرلات
Moulinex • KRUPS • T • TOSHIBA





کَرپ با گوشت و پنیر موتزارلا به کمک QA207

مواد لازم ۹ عدد کَرپ بزرگ:

شیر: ۱ پیمانه/ تخم مرغ: ۳ عدد/ کره آب شده: ۲ قاشق/ آرد: ۱ پیمانه/ آرد ذرت: ۲ قاشق (آرد ذرت باعث بهتری می‌دهد بهش در صورت دلخواه آرد سفید بریزید)/ نمک و خلقل: به مقدار لازم

طرز تهیه:

اول تخم مرغ و نمک رو با همزن مرکب می‌زنیم تا پف کند، شیر و کره رو میکس می‌کنیم و در آخر آرد را با آن مخلوط می‌کنیم. مایه رو برای ۱ ساعت می‌گذاریم در یخچال استراحت کند. در این مدت مواد درونی

کَرپ‌ها رو آماده می‌کنیم. تابه را می‌گذاریم روی حرارت ملایم تا داغ شود و کف آن را با برس چرب می‌کنیم. به ملاقه سرخالی از مواد رو داخل تابه می‌ریزیم و به حرکت داده تا کف تابه به مایه آغشته شود. وقتی یک طرف طلایی شد بر می‌گردانیم تا طرف دیگر هم بپزد. کنار دستتان به بشقاب و چند برگ کافاز روغنی گذاشته و کَرپ‌های آماده شده رو بین آنها بگذارید

تا خشک یا خمیری نشوند!

مواد هیانی کَرپ ها:

گوشت چرخ شده: ۲۰۰ گرم/ قارچ دکمه‌ای: نصف قوطی/ بیبی گورن: نصف قوطی/ هویج: ۱ عدد/ سیبزمینی: ۱ عدد/ پیاز: ۱ عدد/ سیر: ۳ حبه/ رب: ۱.۵ قاشق/ گوچه: ۲ عدد/ پنیر موتزارلا، نمک و خلقل: به میزان دلخواه

طرز تهیه:

اول پیاز و سیر رو کمی تفت داده تا سبک شود. بعد گوشت چرخ شده و هویج و سیبزمینی رنده شده با رنده ریز را می‌ریزیم و خوب تفتش می‌دهیم با حرارت ملایم تا بپزد. بقیه ی مواد جز پنیر رو اضافه می‌کنیم و از روی حرارت برمی‌داریم مواد میانی باید پخته شده باشد! از حرارت که افتاد داخل کَرپ‌ها از مواد ریخته و روی آن پنیر می‌ریزیم سپس تا می‌کنیم. فقط چند دقیقه داخل فر یا ماکروویو می‌گذاریم تا پنیر آب شده و غذا گرم شود.







تارت بیسکویت و شکلات به کمک QA207



مواد لازم:

آرد: ۱۷۰ گرم / کره سرد: ۱۵۰ گرم / پودر کاکائو: ۳۰ گرم / پودر شکر: ۵۰ گرم / وانیل: ۱/۴ قاشق چایخوری / آب سرد: ۲ قاشق سوپخوری / نمک: ۱/۴ قاشق چایخوری

طرز تهیه:

آرد، پودر کاکائو، نمک و پودر شکر را داخل مخلوط کن بریزید و بعد از مخلوط شدن کره سرد را به آن بیافزایید و خوب هم بزنید تا مواد به شکل خرده نان در آید. سپس داخل کاسه ریخته آب یخ را به میزان کافی اضافه نموده و با همزن مرکب بزنید تا مواد خمیر شود، پس از مخلوط و یکدست شدن خمیر را کمی ورز داده، خمیر را داخل کیسه تایلونی انتقال داده و به مدت ۲۰ دقیقه داخل یخچال استراحت دهید. سپس کمی آرد را روی میز پخش کرده، خمیر را روی میز بوسیله وردنه باز کرده و داخل قالب های تک نفره پهن نمایید. روی خمیر را با کاغذ روغنی بپوشانید و به مدت ۱۵ دقیقه داخل فر گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید. قالب ها را از فر خارج کرده، کاغذ روغنی را از داخل خمیر در آورده و به مدت ۱۰ دقیقه دیگر در فر بپزید. تارت ها را کنار بگذارید تا خنک شود.

طرز تهیه مواد میانی:

شکلات را به روش بن ماری ذوب کنید. زرده تخم مرغ را به شکلات داغ اضافه نموده و با همزن بهم بزنید. کره و خامه را نیز بیافزایید. زلترین را روی آب سرد پاشیده، و به روش بن ماری ذوب کنید. سپس به مواد شکلاتی بیافزایید. مواد را کنار گذاشته تا خنک شود. سپس شکلات چیپسی و خامه فرم گرفته را نیز بوسیله لیسک به مواد شکلاتی افزوده و داخل تارت خنک پهن نمایید. بیسکویت ها دو نیم کرده و به همراه مقداری شکلات چیپسی روی گرم بچینید و بعد از ۲ ساعت داخل یخچال قرار دهید.







چیزکیت هلو به کمک QA205

مواد لازم:

بیسکویت ساده (پودر شده): ۱۵۰ گرم

کره (آب شده): ۸۰ گرم

پنیر خامه ای: ۳۰۰ گرم

شکر: ۱۷۰ گرم

ماست خامه ای: ۳۵ گرم

تخم مرغ: ۱ عدد

وانیل: یک هشتم قاشق چایخوری

طرز تهیه:

کره ذوب شده و بیسکویت را بوسیله مخلوط کن، مخلوط کرده و کف قالب کمر بندی ۴۰ سانتی متری پرس کنید قالب را به مدت ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید. پنیر خامه ای را داخل کاسه همزن بریزید، شکر را به آن اضافه کنید و با درجه کند به زدن ادامه دهید. سپس تخم مرغها را یکی یکی اضافه کرده و ماست خامه ای را به آن افزوده و با همزن مرکب خوب مخلوط کنید سپس در قالب روی بیسکویت بریزید و در فر ۱۶۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴۰ دقیقه در طبقه وسط قرار دهید. پس از آن از فر خارج نموده تا خنک شود سپس به مدت ۱۲ ساعت در یخچال قرار دهید و هنگام سرو اسلایس های هلو روی چیز کیک چیده و سرو نمایید. نکته: در صورت تمایل ۱۵۰ گرم خامه فرم گرفته را روی چیز کیک مالیده و اسلایس های هلو را روی آن بچینید.







کرم موکای فندق به کمک QA205

مواد لازم:

خامه (فرم گرفته): ۴۰۰ گرم / زرده تخم مرغ: ۶ عدد / شکر: ۲۰۰ گرم / شیر: ۱ پیمانه / آرد ذرت: ۲ قاشق سوپخوری / پودر فندق: ۱۵۰ گرم / پودر کاکائو: ۴ قاشق سوپخوری / زلاتین: ۲ قاشق سوپخوری / آب: یک سوم پیمانه / قهوه خوری: ۲ قاشق سوپخوری

مواد لازم رویه: شکلات سیاه: ۲۰۰ گرم / خامه صبحانه: ۳۵۰ گرم

طرز تهیه:



ابتدا زرده‌های تخم مرغ و شکر را با همزن مرکب بزنید تا پف کند سپس آرد ذرت و پودر کاکائو را به آن اضافه کنید تا یکدست شود شیر را در ظرف مناسب ریخته و روی حرارت قرار دهید. قهوه خوری را اضافه نموده تا حل شود مواد زرده تخم مرغ را به شیر داغ اضافه کنید و به سرعت با همزن بزنید تا مایه کمی غلیظ شود. سپس مواد را از روی حرارت بردارید. زلاتین را روی آب سرد ریخته و به روش بن ماری خوب کنید و به مواد بالا اضافه کنید سپس مواد را کنار گذاشته تا کاملاً خنک شود. سپس خامه فرم گرفته را بیافزایید و با خمیرزن بزنید. در این مرحله مواد مخلوط شده را داخل قالب ریخته و به مدت ۴ ساعت داخل یخچال قرار دهید. پس از خارج کردن از قالب با مواد رویه آماده شده پوشش داده و با شکلات و ماکارون تزیین کنید.



طرز تهیه مواد رویه:

خامه را روی حرارت قرار دهید تا بجوش آید. سپس شکلات را رنده و افزوده و بلافاصله ظرف را از روی حرارت بردارید. مواد را به هم بزنید تا شکلات‌ها ذوب شود. کرم را کنار بگذارید تا خنک شود. فندق را با رنده پودر کنید و برای تزیین از آن استفاده کنید.







تراخل شکرستی سفید به کمک QA200

مواد لازم:

- شکلات شیری: ۱۵۰ گرم
- خامه غلیظ: ۱۷۰ گرم
- کیک ساده: ۱۷۵ گرم
- بادام چرخ کرده: ۱/۲ فنجان
- پودر نارگیل: به اندازه لازم

دستور تهیه:

شکلات را حل کنید و اجازه دهید کمی خنک شود. سپس شکلات حل شده را با خامه مخلوط می کنیم تا مایع صاف و یکدستی به دست آید. خرده های کیک و بادام را در کاسه متوسطی بریزید و خوب با هم ترکیب کنید. مخلوط شکلات و خامه را کم کم به مواد اضافه کنید. آنقدر با همزن سه لبه هم بزنید تا یک دست شود. بعد از مدت زمان ۳۰ تا ۴۵ دقیقه در یخچال بگذارید تا سرد و منسجم شود. سپس آنها را به گلوله های کوچکی قسمت کنید و در پودر کاکائو یا پودر نارگیل بغلتانید.

نکته: به جای شکلات سفید می توانید از شکلات کاکائویی استفاده نمایید. و نیز کیک شکلاتی و پودر کاکائو را جایگزین پودر نارگیل نمایید.







طرز تهیه کیک دسر سوفله موز به کمک QA408

مواد لازم:

شکر: ۵۰ گرم یا دو قاشق سوپخوری

تخم مرغ: سه عدد

وانیل: یک سوم قاشق چایخوری

موز خردشده و خامه: از هر کدام ۲۵۰ گرم

ژلاتین: دو ورق

آب سرد: نصف پیمانه

پودر قند: دو قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

ابتدا زرده‌های تخم مرغ را به همراه شکر و وانیل خوب با همزن مرکب می‌زنیم تا سفت و غلیظ شود. سفیده‌های تخم مرغ را با پودر قند می‌زنیم تا کاملاً سفت شود. حالا خامه را به زرده‌های تخم مرغ اضافه کرده ژلاتین را هم با آب سرد مخلوط کرده و به صورت بن‌ماری حل می‌کنیم و به مخلوط زرده و خامه می‌افزاییم. سفیده تخم مرغ را به مواد افزوده و هم می‌زنیم. سپس موزهای خردشده را اضافه می‌کنیم. پس از آماده شدن مواد، آن را در ظرف مناسب ریخته و در یخچال قرار می‌دهیم تا بسته شود. در انتها سطح سوفله را با پودر پسته تزیین می‌کنیم.

نکته: به جای دو ورق ژلاتین می‌توانید از دو قاشق مرباخوری پودر ژلاتین استفاده کنید.





جدول راهنمای کار با ماشین آشپزخانه مولینکس

OA205

عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
رنده ریز 	هویج، کرفس، سیب زمینی و پتیر	-	-	-
رنده درشت 	سیب زمینی، هویج، خیار، سیب و جعفر	-	-	-
رنده چپسی 	سیب زمینی	-	-	-
همزن سه لیه 	مواد کیک اسفنجی مواد نان شیرین	۱ کیلوگرم ۲/۷ کیلوگرم	۱۳ دقیقه حداکثر	۳ و ۴
همزن مرکب 	مایونز، سس ها، خامه و تخم مرغ	۵۰۰ گرم خامه ۸ سفیده تخم مرغ	۱۰ دقیقه حداکثر	۴
مخلوط کن 	سوپ ریز مخلوط میوه ها، خمیر مایع پن کیک	-	۱۳ دقیقه حداکثر	-
خمیرزن 	خمیر نان سفید خمیر نان چلونداز خمیر پیتزا و شیرینی خشک خمیر نان شیری	۵۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۵۰ گرم ۷۵۰ گرم	۱۳ دقیقه حداکثر	-

عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
خمیرزن 	خمیر (تان سفید و سیوس دار)	۵۰۰ گرم	-	۱
همزن سه لیه 	مواد کیک و بیسکویت	۱/۵ کیلوگرم	-	۴
همزن مرکب 	سس، تخم مرغ و خامه	۵۰۰ میلی لیتر	-	۴
مخلوط کن 	مخلوط غلیظ مخلوط مایع	۱/۵ لیتر ۱/۲۵ لیتر	-	۴

QA408D

بهتر است بدانیم:

- میکس کردن خمیر ستگین یا همزن سه لیه متنوع است.
- میکس کردن خمیر سبک و ستگین یا همزن مرکب متنوع است.
- ریختن مواد جوش داخل مخلوط کن متنوع است.
- هنگام استفاده از مخلوط کن ابتدا مایع و سپس مواد جامد را بریزید.
- در صورت رنگی شدن وسایل چاقی یا غذا (هویج، پرتقال و ...) پارچه اغشته به روغن را به آنها بکشید و سپس تمیز کنید.

Conolly

باشگاه مشتریان

بدرسان الکتریک

مولینکسی های عزیز!

در باشگاه مشتریان بدرسان الکتریک تمام
تلاشمان این است که محیطی جذاب و پویا
برایتان فراهم کنیم تا علاوه بر شرکت در جشنواره ها
و قرعه کشی های دوره ای مولینکس، از انجام
فعالیت های جانبی مانند ارسال دستورهای غذایی،
عکس، شرکت در نظرسنجی و... در این باشگاه
لذت ببرید.

www.badrsun.com

تهیه و تولید کلیه مطالب، عکاسی و طراحی گرافیک :
دپارتمان توسعه بازرگانی شرکت بدرسان الکتریک



Ashpazi_Moulinex

آشپازی آزاد



اپلیکیشن آشپزی یا
مولینکس "بصورت رایگان"



<https://telegram.me/moulinexiran>

