Moulinex

cooking made easy

آشپزی با مولینکس

گروه رنده برقی،
خردکن و آسیاب



فقط با شعبات

بدر

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 جشنواره‌ها و قرعه‌کشی‌های دوره‌ای مولینکس، از انجام فعالیت‌های جانبی مانند ارسال دستورهای غذایی، عکس، شرکت در نظرسنجی و... در این باشگاه لذت ببرید.

www.badrsun.com



بازار

اپلیکیشن "آشپزی با مولینکس" بصورت رایگان

Ashpazi_Moulinex

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

به نام خدا

آشپزی با مولینکس

گروه محصولات

رنده برقی، خردکن، آسیاب

فهرست مطالب

۴ ..... معرفی رنده برقی های مولینکس

۶ ..... شوربا مخلوط

۸ ..... گراتن پنیر و سبزیجات

۱۰ ..... سوپ کدو و سیب زمینی



۱۲ ..... مربای سیب

۱۴ ..... جدول راهنمای کار با DJ810

۱۶ ..... سوپ چربن سبز



۱۸ ..... کوکو تخم مرغ و سیب

۲۰ ..... سالاد فرانسوی با مرغ

۲۲ ..... سوفله تخم مرغ

۲۴ ..... کرپ تخم مرغ با مرغ

۲۶ ..... گراتن کدو و گوجه فرنگی

۲۸ ..... جدول راهنمای کار با DJ50 و DJ755

۳۲ ..... معرفی خردکن های مولینکس

۳۴ ..... بوقلمون با پنیر پارمسان

۳۶ ..... کوفته مرغ

۳۸ ..... کوکو کشک بادمجان کبابی

۴۰ ..... فریتاتا



۴۲ جدول راهنمای کمربا AT711 و AT718

۴۴ ..... کوکوی کاهو

۴۶ ..... کوکوی سبزیجات

۴۸ ..... فنجان با کوفته‌تنقلی

۵۰ ..... فلوتل بیکن

۵۲ ..... جدول راهنمای کمربا A320

۵۶ ..... معرفی آسیاب‌های مولینکس

۵۸ ..... کوکوی پسته

۶۰ ..... دسر پرتقالی خرما و گردو

۶۲ ..... دسر یاسمین

۶۲ ..... حلوای گرد برنج

۶۴ جدول راهنمای کمربا آسیاب های مولینکس





مولینکس





Moulinex

رنده کردن همیشه یکی از سخت‌ترین کارهای آشپزخانه است. به خصوص هنگامی که بخواهید حجم زیادی از مواد سفت و سخت مانند هویج، سیب زمینی، پیاز و ... را رنده کنید. اما خیلی نگران نباشید چرا که با پیشرفت تکنولوژی در دنیای امروز، رنده‌ها هم تمام تلاش خود را کرده‌اند که از بقیه عقب نیفتند و کار را برای کدبانوهای عزیز راحت کرده‌اند.

رنده برقی
SHREDDER
MADE IN FRANCE

رنده‌برقی‌های مولینکس دستگاه‌هایی فرانسوی با طراحی زیبا، ساده و جمع و جور که فضای کمی از آشپزخانه را به خود اختصاص داده اما کارهای بزرگی برای شما انجام می‌دهند. مولینکس با ارائه ۳ مدل رنده برقی با قیمت‌ها و کارایی‌های مختلف، انتخاب را برای شما ساده‌تر کرده است.

کامل‌ترین دستگاه رنده برقی مدل DJ8105 می باشد که با ۶ رنده مختلف شامل رنده ریز، درشت، چیپسی، خلالی، نگینی و پودری به شما امکان رنده کردن انواع مواد غذایی را می‌دهد. مدل دیگر رنده برقی مولینکس، مدل DJ755 می‌باشد که دارای ۵ نوع رنده بوده و با کمک آن می‌توانید مواد غذایی را در مدل‌های ریز، درشت، چیپسی ساده، چیپسی شیاردار و پودری رنده کنید. مدل DJ50، مدل دستی رنده‌برقی‌های مولینکس می‌باشد که با ۳ رنده ریز، پودری و چیپسی در خدمت خانم‌های ایرانی می‌باشد. از مزیت‌های این دستگاه این است که می‌توانید هنگام استفاده مستقیما آنرا روی مواد غذایی قابل سرو نگه داشته و کار رنده‌کردن را انجام دهید.



مولینکس

زندگی آسان می‌شود



ضمانت بدون، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA

مولینکس

شور مخلوط به کمک رنده برقی خرش اکسپرس مانکن





مواد لازم:

خیار: ۱ کیلو، گل کلم: ۱ عدد، سیر: ۱ بوته، فلفل: ۱۰۰ گرم، هویج: ۱ کیلو، کرفس: ۱ بوته با برگ، شوید: ۳۰۰ گرم، سرکه سفید: ۲ لیتر، آب: ۲ لیتر، نمک: به مقدار لازم



طرز تهیه:



همه مواد را شسته و بگذارید تا خوب خشک شود. گل کلم، هویج پوست کنده، ساقه‌های کرفس را با رنده چیپسی دستگاه رنده کنید. سیرها را حبه کنید و کنار بگذارید. برگ‌های کرفس و سبزی شوید را بعد از شستن بگذارید مثل بقیه مواد خشک شود و درشت خرد کنید. به ازای هر یک لیوان آب جوشیده ولرم یک قاشق سرخالی نمک آشپزخانه بریزید. ظرفی را که می‌خواهید در آن شور درست کنید خوب بشویید و خشک کنید بعد مقداری از مواد شور را داخل ظرف بریزید و لایه‌های آنها برگ‌های کرفس خردشده و سبزی شوید خردشده بریزید، این کار را ادامه دهید تا مواد تمام شود. بعد آب و نمک و سرکه را روی مواد شور بریزید تا روی سطح مواد را بگیرید، سپس درب ظرف را محکم ببندید و در فضای گرم آشپز خانه به مدت ۶-۵ روز نگهداری کنید تا شورکمی برسد، در ادامه ظرف شور را در یخچال یا در جای خنک به مدت حدوداً ۲۰ روز نگهداری کنید که بعد از این مدت می توانید میل کنید. شما می‌توانید از سرکه سیب که مفیدتر است برای این منظور استفاده کنید که در این صورت خوش طعم‌تر می‌شود ولی رنگ سبز خیارها را تغییر م








با ضمانت
بدر

Moulinex

گراتن پنیر و سبزیجات به کمک رنده برقی خرد کن اکسپرس ماکس







مواد لازم :

گل کلم : ۳۰۰ گرم
سیب زمینی : ۲ عدد متوسط
هویج : ۲ عدد متوسط
کدو : ۲ عدد متوسط
بادمجان : ۲ عدد متوسط
پنیر پارمسان : ۳۰۰ گرم
شیر : ۱ پیمانه
کره : ۵۰ گرم
آرد سفید : ۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل : به میزان لازم
جعفری تازه خرد شده : ۱ قاشق غاخوری
رب گوجه فرنگی : ۱ قاشق غذاخوری





طرز تهیه:

هویج را با رنده درشت و سیب زمینی را با رنده نگینی رنده کرده، بخارپز کنید. کدو را چیپسی رنده کرده و سرخ کنید. برای سس سفید ابتدا کره را در ظرفی آب کرده آرد سفید و رب گوجه فرنگی را تفت می‌دهیم به تدریج شیر را اضافه نموده طوری که مایه غلیظی به وجود بیاید و سپس نمک و فلفل و نصف پنیر پارمسان را داخل سس ریخته مخلوط کنید. ظرف شیشه ای نشکن را با کره چرب کرده و سپس هویج، سیب زمینی، کدو، بادمجان و گل کلم را چیده در آخر با سس تمام سطح سبزیجات را می‌پوشانیم، روی آن جعفری خردشده و پنیر پارمسان رنده شده پاشیده و در فر به مدت ۲۰ دقیقه دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید.








با ضمانت
پدر

مولینکس

سوپ کدو و سیب زمینی به کمک رنده برقی خرش اکسپرس مکس















مواد لازم :

کدو نگینی: ۴عدد
سیب زمینی نگینی: ۲عدد
پیاز ریز خرد شده: ۱عدد بزرگ
جو پرک خیس شده: ۳/۴ پیمانه
ذرت: ۴ قاشق غذا خوری
آبلیمو: به میزان لازم
زردچوبه: به میزان لازم
آویشن: ۱ قاشق چای خوری
نمک و فلفل: به میزان لازم
جعفری ریز خرد شده: ۱ قاشق چای خوری
آب گوشت یا آب سبزیجات: به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا پیاز رنده شده به کمک رنده ریز را کمی تفت داده، سیب زمینی نگینی شده را اضافه کنید و بعد از چند دقیقه کدو نگینی را همراه ادویه جات اضافه کنید، تا بوی ادویه بلند شود سپس در قابلمه را گذاشته تا مواد کمی نرم شود، در ادامه آب را اضافه کنید. بعد از جوشیدن و پختن مواد، ۲/۳ مواد پخته شده را به کمک همزن قلمی به صورت پوره در آورده و دوباره روی باقی مواد که به همان صورت بودند بریزید. سپس جوپرک را ریخته بعد از نرم شدن جوپرک، ذرت و جعفری و آبلیمو را اضافه کرده، درب قابلمه را گذاشته تا حسابی جابیفتد.

با ضمانت
بدر







مربای هویج به کمک رنده برقی خرش اکسپرس مکس



مواد لازم :

هویج: ۱ کیلوگرم
شکر: ۱ کیلوگرم
آب: ۴ لیوان
گلاب: ۴ قاشق غذاخوری
آبلیمو: ۲ قاشق غذاخوری
خلال پسته: به دلخواه
هل: مقداری

طرزتهیه:

هویج ها را پوست بگیرید و به کمک رنده درشت، رنده کنید. سپس درون قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار داده، هم بزنید تا هویج ها کمی نرم شده و رنگ آنها تغییر کند. شکر، آبلیمو، آب، گلاب و دانه های هل را به هویج اضافه و مخلوط کنید و به مدت ۲ ساعت اجازه دهید با حرارت ملایم مربا بپزد و جا بیفتد؛ مربای هویج را پس از آماده شدن از روی حرارت بردارید و خلال پسته را اضافه کنید، پس از اینکه مربا سرد شد داخل شیشه بریزید و در یخچال قرار دهید.

نکته: هیچگاه از قاشقی که خوب تمیز نشده برای هم زدن مربا استفاده نکنید چون موجب می شود مربا زود کپک بزند.

نشانه قوام آمدن مربا: مقداری از شربت را در قاشقی بریزید، اگر شیره پس از خنک شدن سریع از قاشق نریخت یعنی که شربتش قوام آمده است.







با ضمانت
بدر



مولینکس

DJ8105

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی
رنده درشت 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمینی، خیار، فلفل، ترب و شکلات
رنده ریز 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمینی، خیار، کرفس، شکلات و نارگیل
رنده پودری 	پنیرپارمسان، شکلات، نان خشک، بیسکوییت، فندق، گردو، بادام و نارگیل
رنده خلال 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمینی، خیار، فلفل، پیاز، چغندر، کرفس، ترب، کلم سفید، سیب و پنیر
رنده چیپس 	هویج، کدوسبز، سیب زمینی، خیار، چغندر، کرفس، ترب، شکلات و سیب
نگینی 	هویج، کدوسبز، سیب زمینی، خیار، چغندر، کرفس، ترب و پیاز



Moulinex

سوپ چربی سوز به کمک رنده برقی خرش اکسپرس پلاس





مواد لازم:

آب: ۴لیتر

پیاز درشت رنده شده: ۴عدد

سیر له شده: ۴حبه

هویج ریز رنده شده: ۴عدد

کدوسبز درشت رنده شده: ۴عدد

گل کلم خرد شده: ۲۰۰گرم

فلفل دلمه ای خرد شده: ۲عدد

۲قطعه عصاره آب مرغ یا یک لیوان آب مرغ بدون روغن

کرفس ریز شده: ۲شاخه

گوجه پوست گرفته: ۶عدد





روش تهیه :

مواد را پس از خرد و رنده کردن داخل قابلمه ریخته نمک، فلفل و پودر کاری را به دلخواه اضافه کنید. سپس در ظرف را بسته تا مواد حدوداً ۱۵ دقیقه به خوبی پخته و نرم شوند. بهتر است از له شدن مواد جلوگیری شود تا ویتامین سبزیجات حفظ شود. هر بار که احساس گرسنگی کردید از این سوپ میل کنید. خاصیت این سوپ باعث می شود که با هر بار مصرف لاغرتر شوید. این رژیم غذایی در مورد بیماران قلبی یا کسانی که عمل جراحی دارند توصیه می‌شود تا وزن آنها کمتر شود و خوشبختانه برعکس برخی رژیم‌های لاغری هیچ ریسکی در برنخواهد داشت. این سوپ علاوه بر سوزاندن چربی‌های اضافی باعث تمیز شدن سیستم گوارشی می‌شود.









کوکو قارچ و هویج به کمک رنده برقی خرش اکسپرس پلاس







مواد لازم:

هویج رنده شده: یک کاسه ماست خوری
فلفل سبز: یک عدد کوچک
قارچ: ۲۰۰ گرم
تخم مرغ: پنج عدد
روغن: یک فنجان
زعفران: یک چهارم قاشق چای خوری





روش تهیه:

قارچ‌ها را چیپسی رنده کرده با نصف فنجان روغن تفت می‌دهیم تا آب آن تبخیر شود سپس آن را در یک کاسه بزرگ می‌ریزیم. پس از سرد شدن قارچ‌ها، تخم‌مرغ، یک کاسه ماست خوری هویج رنده شده با رنده ریز، فلفل دلمه ای رنده شده با رنده درشت، زعفران آب کرده، نمک و زردچوبه را اضافه کرده، مواد را مخلوط می‌نماییم تا مایه کوکو آماده شود. در یک ماهیتابه نصف فنجان روغن را کاملاً داغ کرده، مایه کوکو را در آن می‌ریزیم. در ماهیتابه را می‌گذاریم تا کوکو بسته شود. کوکو را برش زده، در ظرف را می‌گذاریم. بعد از کمی پخت، دوباره روی محل برش قبلی را برش زده ولی در ظرف را نمی‌گذاریم تا لبه های محل برش خورده سرخ و برشته شود. کوکو را برگردانده تا طرف دیگر آن نیز سرخ شود. کوکو آماده است. با سس گوجه می‌توان آن را تزئین نمود.







با ضمانت
پدر



Moulinex

سالاد ذرت و مرغ با رنده برقی خرش اکسپرس پلاس







مواد لازم:

کنسرو ذرت: ۱ قوطی، مرغ پخته خرد شده: ۱ فنجان، خیار شور: ۵ عدد، تخود فرنگی: نصف فنجان، هویج آب پز: ۳ عدد، کرفس رنده شده: ۱ فنجان، گوجه فرنگی خرد شده: ۱ فنجان، آب لیمو و روغن زیتون: ۳ قاشق سوپخوری، سس مخصوص گوشت: نصف فنجان، نمک و فلفل: به مقدار لازم

طرز تهیه:

خیار شور و هویج آبپز را با رنده چیپسی رنده کرده، سپس ذرت، مرغ خرد شده، گوجه فرنگی، هویج، تخود فرنگی، کرفس حلقه شده و خیار شور را باهم مخلوط کنید. آب لیمو، روغن زیتون، نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده، به مواد قبلی اضافه کنید. در یک دیس گرد چند برگ کاهو قرار می دهیم. تمامی مواد آماده شده را روی برگ کاهو قرار می‌دهیم و روی آنها سس گوشت را می ریزیم. می توانیم دور دیس را با چند تربچه گل شده و جعفری تزیین کنیم.





برای تهیه سس گوشت:

آب گوشت: ۲ فنجان، آرد: ۱ قاشق سوپخوری، کره یا روغن مایع: ۵۰ گرم، آب لیمو: ۲ قاشق سوپخوری، شوید خشک: یک قاشق مرباخوری، خردل: ۲ قاشق سوپخوری، شکر: یک قاشق مرباخوری، نمک و فلفل: به مقدار لازم



طرز تهیه سس گوشت:

آرد و کره یا روغن مایع را کمی تفت دهید. آب گوشت گرم شده را به تدریج به آرد اضافه کرده، مرتب سس را هم بزنید تا صاف و یکنواخت شود. آب لیمو، شکر، خردل، نمک و فلفل را به آن اضافه کرده. ظرف را از روی حرارت بردارید. شوید را به سس آماده شده اضافه کنید. از این سس می توان برای سرو انواع گوشت‌های گرم و سرد استفاده نمود.







مولینکس

سوفله قارچ به کمک رنده برقی خرش اکسپرس پرتابل







مواد لازم :

کره: ۶۰ گرم

آرد: ۴۰ گرم

شیر: یک پیمانه

تخم مرغ: ۴ عدد

پنیر پیتزا رنده شده: ۱۲۵ گرم

قارچ رنده شده: ۲۵۰ گرم

کره جهت چرب کردن ظرف (ظرف باید نسوز باشد): ۳۰ گرم

نمک و فلفل: به میزان لازم





طرز تهیه:

کره و شیر و آرد و نمک و فلفل را با هم مخلوط کرده بر روی حرارت ملایم قرار دهید تا غلیظ شود. زرده‌های تخم مرغ را یکی یکی به مایع اضافه کنید سپس مقدار زیادی از پنیر را رنده کرده و به آن بیافزایید. قارچ ها را ورقه ای رنده کرده جداگانه تفت دهید. سفیده های تخم مرغ ها را به هم زده تا پف کند و به مایع قبلی اضافه کنید. داخل ظرف سوفله را با کره چرب کنید و یک لایه از مخلوط را بریزید و سپس یک لایه از قارچ و باز یک لایه از مخلوط و یک لایه از قارچ تا ظرف پر شود. بقیه پنیر ها را روی آن رنده کنید و به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در فر با حرارت متوسط قرار دهید تا بپزد.








با ضمانت
پدر

Moulinex

کرپ قارچ با مرغ به کمک رنده برقی خرش اکسپرس پرتابل







مواد لازم برای خمیر کرپ:

آرد: ۱۵۰ گرم یا ۱ لیوان، نمک: نصف قاشق مرباخوری، تخم مرغ: ۱ عدد، شیر: ۲ لیوان، پیازچه: یک چهارم لیوان

مواد داخل کرپ:

گوشت مرغ پخته (ساطوری شده): ۲۵۰ گرم، قارچ رنده شده: ۱۵۰ گرم، پیاز رنده شده: ۱ عدد، نمک و فلفل: به اندازه لازم، پنیر موزارلا (رنده شده): ۱۰۰ گرم

طرز تهیه خمیر کرپ:

در کاسه‌ای آرد و نمک را با هم مخلوط کنید. شیر و تخم مرغ را با هم آمیخته و کم‌کم به آرد و نمک اضافه کنید. مایع خمیر را از آب صافی عبور دهید تا مخلوط یکنواختی بدست آورید. در نهایت پیازچه را افزوده و خمیر را به مدت ۱ ساعت داخل یخچال بگذارید. سپس خمیر را از یخچال بیرون آورده و به اندازه یک چهارم لیوان از آن را داخل ماهیتابه‌ای به شکل گرد و نچسب که از پیش با برس چرب کرده و روی حرارت گذاشته‌اید، بریزید. همین که خمیر خودش را گرفت، آن را پشت و رو کنید تا طرف دیگر آن هم طلایی شود. خمیر آماده‌شده را از ماهیتابه خارج کنید. سپس به وسیله قالب گردی از هر کرپ ۳ دایره جدا کنید و از مواد آماده شده (مواد داخل کرپ) در آن گذاشته، بپیچید. بعد آن را تزئین کرده و در ظرف موردنظر بچینید.



طرز تهیه مواد داخل کرپ:

روغن را روی حرارت داغ کنید. سپس پیاز ریز رنده شده را در روغن داغ بریزید. پیاز که کمی طلایی شد، گوشت مرغ پخته و قارچ ورقه شده را به آن اضافه کنید. برای این که قارچ‌ها تغییر رنگ ندهند، می‌توانید کمی آب لیمو به آنها بیفزایید. در نهایت نمک، فلفل و پنیر موزارلای پودرشده را افزوده و از روی حرارت بردارید. شما می‌توانید بر طبق ذائقه خود مواد داخل کرپ را تغییر دهید.





با ضمانت
بلندر





مواد لازم:

کدو سبز: ۴عدد

گوجه فرنگی: ۲عدد

سیر: ۲حبه

ریحان خرد شده: ۲قاشق غذاخوری

پنیر پارمسان رنده شده: ۴قاشق‌غذاخوری

پنیر پیتزا رنده شده: ۱/۲لیوان

روغن زیتون: مقداری







گراتن کدو و گوجه فرنگی به کمک رنده برقی فرش اکسپرس پروتابل

طرز تهیه:

کدو سبزها را بشویید و به صورت حلقه ای رنده کنید، گوجه فرنگی ها را نیز به صورت حلقه ای خرد کنید. ته ظرف شیشه ای نشکن را با روغن زیتون چرب کنید و همانند شکل حلقه‌های کدو سبز و گوجه فرنگی را در کنار هم قرار دهید و مقداری نمک و فلفل روی آنها بپاشید، پنیر پیتزا و پنیر پارمسان را ابتدا رنده و سپس با سیر خرد شده مخلوط کنید و روی حلقه‌های کدو و گوجه فرنگی بریزید. ظرف یا قالب را داخل فری که از قبل با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد روشن کرده‌اید ۳۰-۲۰ دقیقه قرار دهید تا گراتن آماده شود، پس از پخت اجازه دهید گراتن خنک شود سپس روی آن ریحان خرد شده بپاشید و سرو کنید.









Moulinex

DJ755

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی
چیپسی شیاردار 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمینی، خیار، فلفل دلمه‌ای، پیاز، لبو، کلم(سفید،قرمز)، سیب
رنده پودری 	پنیرپارمسان، شکلات، نان خشک، فندق، گردو، بادام و نارگیل
رنده درشت 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمیتی، خیار، فلفل و شکلات
رنده ریز 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمیتی، شکلات و نارگیل
چیپسی ساده 	هویج، کدوسبز، سیب‌زمیتی، خیار، فلفل دلمه‌ای، پیاز، لبو، کلم(سفید،قرمز)، سیب

DJ50

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی
رنده ریز 	هویج ، کدوسبز، سیب زمیتی، خیار، پنیرسوسیسی و شکلات
رنده ورقه‌ای نازک 	هویج ، کدوسبز، سیب زمیتی، خیار، فلفل، پیاز، چغندر، کلم، سیب و پنیر
پودری یا آسیابی 	پنیر پارمسان، شکلات، نان خشک، فندق، گردو، بادام و نارگیل



مولینکس





Moulinex

خردکن
CHOPPER
MADE IN FRANCE

کوچکترین،
کم‌حجم‌ترین و
کاربردی‌ترین وسیله ای که
در هر آشپزخانه باید باشد، خردکن
است. با این دستگاه می توانید انواع
مواد غذایی را بدون هیچ زحمتی خرد کرده
و استفاده کنید، به طور نمونه بدون قطره‌ای
اشک ریختن، چندین کیلو پیاز خرد کنید
و یا بدون سیاه شدن دست‌ها، هر
چقدر که می‌خواهید سبزی
خرد کنید.

فقط
هنگام خرید دقت
کنید چه انتظاری از خردکن
دارید، می خواهید حجم زیادی از
مواد را خرد کنید و یا اینکه دستگاهتان
موتور قوی داشته باشد. مولینکس با
ارائه ۴ دستگاه خردکن با حجم‌ها،
قدرت و قیمت‌های مختلف کار
انتخاب را برای شما آسان‌تر
کرده است.

DP790 تنها دستگاه موجود در بازار
است که مجهز به گیربکس
می‌باشد، به همین علت در اثر
استفاده طولانی هیچ فشاری به
موتور وارد نمی‌شود و شما می‌توانید به راحتی
حجم زیادی از مواد غذایی را با این دستگاه فرانسوی ۵۰۰ واتی خرد کنید.



خردکن فرانسوی، ۶ تیغه و حرفه‌ای AT718، خردکن دیگر مولینکس است که با ۶ تیغه
انواع مواد غذایی را خرد، و حتی پوره می‌کند، از مزیت‌های منحصر بفرد این دستگاه
سری مخصوص همزدن مایعات، تخم‌مرغ و... است که برای تهیه انواع سس‌ها
به کار می‌رود. خردکن AT711، یکی دیگر از خردکن‌های فرانسوی مولینکس
است که با ۴۰۰ وات قدرت و کاسه ۵۰۰ میلی لیتری کار خردکردن را برای
شما راحت کرده است. خردکن A320 همان خردکن ۳-۲-۱ معروف است که
به نوعی معرف مولینکس از زمان‌های گذشته بوده است.

خردکن

مولینکس

زندگی آسان می‌شود



ضمانت یکساله، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



رولت گوشت با پنیر پارمسان به کمک خردکن کا مولینکس فورس

مواد لازم:

گوشت خردشده: ۲۵۰ گرم
پیاز: ۱ عدد
قارچ: ۱۰۰ گرم
فلفل دلمه ای: ۱ پیمانه
پنیرپارمسان: ۳ قاشق غذاخوری
رب گوجه فرنگی: ۱ قاشق غذاخوری
نمک، فلفل و زردچوبه به میزان لازم
آب لیمو یک قاشق چای خوری
تخم مرغ سه عدد
جعفری یک قاشق غذاخوری
روغن به میزان لازم





طرز تهیه :

ابتدا پیاز را با خردکن، خرد کرده و در روغن سرخ کنید تا طلایی شود. گوشت را نیز خرد کرده(مانند گوشت چرخ کرده) به آن اضافه کرده و تفت دهید. به قارچ ورقه‌ای شده آب لیمو میزنیم تا سیاه نشود و به همراه فلفل دلمه‌ای نگینی به مواد اضافه کرده و تفت می دهیم.نمک، فلفل، زردچوبه و رب را افزوده و مخلوط کنید.سپس از روی حرارت برداشته و پنیرپارمسان را اضافه کنید. و در آخر جعفری خرد شده را بریزید. تخم مرغ را با چنگال زده و درون تابه را کمی روغن ریخته و تخم‌مرغ را در تابه بریزید. وقتی خودش را گرفت مواد را وسط ورقه تخم‌مرغ ریخته و دو طرف آن را روی مواد برگردانید. سپس در ظرف کشیده و با سبزی های مختلف آن را تزئین کنید.





با ضمانت
بدر



Moulinex

کوفته مرغ به کمک خردکن لامولینت فورس











مواد لازم:

سینه مرغ: ۱ عدد
پیاز درشت: ۱ عدد
جعفری خرد شده: ۴ الی ۵ قاشق غذاخوری
تخم مرغ: ۱ عدد
برگه زردآلو: ۱ پیمانه
گردوی خردشده: نصف پیمانه
کشمش سرخ شده: نصف پیمانه
پیاز داغ: ۳ الی ۴ قاشق غذا خوری
رب گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری
نمک، زردچوبه و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

سینه مرغ، پیاز و جعفری خردشده به کمک دستگاه را خوب مخلوط کنید. بعد تخم مرغ و نمک و زردچوبه و فلفل را اضافه کنید و خوب ورز دهید. درظرفی ۳ لیوان آب بریزید و روی حرارت بگذارید تا به جوش بیاید. از مایه گلوله هایی برداشته و درون آن کشمش و گردو و پیازداغ بگذارید. درون آب جوش انداخته و بعد از پخته شدن کوفته‌ها رب و روغن زیتون و کمی نمک و زردچوبه اضافه کنید در آخر برگه و پیاز داغ اضافه نمایید.





با ضمانت
بـــدر



کوکوکشک بادمجان به کمک خردکن مولتی مولینت XXL





مواد لازم:

بادمجان سرخ شده: ۷ عدد

تخم مرغ: ۵عدد

پیاز متوسط: ۱ عدد

نمک، زردچوبه و فلفل: به مقدار لازم



طرز تهیه:

پیاز را پوست کنده و در دستگاه خرد کنید، سپس بادمجان‌های سرخ شده را به آن اضافه کرده و خوب له کنید. نمک، زردچوبه و فلفل را به مواد اضافه کرده و تخم مرغ‌ها را دانه دانه در مخلوط شکسته و هم بزنید تا مایه کوکو یک دست شود. سپس در تابه روغن ریخته و بعد از داغ شدن روغن، مایه کوکو را در تابه ریخته و با حرارت ملایم بگذارید بپزد. بعد از این که یک طرف کوکو پخته شد آن را برگردانده تا طرف دیگر کوکو هم بپزد. این کوکو را می‌توانید در فر هم بپزید در این صورت فقط دو قاشق غذاخوری روغن در ظرف بریزید و مایه را داخل ظرف بریزید و در فر بگذارید.









با ضمانت
بدر



Moulinex





فریتای به کمک
خردکن مولتی مولینت XXL





مواد لازم:

گل چه های بروکلی: ۱ پیمانه

پیاز متوسط خرد شده (نصف پیمانه): یک عدد

روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری

پنه: ۱ و ۱/۴ پیمانه

مرغ پخته و خرد شده: ۱ پیمانه

ریحان تازه خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ هم زده: ۸ عدد

پنیر موزارلا رنده شده: نصف پیمانه





طرز تهیه:

در یک تابه بزرگ نچسب، بروکلی و پیاز خردشده را با حرارت ملایم به مدت ۵ دقیقه تفت دهید تا نرم و سبک شوند. سپس پنه، مرغ، ریحان خردشده و ۱/۴ قاشق چایخوری نمک وفلفل را اضافه کنید. پس از هم زدن، تخم مرغها را داخل تابه بریزید و حرارت را ملایم کنید. وقتی یک طرف کوکو خودش را گرفت، طرف دیگر آن را برگردانید و دوباره چند دقیقه فرصت دهید تا پخته و طلایی شود. روی آنها پنیربریزید و ۵ دقیقه دیگر بپزید. در آخر روی آن فلفل سیاه بپاشید و سرو کنید.





با ضمانت
بدر



مولینکس

AT711 , AT718

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
خردکن	جعفری	۲۰ گرم	۶ ثانیه	-
	پیاز	۱۵۰ گرم	۹ ثانیه	-
	موسیر	*	*	-
	سیر	۶۰ گرم	۵ ثانیه	-
	تخم مرغ پخته	۲۰۰ گرم	۵ ثانیه	-
	گوشت قطعه شده	*	۶ ثانیه	-
	تخم مرغ آب پز (به دو نیم تقسیم شود)	۳ عدد	۱۰ ثانیه	۱ و ۲
	گوشت پخته شده (به چندین بخش تقسیم شود)	۲۰۰ گرم	*	-
	استیک گاو (استخوان و غضروف جدا شود)	نیم کیلو	*	-
	شیرینی نرم و سوپ	۳۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	-
	آلو بخارا، برگه زردآلو (هسته جدا شود)	۲۰۰ گرم	۱۰ ثانیه	-
	میوه پخته	۳۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	-



Moulinex

کوکوی کاهو به کمک خردکن مولتی مولینت





مواد لازم:

تخم مرغ : ۴عدد

کاهو: ۵ برگ سبز پهن اطراف

جعفری تازه: ۵۰ گرم

نمک، فلفل و ادویه: به میزان لازم

روغن مایع: ۴ قاشق غذا خوری

دارچین (به دلخواه) : نوک قاشق چایخوری



طرز تهیه:

همانطور که گفته شد بهتر است از برگ‌های اطراف کاهو که سبزتر و کلفت‌ترند و اکثر اوقات ما به اشتباه آنها را جدا کرده و دور می‌ریزیم برای این کوکو استفاده شود زیرا این قسمت کاهو هم خاصیت بیشتری نسبت به مغز و ساقه ی کاهو داشته و هم از جهت رنگ، کوکوی شما را خوشرنگ تر خواهد کرد. تا گفته نماند که میوه و سبزیجات هرچه رنگشان تیره‌تر باشد خاصیت بهتری خواهند داشت. برگهای کاهو را خوب شسته و با آب نمک ضد عفونی کنید و سپس آنها را با جعفری‌ها کاملاً خرد کرده، کنار بگذارید. تخم‌مرغ‌ها را در ظرفی جداگانه شکسته و با نمک، فلفل و ادویه خوب به هم بزنید و سپس آرام آرام کاهو و جعفری خرد شده را به آنها اضافه کرده، خوب مخلوط نمایید. در تابه‌ای نچسب روغن ریخته و پس از داغ شدن کامل روغن مواد را در آن ریخته و درب آن را بگذارید و صبر کنید تا یک طرف آن خوب سرخ شود، سپس آن را برگردانید تا طرف دیگر نیز سرخ شود.







با ضمانت
بدر



کوکوی سبزیجات به کمک خردکن مولتی مولینکس















مواد لازم:

گل کلم: ۱ پیمانه

هویج: ۲ پیمانه

قارچ: ۱/۲ پیمانه

سیب زمینی: ۱ عدد

نخود فرنگی: ۱/۲ پیمانه

ذرت: ۱/۴ پیمانه

فلفل دلمه: ۱/۳ پیمانه

آرد: ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ: ۵ عدد

بیکینگ پودر: ۱ قاشق چای خوری

نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

پیاز را پوست کنده و در خردکن خرد کنید و سپس بادمجان، سیب زمینی، گل کلم و فلفل دلمه ای را به آن اضافه کرده و خوب له کنید و نمک، زردچوبه و فلفل را به مواد اضافه کرده و تخم‌مرغ‌ها را دانه دانه در این مخلوط بشکنید و هم بزنید تا مایه کوکو یک دست شود. سپس در تابه روغن ریخته و بعد از داغ شدن روغن، مایه کوکو را در تابه ریخته و با حرارت ملایم بگذارید بپزد. بعد از این که یک طرف کوکو پخته شد آن را برگردانده تا طرف دیگر کوکو هم بپزد. این کوکو را می توانید در فر هم بپزید در این صورت فقط دو قاشق غذاخوری روغن در ظرف بریزید و مایه را داخل ظرف بریزید و در فر بگذارید.

با ضمانت
بدر



Moulinex

فسنجان با گوشت چرخ‌کرده به کمک خردکن ۳-۲-۱



مواد لازم:

گوشت چرخ کرده: ۶۰۰ گرم
گردوی خرد شده: ۵۰۰ گرم
رب انار: ۲ پیمانه
نمک و زردچوبه: به میزان لازم
زعفران و دارچین: به میزان لازم
پیاز: ۱ عدد
شکر: در صورت تمایل











طرز تهیه:

گوشت را با دستگاه خرد کرده مانند گوشت چرخ کرده و با مقدار کمی نمک و زردچوبه و پیاز خرد شده، ورز دهید و به صورت کوفته‌های ریز گلوله‌ای کرده و در روغن سرخ کنید. وقتی گوشت‌ها کاملاً سرخ شدند، گوشت‌ها را کنار گذاشته سپس گردوی خردشده را کمی در روغن تفت می‌دهیم تا رنگ آن یک درجه تیره شود. بعد روی آن ۱ پیمانه آب ریخته و بگذارید بپزد و گردو کم‌کم از خود روغن پس دهد. سپس رب انار را اضافه کنید. بعد از ۴۰ دقیقه گوشت‌ها را به گردو اضافه کنید. سپس رب انار را داخل خورشت ریخته و بگذارید با گوشت و گردو چند قل بزند. بعد از ۱۰ دقیقه کمی از آن بچشید، بنا به ذائقه خود، میزان ترشی آن را تنظیم کنید. اگر بیش از حد ترش بود، کمی شکر به آن اضافه کنید تا طعم آن مناسب شود. سپس، مقداری زعفران و دارچین به خورش اضافه کنید. اجازه دهید خورشت با حرارت ملایم بپزد تا جا بیفتد. پس از جا افتادن و جمع شدن روغن روی ظرف خورش آن را با چلوی ساده آبکشی سرو کنید.









با ضمانت
بدر





فلافل لبنانی به کمک خردکن ۳-۲-۱

مواد لازم:

نخود: ۷۰۰ گرم
سیر ریز خرد شده: ۲ حبه درشت
پیاز (ریز خرد شده): یک عدد درشت
پیازچه (ریز خرد شده): ۴ عدد بزرگ
فلفل سبز قلمی تند(ریز خرد شده): یک عدد
بیکینگ پودر: یک قاشق غذاخوری
آرد: ۳ قاشق غذاخوری
جعفری خرد شده: یک فنجان
پودر تخم گشنیز: یک قاشق مرباخوری
پودر زیره سبز: ۱/۵ قاشق مرباخوری
نمک و فلفل: به اندازه لازم
روغن برای سرخ کردن: به اندازه لازم

طرز تهیه: نخود را از شب قبل خیس کنید. نخودهای خیس خورده را پوست کنده و با خردکن به طور کامل خرد کنید. سپس سیر، پیاز، پیازچه و بقیه مواد را اضافه کرده و دوباره خرد کنید تا نرم شود و بگذارید یک ساعت بماند. در آخر گلوله‌هایی به اندازه گردو از مخلوط این مواد بردارید و به صورت شامی‌های گردی در آورید. آن گاه در یک سینی چیده و بگذارید یک ربع دیگر بماند. سپس در روغن فراوان سرخ کرده تا طلایی شود.

با ضمانت
بدر



Moulinex

A320

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
خردکن	جعفری	۲۰ گرم	۶ ثانیه	-
	پیاز	۱۵۰ گرم	۹ ثانیه	-
	موسیر	*	*	
	سیر	۶۰ گرم	۵ ثانیه	-
	نان خشک	۲۰ گرم	*	-
	بادام	۲۰۰ گرم	۸ ثانیه	
	فندق	*	۱۲ ثانیه	-
	گردو	۱۵۰ گرم	۱۰ ثانیه	-
	تخم مرغ پخته	۲۰۰ گرم	۵ ثانیه	-
	گوشت قطعه شده	*	۶ ثانیه	-

بهتر است بدانیم:

- پس از هر بار استفاده، ۲ دقیقه صبر کرده تا دستگاه خنک شود.
- در صورت رنگ گرفتن برخی قطعات با مواد غذایی رنگی مانند هویج، از روغن مایع خوراکی جهت رنگبری استفاده نمائید.



مولینکس











Moulinex

آسیاب
GRINDER

اگر می خواهید از خواص مفید ادویه‌جات بهره‌مند شوید بهتر است آنها را داخل خانه و با یک دستگاه خانگی آسیاب کنید و از خریداری پودر ادویه‌جات آماده خودداری کنید. آسیاب‌ها این امکان را به شما می‌دهند که حتی سخت‌ترین مواد را از جمله دانه قهوه، نخود و انواع حبوبات، دارچین و سایر ادویه جات به راحتی آسیاب کنید.

مولینکس با عرضه ۴ مدل آسیاب و با رنگ‌های متنوع در خدمت شما می‌باشد. آسیاب‌های مولینکس همگی دارای ۱۸۰ وات قدرت و کاسه با حجم ۵۰ گرم می‌باشند و تفاوت آنها در رنگ، تعداد تیغه و متحرک بودن کاسه می‌باشد.



مدل AR100 تنها مدلی است که کاسه آن متحرک بوده و قابل جدا شدن و شستشو می باشد. همچنین مدل MC300 دارای ۲ تیغه جهت آسیاب کردن مواد سخت و مواد نرم است که هنگام آسیاب کردن مواد غذایی با توجه به نوع ماده غذایی می توانید تیغه مناسب را انتخاب و استفاده نمائید. دو آسیاب دیگر با مدل های AR10 و AR110 با همان ویژگی‌ها در قدرت و ظرفیت و با کاسه ثابت موجود می باشند.

مولینکس

زندگی آسان می‌شود





کافی گریندر
MC300



کافی گریندر
AR110



کافی گریندر
AR100



کافی گریندر
AR10



صحابت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



کوکوی پسته به کمک آسیاب MC300



مواد لازم:

پسته: ۵۰۰ گرم
تخم مرغ: ۶ عدد
شیر: ۲ قاشق غذاخوری
روغن و کره: ۱۵۰ گرم
نمک و فلفل: کمی







طرز تهیه:

تخم مرغ را با شیر و شکر بزنید آنقدر که تخم‌مرغ‌ها از هم باز شوند. پسته پودر شده را به مخلوط تخم مرغ ها اضافه کنید. در تابه روغن ریخته، کمی که داغ شد مایه کوکو را درون آن بریزید. زمان بدهید تا هر دو طرف کوکو پسته سرخ شود. سپس آن را با مواد دلخواهتان سرو کنید.







Moulinex

دسر رنگینک خرما و گردو
به کمک آسیاب AR110







مواد لازم:

آرد: ۲ لیوان

کره: ۲۰۰ گرم

هل: ۱/۲ قاشق چایخوری

دارچین: ۱/۲ قاشق چایخوری

رطب یا خرما: مقدار لازم

مغز گردو: مقدار لازم

پودر قند و پودر پسته: برای تزئین





طرز تهیه:

کره را داخل ماهیتابه بریزید و روی حرارت قرار دهید تا ذوب شود ، آرد را روی کره ذوب شده الک کنید ، با قاشق چوبی و حرارت متوسط مرتب هم بزنید تا آرد در کره سرخ شود (دقت کنید آرد نسوزد). پس از اینکه رنگ آرد طلایی شد هل و دارچین پودرشده را اضافه کنید، کمی تفت دهید و از روی حرارت بردارید. هسته خرماها را خارج کنید و داخل خرماها را با مغز گردو پر کنید و داخل ظرف در کنار هم بگذارید سپس مخلوط کره و آرد را روی خرماها بریزید تا روی آنها را بپوشانید. رنگینک را ۲ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا خوب سرد و سفت شود سپس روی رنگینک را با پودر پسته یا پودر قند تزیین و سرو کنید.













با ضمانت
بدر



دسر پلمیر به کمک آسیاب AR100





مواد لازم:

شیر: ۱/۲ پیمانه
تخم مرغ: ۲ عدد
ورق ژلاتین: ۲ عدد
پودر قند: ۲ قاشق غذاخوری
شکر: ۵ قاشق غذاخوری
گردوی خرد شده: ۳۰ گرم
وانیل: نصف قاشق چای خوری
خامه: ۱ پیمانه
خلال پسته: ۳۰ گرم
مربا با طعم دلخواه: به میزان لازم







طرز تهیه:

زرده و سفیده تخم‌مرغ‌ها را جدا کنید. زرده‌ها را با شکر و وانیل با همزن خوب بزنید تا کرم رنگ شود. ورق ژلاتین را در آب سرد بگذارید تا نرم شود. سپس شیر را داغ کنید. ورق‌های ژلاتین را به شیر داغ افزوده و مایع را به تدریج به زرده‌های تخم مرغ اضافه نمایید. خامه را با قند پودرشده بزنید تا فرم بگیرد. سفیده را با همزن بزنید تا کاملاً سفت و سفید شود. سپس سفیده و خامه را به مواد بالا اضافه نمایید. ته ظرف مناسبی را با مربا و گردو یا پسته تزئین کنید. بقیه پسته و گردو خردشده را داخل مواد بریزید و مخلوط نمایید. این مخلوط را به آرامی در ظرف تزیین شده بریزید. در یخچال به مدت سه ساعت قرار دهید و سپس در بشقاب برگردانده و سرو نمایید.

تذکر: می‌توانید به مواد پلمیر مقداری بستنی وانیلی اضافه نمایید. در این صورت پلمیر باید تا زمان سرو در فریزر بماند.







با ضمانت
بدر



Moulinex

حلوای گرد برنج
به کمک آسیاب AR10





آرد برنج خانگی

برای تهیه آرد برنج در منزل، کافی است مقداری برنج را کاملاً تمیز کرده و چندین بار با آب سرد، خوب شسته و به مدت یک تا دو روز در آب سرد خیس کنید. سپس در آبکش ریخته تا آب آن کاملاً گرفته شود. پس از آن برنج مرطوب را کوبیده طوری که کاملاً نرم شود، سپس روی یک پارچه تمیز آن را پهن کرده تا کمی خشک شود. بعد آن را آسیاب کرده و از الک عبور دهید. آرد برنج الک شده را مجدد کنار گذاشته تا کاملاً خشک شود. در مرحله آخر آن را از الک خیلی ریز عبور دهید و در جای خشک و خنک نگهداری کنید.



مواد لازم:

آرد برنج: ۲ لیوان
شکر: ۲ لیوان
روغن مایع: ۱/۲ لیوان
آب: ۲ لیوان
گلاب: ۱ لیوان
زعفران دم کرده: ۵ قاشق غذاخوری



طرز تهیه:

قابلمه را روی حرارت ملایم قرار دهید، درون قابلمه شکر و آب بریزید و مخلوط کنید، بگذارید مخلوط آب و شکر کمی بجوشد سپس گلاب و زعفران را اضافه نمایید و از روی حرارت بردارید. قابلمه دیگری را روی حرارت ملایم قرار دهید، درون قابلمه روغن بریزید و پس از داغ شدن روغن آرد برنج را اضافه کنید و تفت دهید تا آرد طلایی شود (آرد باید کمی سرخ شود اما مراقب باشید نسوزد).





مولینکس

MC300

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
آسیاب ادویه 	بادام، فندق، فلفل، دارچین	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه	-
آسیاب قهوه 	قهوه دانه ای	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه	-

AR10 , AR100

عملکرد/ قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
آسیاب	قهوه یا ادویه (تخم گشنیز)	۵۰ گرم	۲۰ ثانیه	-







نمایندگان خدمات پس از فروش مولینکس: مشتریان عزیز، برای اطلاع از آدرس دفاتر خدمات پس از فروش محصولات مولینکس در تهران و شهرستان‌ها، به سایت www.badrsun.com مراجعه نمایید.

سامانه پیام کوتاه: مشتریان عزیز پیشنهادات و انتقادات ارزشمندتان را به شماره ۱۰۰۰۲۲۲۷۷۸۴ ارسال کنید.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان کریمخان زند، خیابان استاد نجات اللهی جنوبی، شماره ۱۸۸، کد پستی ۱۵۹۸۷۸۶۴۱۱

خدمات پس از فروش بدر: تلفن: ۸۸۸۰۸۸۱۵ (۰۲۱) دورنما: ۸۸۲۲۶۰۲۰(۰۲۱)

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات
Moulinex ■ KRUPS ■ TC ■ TOSHIBA

قطب باتجهات بدر