

آشپزی با مولینکس

بولتن ویژه آموزش آشپزی با محصولات مولینکس

آشنایی با خواص ۷ نوع دمنوش و طرز تهیه آنها

طرز تهیه خورش گوشت قلقلی به کمک غذاساز مولینکس

گیاه شادمانه را به کمک همزن دستی مولینکس بپزید!

طرز تهیه کوکوی باقلا به کمک خردکن ۶ تیغه مولینکس

کیک باقلاو!!! به کمک آسیاب مولینکس

نان شیرمال خانگی با ماشین آشپزخانه مولینکس

طرز تهیه رست بیف مرغ به کمک چرخ گوشت خردکن مولینکس

غذای برنده گرفته شده شش گزشت خوب حرکت مولینکس

غذای برنده رولت تخم مرغ با رنده برقی مولینکس

از باشگاه مشتریان بدرسان الکترونیک چه خبر؟

طرز تهیه غذای مازندرانی پُر اویج به کمک غذاساز مولینکس

معرفی برندگان ششمین مسابقه آشپزی با مولینکس



آشپزی با مولینکس

فصلنامه آشپزی با مولینکس / شماره هفتم / پاییز ۱۳۹۳

تهیه، ارائه اطلاعات، عکاسی و طراحی: دپارتمان تبلیغات و بازاریابی شرکت بدرسان الکتریک

دوستداران مولینکس:

شرکت بدرسان الکتریک جهت دسترسی آسان و خرید مطمئن شما عزیزان سعی دارد در تمامی فروشگاه‌های زنجیره‌ای سطح تهران و شهرستان حضور دائم داشته باشد. جهت اطلاع از مکان فروشگاه‌ها به سایت www.badr.sun.com مراجعه نمایید.



اطمینان از خرید محصولات اصلی با گارانتی در مرکز اطلاعات لوازم خانگی ایرانیان www.1882.ir

مسابقه



شرکت بدرسان الکتریک در نظر دارد هفتمین مسابقه خود را با عنوان بهترین دستور آشپزی ترتیب دهد. بدین منظور جهت شرکت در مسابقه از شما عزیزان دعوت می‌شود، دستور آشپزی مورد نظر خود را که به کمک یک یا تعدادی از دستگاه‌های مولینکس تهیه نموده‌اید، به همراه نام، آدرس و شماره تلفن به نشانی: تهران، خیابان کریمخان زند، خیابان استاد نجات‌اللهی جنوبی، شماره ۱۸۸ پست و یا به آدرس ایمیل CU@badr.sun.com ارسال نمایید. همچنین می‌توانید دستور آشپزی خود را به نزدیک‌ترین نمایندده فروش مولینکس در فروشگاه‌های زنجیره‌ای تحویل دهید. بهترین دستورها انتخاب و به قید قرعه جوایز نفیسی به برندگان اهدا خواهد شد.

در این شماره:

- دمنوش نعنا ۱
- دمنوش گل گاوزبان ۱
- دمنوش چای سفید ۲
- دمنوش بابونه ۲
- دمنوش پونه ۳
- دمنوش گل سرخ ۳
- دمنوش چای سبز با دارچین به کمک کتری برقی مولینکس ۴
- خورش گوشت قلقلی به کمک غذاساز مولینکس ۵
- کیک شاتوت به کمک همزن دستی مولینکس ۶
- کوکوی باقالا به کمک خردکن جدید مولینکس ۷
- کیک باقالو به کمک آسیاب مولینکس ۸
- نان شیرمال به کمک ماشین آشپزخانه مولینکس ۹
- پراویج به کمک غذاساز مولینکس ۱۰
- رست پیف مرغ به کمک چرخ گوشت مولینکس ۱۱
- کوفته سنتی گوشت گاو به کمک خردکن مولینکس ۱۲
- رولت تخم مرغ به کمک رنده برقی مولینکس ۱۲
- باشگاه مشتریان بدرسان الکتریک ۱۳

خرانی دیگر از راه رسید و پاییز، پادشاه فصل‌ها، با همه زیبایی‌هایش، هوای سردش، برگ‌ریزانیش و .. قدرت نمایی می‌کند. اما در این فصل زیبای خاوند، اگر به تغذیه خود اهمیت ندهید، به یقین سلامتی خود را به خطر انداخته‌اید. از یک سو سرمای هوا باعث می‌شود فعالیت بدنی کمتری داشته باشید و از سوی دیگر برای گرم نگه داشتن خود به مواد غذایی پر کالری و انرژی‌زا رو می‌آورید. و این عوامل باعث می‌شود که در انتهای فصل سرما با چند کیلو اضافه وزن مواجه شوید. ما برای شما پیشنهاد ویژه‌ای داریم: دمنوش‌های گیاهی: که با تهیه و نوش جان کردن آنها بدون کوچکترین واهمه‌ای از چاقی، بدن خود را گرم نگه داشته و از مزایای بیشمار آنها بهره‌جوید. دستور تهیه دمنوش‌های این شماره از مجله راویکی درینک، مرجع تخصصی نوشیدنی‌ها عهده دار بوده است.

پس بنوشید و لذت ببرید جهت آشنایی با خواص و طرز تهیه نوشیدنی‌های بیشتر به سایت راویکی درینک مراجعه فرمایید.

www.wikidrink.info



دمنوش گل گاوزبان

شاید وقتی به عطاری بروید و سراغ گل گاوزبان را بگیرید بهتون پیشنهاد کنند کمی هم سنبل الطیب بگیرید. شما هم مقداری سنبل الطیب تهیه کنید، بهتر است برای ترکیب گل گاوزبان و سنبل الطیب به نسبت ۴ به ۱ این دو گیاه را در یک قوری بریزید و چند دقیقه صبر کنید تا دم بکشد. این دمنوش بسیار آرامش بخش است و برای تمدد اعصاب و روان توصیه می شود.

سنبل الطیب یک گیاه بوته دار است که از ریشه آن برای مصارف درمانی استفاده می شود. ریشه گیاه سنبل الطیب در طب سنتی دارای ارزش دارویی است و از آن به عنوان آرام بخش اعصاب، خواب آور، ضد تشنج، درمان افسردگی، هضم کننده غذا و ضد دل پیچه استفاده می شود.

پیشنهاد می کنیم در هنگام دم کردن دمنوش گل گاوزبان یک عدد لیمو عمانی داخل آن بیندازد و یا چند قطره لیمو ترش را در در فنجانتان بریزید تا نوشیدنی تان خوش رنگ شود.



دمنوش نعنا

طبیعت: این گیاه از نظر طب سنتی ایران، گرم و خشک می باشد. خواص:

مهم ترین خاصیت دمنوش نعنا، تاثیر آن بر دردهای دستگاه گوارش شامل درد معده، روده، نفخ، دل پیچه، تهوع و اسهال است. همچنین این دمنوش معطر، اشتها آور است. مسکن و آرام بخش خوبی است و ناراحتی اعصاب و تشنج را بر طرف می کند.

برای رفع بوی نامطبوع دهان و پیش گیری از بروز بیماری های لثه ای به کار برده می شود. برای رفع سینه درد و سرفه، دم کرده نعنا را به صورت گرم بنوشید.

چای نعنا علاوه بر انرژی زا بودن، حرارت اضافه بدن را خارج کرده و سرما خوردگی و سرفه فصلی را نیز درمان می کند. سیستم گوارشی را تسکین می دهد و در رفع گاز معده کمک می کند.

موارد منع مصرف:

- مصرف آن در اوایل بارداری ممنوع است.

- به علت اثر شل کنندگی در پیچه تحتانی مری در افرادی که برگشت اسید معده به مری دارند با احتیاط مصرف گردد.

با توجه به اینکه مصرف نعنا به مقدار زیاد سبب بالا رفتن فشار خون می شود، خوردن مقدار زیادی از آن به افراد سالمند هرگز توصیه نمی شود.

طرز تهیه:

دو قاشق غذا خوری برگ نعنا تازه و یا خشک و خرد را در یک قوری ریخته و یک لیوان بزرگ آب یا دمای ۸۰ درجه سانتی گراد به آن اضافه کنید و اجازه دهید که به مدت ۱۵ دقیقه دم بکشد. در صورت تمایل می توانید از عسل یا نبات برای شیرین کردن آن استفاده کنید.



دم‌نوش بابونه

بابونه، گیاهی است معطر و به ارتفاع ۲۰ تا ۴۰ سانتیمتر، نام لاتین بابونه camomille از کلمات یونانی khamai و malon به معنی گلهای کوچک با بوی سیب گرفته شده است، استفاده از بابونه در زیبایی به اندازه قدمت به کارگیری آن در عطاری‌ها سابقه دارد و خواص آن به خصوص برای پوستهای شکننده و حساس در مقابل تغییرات جوی مفید است. دم کرده ساده بابونه در استعمال خارجی روی پوست صورت برای حفاظت از پوست بهترین تاثیرها را دارد. شامپوی همراه با بابونه اندکی رنگ مو را روشن می‌گرداند. طرز تهیه: مقداری از گیاه خشک شده بابونه را به همراه آب جوش در قوری به مدت ۵



دقیقه دم کنید و پس از دم کشیدن نوش جان نمایید.

بابونه از نظر طب قدیم ایران دارای طبع گرم و خشک است و یکی از مهم ترین خواص بابونه، درمان زخم و ورم معده است از دیگر خواص آن مسکنی فوق العاده برای سردرد، میگرن، دندان درد و دردهای عصبی است. طبیعت: بابونه از نظر طب سنتی ایران، طبیعتی معتدل، گرم و خشک دارد.

خواص:

به عملکرد بهتر کبد کمک می‌کند.

آرام بخش اعصاب.

شستشو دهنده بسیار قوی کلیه‌ها و برطرف

کننده سنگ‌های مجاری ادرار.

درمان کننده سردرد و میگرن و برای تسکین

دردهای عضلانی بسیار مؤثر است.

موارد منع مصرف: برای افراد حساس به بابونه

و بیماران مبتلا به آسم منع مصرف دارد.



دم‌نوش چای سفید

چای سفید دارای خواص بسیاری است و یک دم‌نوش با خاصیت آنتی‌اکسیدانی است. طعم آن مابین چای سیاه و سبز و رنگ برگ‌های آن سبز (تیره) و سفید است.

روش تهیه و دم کردن چای سفید دقیقاً مثل چای سبز است، در لیوان مخصوص دم‌نوش و یا یک قوری شیشه‌ای و یا قوری چینی در دار با دمای حدود ۸۰ درجه سانتیگراد دم کنید. همچنین می‌توان از برگ نعنا، آویشن یا چوب دارچین و... برای طعم دادن به این چای استفاده کرد. برای کسانی که دوست دارند این چای رو شیرین بخورند عسل می‌تواند شیرین کننده مناسبی باشد.

نکات بیشتری در مورد چای سفید:

بهتر است در دم کردن چای سفید دمای آب بین ۸۰ تا ۹۰ درجه باشد (بهترین دما حدود ۸۰ درجه)؛ برای دم کردن آن می‌توانید از لیوان‌های مخصوص دم کردن چای و یا از فرنچ پرس استفاده کنید. همچنین می‌توانید چای سفید را دو تا سه بار استفاده کنید، یعنی پس از مصرف مجدداً روی آن آب جوش بریزید تا چای بعد آماده شود.

دمنوش گل سرخ

گل سرخ درختچه کوچکی به ارتفاع ۶۰ سانتیمتر تا ۱ متر است. ساقه‌های جوان این گیاه دارای خارهای ریز و فراوانی است، ولی ساقه‌های پیرتر آن خار ندارند. برگ‌هایش غالباً دارای پنج برگچه دنداندار و سبز تیره است. گل‌هایش درشت و منفرد به رنگ سرخ مایل به ارغوانی است. گل‌ها در اواخر بهار تا اواسط تابستان باز می‌شود. طبیعت: گل سرخ از نظر طب سنتی ایران، طبیعتی گرم دارد.

نام علمی: Rosa

خواص:

- دمنوش گل سرخ موجب افزایش مقاومت بدن در برابر بیماری‌ها شده و ریه‌ها را تقویت می‌کند از این رو برای افرادی که بدنی ضعیف دارند و از مصونیت کمی برخوردارند مفید است. این دمنوش عوارض و نشانه‌های سرماخوردگی، آنفولانزا، زکام و گرفتگی‌های برونشی را از بدن دور می‌کند.
- دمنوش این گیاه بوی بد دهان را رفع می‌کند.
- همچنین دمنوش این گیاه برطرف کننده نفخ معده است.
- تقویت کننده و برطرف کننده ناراحتی های ریه، کلیه و تپش شدید قلب است.

طرز تهیه:

یک قاشق غذاخوری گل سرخ را به همراه یک قاشق غذاخوری چای سیاه یا چای سبز را در یک قوری به همراه آب در دمای ۸۰ درجه ریخته به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه دم کنید.



دمنوش پونه

پونه کوهی گیاهی معطر از خانواده نعنائیان است که با نام‌های آویشن کوهی و فودنج جبلی نیز شناخته می‌شود. پونه کوهی گیاهی است که بین ۳۰ تا ۹۰ سانتیمتر رشد می‌کند و برگ‌های متقابل، از نظر اندازه متغیر و در پایین بسیار بزرگ‌تر است. حاشیه برگ‌ها صاف یا کنگره‌ای است. گله‌ها به طول ۴ - ۷ میلی‌متر به رنگ صورتی یا سرخ به شکل خوشه افشان روی شاخه‌ها قرار دارد. زمان گل دادن بین تیر تا شهریور است. تمام قسمت‌های گیاه بوی مطبوع معطری شبیه آویشن دارد.

طبیعت: پونه کوهی از نظر طب سنتی، طبیعتی گرم و خشک دارد.

نام علمی: *Origanum vulgare*

خواص:

- برای رفع سنگینی معده، نفخ و ناراحتی‌های کبدی توصیه می‌شود.
- آرامش بخش و مناسب برای رفع خستگی است.
- دم کرده پونه برای اسهال، ناراحتی‌های عصبی و اختلالات گوارشی مفید و مؤثر است.
- برای هضم غذا و برطرف کردن سسکه مفید است.
- ضد عفونی کننده مجاری تنفسی است و مناسب برای درمان بیماری‌های ریوی از جمله تنگی تنفس، آسم و سرفه است.
- مؤثر در درمان سرماخوردگی است.
- موارد منع مصرف:
- مصرف پونه باعث ازدیاد تعریق در بدن می‌شود.
- استفاده از آن در بعضی افراد باعث تشدید سردرد آن‌ها می‌شود.

طرز تهیه:

یک قاشق غذاخوری پونه کوهی را در یک قوری چینی با آب ۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه دم کنید. در صورت تمایل به شیرین کردن آن از عسل یا نبات استفاده کنید.

بسیاری از محققان و متخصصان تغذیه اعتقاد دارند بهتر است چای سبز را جایگزین چای سیاه کنیم. چای سبز خواص بسیار زیادی دارد، اما خیلی از افراد طعم این نوشیدنی شرقی را نمی‌پسندند، آیا تا حالا چای سبز با طعم دارچین را امتحان کرده‌اید؟

چای کیسه‌ای سبز و دارچین این روزها در بسیاری از فروشگاهها عرضه می‌شود اما اگر دوست داشتید خودتان این نوع چای که طبیعی‌تر و سالم‌تر نیز هست را تهیه کنید. مقداری چای سبز را به همراه یک چوب دارچین در قوری به مدت ۵ دقیقه دم کنید. اگر چوب دارچین در دسترس ندارید از پودر آن استفاده کنید اما در نظر داشته باشید در صورت استفاده از پودر، رنگ چای کمی کدر می‌شود. برای شیرین کردن چای سبز هم می‌توانید از نبات یا عسل استفاده کنید.

بیشتر در مورد چای سبز:

چای سبز برخلاف چای سیاه نیازی به دم کردن روی حرارت ندارد و بایستی آنرا در قوری چینی در آب‌دار یا لیوان‌های مخصوص آماده کنید. اگر بخواهید چای سبزتان معطر شود می‌توانید از گل سرخ، بهار نارنج، نعنا، هل، میخک و یا لیمو ترش تازه هم استفاده کنید.



دمنوش چای سبز دارچین
به کمک کتری برقی مولینکس

برای اینکه حشرات داخل سبزیجاتی مانند کلم، گل کلم و نظایر آن را بیرون بیاورید، ۱۵ دقیقه آن را در آب سردی قرار دهید که با چند قاشق چایخوری نمک پاستر که مخلوط کرده‌اید.

شماره هشتم - تابستان ۱۳۹۷
آتشپزی پامولینکس



خورش گوشت ماصلیخ به کمک غذا ساز مولینکس آشپز پرنده این دوره خانم مریم علیزاده



مواد لازم برای آماده سازی خورش :

گوشت: ۱۵۰ گرم

پیاز: ۴ عدد بزرگ

آرد برنج: ۱ قاشق چایخوری (با برنج خیس خورده و خرد شده)

نمک، فلفل سیاه، ادویه خورشی، زردچوبه، به میزان لازم

روغن: به میزان لازم

مواد لازم برای تهیه خورش :

پیاز متوسط: ۱ عدد

رب گوجه فرنگی: ۱/۵ قاشق غذاخوری

آب: یک لیوان

زردچوبه، نمک، ادویه خورشی: به میزان لازم

روغن: به میزان لازم

طرز تهیه :

ابتدا پیازها را پاک کرده و در دستگاه غذاساز مولینکس می ریزیم روی دور

تند، که پیاز کامل خرد شود سپس گوشت را در مواد ریخته و دوباره اجازه

می دهیم مواد با یکدیگر مخلوط شوند بعد از آن نمک، فلفل، ادویه و زردچوبه

را اضافه کرده و اجازه می دهیم مواد با یکدیگر خوب مخلوط شوند. مواد را

کم کم به اندازه یک گرمی کوچک گرد کرده و در روغن سرخ می کنیم.

خورش:

پیاز را با خردکن متوسط غذا ساز مولینکس خرد کرده و سرخ می کنیم

رب گوجه فرنگی را با پیاز سرخ می کنیم وقتی رب رنگ باز کرده نمک و فلفل

و ادویه و زرد چوبه را اضافه کرده و بعد به پیاز به اندازه یک لیوان آب اضافه

می کنیم بعد از اینکه آب به جوش آمد گوشت ها را درون خورش می ریزیم و

می گذاریم جا بفتند.

کیک شاتوت

به کمک همزن دستی مولینکس

مواد لازم:

شاتوت: ۱ و ۱/۴ پیمانه

شکر: ۷۲۵ گرم

کره نرم شده: ۲۲۵ گرم

تخم مرغ: ۳ عدد درشت

شیر: نصف پیمانه

ارده: ۳۰۰ گرم

بیکیگ پودر: ۱ قاشق مرباخوری

وانیل: ۱/۴ قاشق چای خوری

طرز تهیه:

ابتدا کره و شکر را با همزن هم می‌زنیم تا سفید شود. تخم مرغ‌ها را یک به یک اضافه کرده و هر کدام را با همزن به مدت ۱ دقیقه هم می‌زنیم. وانیل را اضافه می‌کنیم. پس از زدن تخم مرغ‌ها، دیگر از همزن استفاده نمی‌کنیم. سپس دو قاشق آرد را با بیکیگ پودر الک کرده و با شاتوت خوب مخلوط می‌کنیم. می‌گذاریم یک دقیقه بماند. شیر و مابقی آرد را در سه نوبت، یک در میان (یعنی مقداری شیر و مقداری آرد) به این مخلوط اضافه کرده و هم می‌زنیم. در ته قالبی که قبلاً چرب کرده‌ایم، مقداری از این مواد می‌ریزیم (حدود ۴ قاشق) سپس مخلوط شاتوت، آرد و بیکیگ پودر را به مخلوط اول اضافه می‌کنیم. بعد این مواد را روی مواد قبلی در قالب می‌ریزیم.



کم کموی با قلا

به کمک خردکن مولینکس

مواد لازم:

باقلا پوست کنده: ۲ لیوان پر

سیب زمینی متوسط: ۱ عدد

پیاز کوچک: ۱ عدد

سیر: ۴، ۳ حبه

تخم مرغ: ۲، ۳ عدد

شوید خشک: ۲ قاشق غذاخوری

نمک و فلفل و زردچوبه

طرز تهیه:

برای درست کردن کوکو باقلا از خردکن جدید مولینکس (مدل AT718) استفاده می کنیم که دارای ۶ تیغه است و باعث بهتر خرد شدن مواد می گردد. باقلا، سیب زمینی، پیاز و سیر را داخل خردکن خرد کرده، با شوید، ادویه ها و ۳ عدد تخم مرغ مخلوط کنید، مواد را مانند سایر کوکوها درون تابه حاوی روغن داغ ریخته و اجازه دهید تا هر دو طرف آن سرخ شود.



پیاز و سیر را با سرعت
خردکن مولینکس
خرد کرده (به دلیل
ساختار نرم تر
آن ها)



قابلیت
خرد کردن
مواد در حجم
بسیار کم



خرد
کردن سیب
زمینی و باقلا با سرعت
turbo استفاده کرده
(به دلیل ساختار سخت تر
سیب زمینی و باقلا)

تخم
مرغ ها را هم
با همزن مخصوص
مایعات، هم زده و
به راحتی مخلوط
می کنیم

کیک باقلوا

به کمک آسیاب مولینکس

مواد اولیه:

تخم مرغ: ۳ عدد

آرد: ۱ پیمانه

پودر نارگیل و پودر بادام: ۲ پیمانه

کره ذوب شده: ۱۵۰ گرم

بیکنینگ پودر: ۱ قاشق مرباخوری

پودر قند: ۱ پیمانه

هل ساییده: ۱ قاشق مرباخوری

پودر پسته: کمی برای تزیین

مواد لازم برای تهیه شربت:

شکر: دوسوم پیمانه

گلاب: یک سوم پیمانه

زعفران آب شده: کمی

طرز تهیه:

نارگیل، بادام، قند، هل، پسته و زعفران را آسیاب کنید. ابتدا فر را روشن کنید و قبل از تهیه کیک، شربت آن را تهیه نمائید به این صورت که شکر و گلاب را با هم قاطی کرده و روی حرارت بگذارید تا کمی غلیظ شود.

سپس کمی زعفران هم اضافه کنید. شهد را کنار گذاشته تا خنک شود. جهت تهیه کیک اول تخم مرغها را با پودر قند و هل هم بزنید. سپس کره ذوب شده را که سرد شده به آن اضافه نمائید. آرد و بیکنینگ پودر را که با هم مخلوط کرده بودید را کم کم به مایه کیک اضافه کنید و به آرامی از یک طرف با لیسک هم بزنید. پودر نارگیل و پودر بادام را اضافه و هم بزنید. قالب را چرب کرده و مایه کیک را درون آن می ریزیم و در طبقه وسط فر با حرارت ۱۸۰ درجه می گذاریم بپزد. معمولاً بعد از سی الی چهل دقیقه حاضر است. طبق معمول با چنگال وسط کیک را سوراخ می کنیم اگر نجسبید حاضر است. تا اینجا مثل بقیه کیک هاست. وقتی قالب کیک را از فر بیرون آوردید، حدود پنج دقیقه صبر کنید. سپس کیک را که همچنان درون قالب است از عرض و طول برش زده ولی از قالب بیرون نیاورید. سپس نصف شربت را که خنک است؛ روی سطح کیک بریزید. پنج دقیقه بعد، بقیه شربت را روی کیک ریخته و پودر پسته ها را روی آن پاشیده و بگذارید خنک شود. بعد از اینکه کاملاً سرد شد، از قالب درآورده و نوش جان کنید.



اگر تصمیم دارید مقدار زیادی گوشت را چرخ کنید، باید هر چند دقیقه یک بار به دستگاه استراحت کوتاهی بدهید.

شماره هشتم - تابستان ۱۳۹۲
آشپزی با مولینکس

نان شیرمال

به کمک ماشین آشپزخانه مولینکس



مواد لازم:

آرد: ۵-۶ فنجان
روغن: ۲/۳ فنجان
زرده تخم مرغ: ۲ عدد
شیر: ۱ فنجان
شکر: ۲/۳ فنجان
خمیر مایه: ۱ قاشق سوپخوری
نمک: ۱ قاشق چایخوری
آب ولرم: به مقدار کافی
زنجبیل در صورت تمایل: ۱ قاشق چایخوری
کنجد: ۱/۳ فنجان
کره و شیر: کمی

طرز تهیه:

مایه خمیر و یک قاشق مرباخوری از شکر را در شیر گرم حل کرده و می گذاریم تا کاملاً پف کند. آرد را داخل کاسه دستگاه ریخته، روغن، شکر، زرده تخم مرغ و در صورت تمایل زنجبیل را هم به آن افزوده و آب را به تدریج به آن اضافه کرده و مخلوط را خوب به هم می زنیم، که خمیر به دست آمده نرم باشد. ۵ یا ۶ دقیقه خمیر را خوب ورز داده و آن را به ۴ یا ۶ قسمت مساوی تقسیم و گلوله، گلوله می کنیم. روی خمیر را می پوشانیم، تا جابیفند. سپس سینی فر را کمی چرب کرده و با وردنه هر یک از گلوله ها را به قطر یک و نیم سانتی متر پهن و به شکل بیضی در می آوریم. آن را در سینی فر قرار داده و با قالب گرد روی خمیر را نقش می دهیم. کنجد و زرده تخم مرغ را با یک قاشق مرباخوری مخلوط کرده و روی خمیر می مالیم. سینی را در وسط فر با حرارت ۳۵۰ درجه گذاشته، تا نان پخته و طلایی شود.



پراویج

په کمک غذا ساز مولینکسی
آشپز: برنده این دوره خانم معصومه عزیزیان



مواد لازم:

بادمجان: ۱ کیلو

گوچه فرنگی: ۱ کیلو

تخم مرغ: ۴ عدد

نمک و زرد چوبه: به مقدار لازم

طرز تهیه:

۱- ابتدا بادمجان‌ها را پس از پوست کندن و ورقه کردن با دستگاه غذاساز مولینکس مقداری نمک زده و مدتی به حال خود رها می‌کنیم و در نهایت آنها را سرخ می‌کنیم.

۲- گوچه فرنگی را با دستگاه غذاساز کاملاً خرد می‌کنیم. سپس آنرا با شعله ملایم سرخ کرده تا زمانی که، آب آن کاملاً تبخیر شود. آنگاه نمک و زردچوبه را به آن اضافه می‌کنیم. در ادامه بادمجان‌ها را به صورت یکنواخت به گوچه اضافه کرده به طوری در کل سطح ماهیتابه پخش شود. در پایان تخم‌مرغ‌ها را در یک ظرف با هم مخلوط کرده و کم کم به مواد اضافه می‌کنیم. غذای ما پس از ۶ - ۷ دقیقه آماده است.



برای پوست کندن گوچه فرنگی، ابتدا گوچه‌ها را به مدت ۸ ثانیه داخل آب جوش قرار دهید و بعد آن را داخل آب سرد بیندازید. پوست گوچه‌ها را راحتی جدا می‌شود.

شماره هفتم - تابستان ۱۳۹۲
آشپزی با مولینکس

رست بیف مرغ

به کمک چرخ گوشت مولینکس

مواد لازم:

سینه مرغ خام: ۱ عدد

تخم مرغ: ۱ عدد

پیاز: ۱ عدد

هویج نگینی و پخته شده: ۱ عدد

نخود فرنگی پخته: ۱/۲ لیوان

سوسیس نگینی شده: ۲ عدد

نمک: ۱ قاشق چایخوری

سیر: ۲ حبه

آویشن، زنجبیل و فلفل: به مقدار لازم

چیپس: ۱ بسته بزرگ

طرز تهیه:

ابتدا سینه مرغ را چرخ و با پیاز و سیر خرد شده و بقیه مواد خوب مخلوط نمائید و بعد مواد را روی یک نایلون پهن کرده و به شکل استوانه درمی آوریم و سپس دور تا دور سطح مواد را به چیپس خرد شده آغشته کنید . رست بیف آماده شده را داخل ظرف پیرکس چرب شده گذاشته و ظرف را در فر ۱۸۰ درجه قرار دهید وقتی زیر رست بیف طلایی شد شعله گریل را روشن کرده تا روی غذای نیز طلایی شود.





مواد لازم:

گوشت گاو کم چرب: ۳۰۰ گرم

پیاز کوچک: ۲ عدد

برگ نعنا: ۳ عدد

شاخه جعفری: ۲ عدد

تخم مرغ: ۲ عدد

کمی دارچین

گرد فلفل، زیره سبز: به اندازه دلخواه

نمک و فلفل: به اندازه دلخواه

طرز تهیه:

پیاز، جعفری و نعنا را در خردکن مولینکس، ریز، خرد و مخلوط کرده. سپس گوشت گاو رادرقطعات مکعبی برش داده و درخردکن مولینکس ریخته، سپس گوشت خردشده، تخم مرغها و تمام ادویه را در کاسه بزرگ ریخته و خمیر مانند کنید. مخلوط را به شکل توپ درآورید و به سیخ بکشید. بر روی کباب پز به مدت ۲۰ الی ۲۵ دقیقه بپزید. با سس گوجه فرنگی تازه و نان پیتا یا برنج سفید سرو کنید.



کوفته سنتی گوشت گاو

به کمک خردکن مولینکس

آشپز: برنده این دوره خاتم اقدس فریدنیا



مواد لازم:

تخم مرغ: ۳ عدد

گوشت چرخ کرده: ۲۰۰ گرم

سیب زمینی: ۲ عدد

قارچ: ۳ عدد

سوسیس: ۲ عدد

گوجه فرنگی: ۱ عدد

خیارشور: ۲ عدد

آرد: ۲ قاشق

روغن: به مقدار لازم

نمک و فلفل: به مقدار لازم

طرز تهیه:

گوشت را با چرخ گوشت مولینکس، چرخ کرده سپس سیب زمینی را با رنده برقی مولینکس به صورت مکعبی خرد می‌کنیم. سوسیس و خیارشور را هم با رنده مکعبی شکل (رنده برقی مولینکس) رنده می‌کنیم. روغن را در ماهیتابه ریخته سیب زمینی را سرخ می‌کنیم سپس گوشتها را کمی تفت می‌دهیم. قارچ و گوجه فرنگی و سوسیس را به آنها اضافه کرده و در آخر خیارشور را به آنها اضافه می‌کنیم. تخم‌مرغها را به کمک همزن کاسه دار مولینکس با آرد، نمک و



رولت تخم مرغ

به کمک رنده برقی مولینکس

آشپز: برنده این دوره خانم مریم یزدی



فلفل بهم می‌زنیم سپس مواد را داخل تابله‌ای که از قبل کمی روغن در آن ریخته شده، می‌ریزیم. بعد از سرخ شدن، موادی را که قبلاً تهیه کرده‌ایم داخل لایه تخم مرغ ریخته و آن را رول می‌کنیم. غذا آماده است. نوش جان.

مولینکس



امتیاز کلوپ



امتیاز کلوپ



امتیاز کلوپ



امتیاز کلوپ



امتیاز کلوپ



در باشگاه مشتریان بدرسان

با ما همراه باشید،

خبرهای خوشی در راه است.....

www.badrsun.com

PREMIUM SILVER collection



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.badr.sun.com مراجعه نمایید. سامانه پیام کوتاه مشتریان عزیز پیشنهادات و انتقادات ارزشمندتان را به شماره ۱۰۰۲۳۳۷۸۶ ارسال کنید. دفتر مرکزی: تهران، خیابان گرمخان زند، خیابان استاد نجات‌اللهی جنوبی، شماره ۱۸۸، کد پستی ۱۵۹۸۷۸۶۴۱۱
خدمات پس از فروش بدر: تلفن: ۸۸۸۰۸۸۱۵ (۰۲۱) دوزنما: ۸۸۴۳۶۰۴ (۰۲۱)

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

