شمـاره اول - تابستان ۱۳۹۱

آشپزی با مولینکس

بـولتـن ویـژه آموزش آشپزی، با محصـولات مـولینـکس

یک پیشنهاد هیجان انگیز:

سالاد گادو گادو !

به همراه

دستور پخت همبرگر خانگی



دستور تهیه همبرگر خوشمزه خانگی
با غذاساز مولینکس

فقط با ضمانت

بـدر

نکات خانه داری (بخوانید تا بتوانید لکه ها را پاک کنید!)

معرفی غذاساز فرانسوی جدید مولینکس مدل FP2111

الـو مولینکـس؟

پاسخ گوی سوالات شمـا مشتریان عزیز

Moulinex

life gets easier

RED RUBY collection



غذاساز مَستـِر شِف

FP2111

New

- قدرت: ۵۰۰ وات
- ۲ سرعته + سرعت لحظه ای
- تیغه خرد کن فلزی
- رنده و چیپس ساز
- دیسک یکنواخت کننده
- ساخت فرانسه

MADE IN FRANCE



شـرح محصـول:

غذاسـاز FP2111 مولینکـس از سـری ردروبی بوده و دارای عملکردهای کاربردی است. قدرت این دستگاه طبق عملکردها و گنجایش کاسه غذاساز، ۵۰۰ وات درنظر گرفته شده است.

یکـی از قطعات اصلی این دسـتگاه تیغه خُردکن فلزی ضـدزنگ آن می باشـد که گوشت، سـبـزی، پیـاز و غیره را در انـدازه مورد دلخواه شما خرد می نمـاید.

همچنین تیغه رنده و چیپس سـاز این غذاسـاز فرانسـوی در رنده کـردن انواع سـبزیجات و... شـما را یاری می نمـاید. غذاسـاز مولینـکس مجهـز به دیسک یکنـواخت کننده بـوده که می تواند در تهیـه انواع سس و یکنواخت کـردن مواد (پوره، خمیر و ...) مورد استفاده قرار گیرد. این دستگاه دارای ۲ سرعت و سـرعت لحظـه ای می باشد که شمـا می توانیـد طبق نیـاز و استفاده از قطعات، سـرعت مناسب را تنظیم نمایید. بعنوان مثال برای خـرد کردن در سـایز ریز شمـا باید از سـرعت ۲ و بـرای رنـده کردن از سـرعت ۱ اسـتفاده نمایید تا نتیجه مطلوب‌تری بدسـت آید. به اشـکال و سـرعت‌های توصیـه شده روی دستگـاه توجه فرماییـد.

با مولینکس آشپـزی آسان می‌شـود.





مولینکس

زندگی آسان می‌شود

سالاد گادوگادو



طرز تهیه سالاد گادودو به کمک غذاساز فرانسوی مولینکس:

میزان سرو: ۴ نفر

زمان پخت: ۳۰ دقیقه + ۱۵ دقیقه زمان سردشدن

یک سالاد اندونزیایی سرد به همراه سس بادامزمینی که با طعم دلپذیر و تردی ترکیباتش نظر شما را نسبت به سالاد یقیناً تغییر خواهد داد.

نکته: برای داشتن گادوگادوی خنک و ترد می‌توانید سبزیجات را در یخچال به صورت سرد نگه دارید.

مواد لازم:

- سیب‌زمینی با پوست (برش‌های ضخیم خورده)، در حدود ۲۴۰ گرم
- لوبیای سبز (خرد شده)، ۱۲۰ گرم
- هویج (حلقه حلقه شده به کمک غذاساز مولینکس)، ۲عدد
- کلم‌قرمز یا سبز (خرد شده توسط تیغه خردکن مولینکس)، یک‌چهارم یک کلم
- عصاره سبزیجات کم نمک یا آب‌مرغ، ۶ قاشق سوپ‌خوری
- کره بادامزمینی طبیعی بدون نمک، یک چهارم پیمانه
- سرکه برنج، یک قاشق سوپ‌خوری
- روغن کنجد، یک قاشق سوپ‌خوری
- سویاسس کم نمک، یک قاشق چای‌خوری
- سیر(له شده)، یک حبه
- زنجفیل تازه (رنده شده)، یک قاشق چای‌خوری
- نمک، یک چهارم قاشق چای‌خوری
- پودر فلفل قرمز تند، نصف قاشق چای‌خوری
- گوجه‌فرنگی (خلالی برش‌خورده)، ۲ عدد
- خیار (حلقه حلقه شده توسط تیغه رنده غذاساز مولینکس)، یک عدد

طرز تهیه:

مرحله اول: در ظرف بزرگی آب ریخته و منتظر بمانید تا جوش بیاید. سپس سیب‌زمینی‌ها را به آب جوش اضافه کنید و ۴ الی ۵ دقیقه صبر کنید تا کمی به اصطلاح نرم شوند. سپس آنها را در ظرفی که روی آن با حوله کاغذی پوشیده شده است قرار دهید، لوبیاها را به ظرف اضافه کنید و ۲ الی ۳ دقیقه صبر کنید. این کارها را به همین ترتیب با هویج‌ها انجام دهید. کلم را اضافه کرده و یک الی ۲ دقیقه صبر کنید تا پخته و نرم شوند. سپس کلم را آب‌کشی کنید و به سیب‌زمینی‌ها اضافه کنید. فعلاً مواد را کنار گذاشته تا سرد شوند. می‌توانید در یخچال قرار دهید تا کاملاً سرد شوند.

مرحله دوم: تابه کوچکی را روی حرارت ملایم قرار داده و آب مرغ یا عصاره سبزیجات، کره بادامزمینی، سرکه، روغن، سویاسس، سیر، زنجفیل تازه، نمک و فلفل را به آن اضافه کنید. همه مواد را به خوبی هم بزنید تا به خورد هم بروند و به آرامی به جوش آیند. ۱۵ الی ۳۰ ثانیه به هم زدن ادامه دهید تا مخلوطی غلیظ بدست آید. سپس از روی حرارت برداشته و کنار بگذارید.

مرحله سوم: برای سرو کردن، سیب‌زمینی، لوبیا، هویج، گوجه‌فرنگی و خیار را در بشقاب یا دیس قرار دهید. بهتر است تا هر کدام از ترکیبات را به صورت جداگانه در ظرف بچینید. سس را می‌توانید روی ترکیبات به طور مساوی ریخته یا در ظرفی جداگانه سرو کنید. نوش جان.

- ارزش غذایی در هر یک چهارم سبزیجات و دو و نیم قاشق سوپ‌خوری سس، شامل: کالری ۲۰۸، چربی کل ۱۰ گرم، چربی اشباع شده یک گرم، چربی اشباع نشده یک گرم. فیبر ۶ گرم، کربوهیدرات ۲۴ گرم، قند ۷/۵ گرم، پروتئین ۷ گرم، سدیم ۲۱۷ میلی گرم. این غذا کلسترول ندارد.
- ویژگی تغذیه‌ای: مصرف یک وعده از این غذا ۹۷ درصد از نیاز روزانه بدن شما به ویتامین A که ویتامین اساسی برای بهبود دید چشمان را تامین می‌کند، در ضمن یک وعده از این غذا، ۲۵ درصد از نیاز روزانه شما به فیبر و ۸۷ درصد از نیازتان به ویتامین C را تامین می‌کند. این غذا دارای ویتامین‌های حلال در آب است که به حفظ سلامت بافت‌های بدن، استخوان‌ها و استحکام دندان‌ها کمک بسیاری می‌کند.

Moulinex
life gets easier

گوجه فرنگی و جعفری مهمان همیشگی یخچال‌های شما می‌شوند اگر بدانید که...

خواص درمانی و غذایی گوجه فرنگی:

خواص و کاربرد :

- گوجه فرنگی، خنک و اشتها آور است و آب آن برای رشد و نمو بهتر طفل موثر می باشد.
- گوجه فرنگی به علت دارا بودن ویتامین‌های A ،B،C،K و مواد معدنی مانند کلسیم ، فسفر و آهن در تأمین انرژی و تقویت بدن نقش موثری ایفاء می‌کند.



گوجه فرنگی یکی از مهم‌ترین منابع ویتامین A می‌باشد. لذا در تقویت بینایی، تقویت و سلامتی پوست و مخاطها (دهان و بینی) رشد و نمو استخوان‌ها ضروری است.

- گوجه فرنگی سرشار از ویتامین‌های B۱ و B۲ می‌باشد؛ از این جهت در تسکین دردهای عصبی، رفع بی‌اشتهایی، و درمان یبوست و تورم دهان تجویز می‌شود.
- گوجه فرنگی، بدن را در برابر امراض و بیماری‌های عفونی حفظ می‌کند.
- مصرف گوجه فرنگی نیرو و نشاط می‌بخشد و پوست و دانه‌های آن به هضم غذا کمک می‌کند و روده‌ها را پاک می نماید.
- مصرف گوجه‌فرنگی برای اشخاصی که مبتلا به سنگ کلیه و مثانه و کبد هستند، مفید است.
- گوجه فرنگی بعد از لیموترش بیش از سایر میوه‌ها ویتامین C دارد و مقدار زیادی فسفر، آهن، سیلیس و کلسیم دارد.
- اگر پوست شما کک و مک دارد، هر روز آن را با آب گوجه فرنگی تمیز کنید. کم‌کم کک و مک‌ها را از بین می‌برد.
- سالاد کاهو و گوجه فرنگی درمان کننده امراض عصبی هستند.

خواص جعفری:

طعم و مزه لذیذ و پُر از طراوت جعفری باعث شده است که این سبزی به عنوان یکی از سبزی‌های محبوب مردم شمرده شود. اما با اینکه این سبزی، بسیار مغذی است و برای سلامتی بسیار مفید است، خیلی از مردم آن گونه که باید درباره خواص آن آگاه نیستند و از آن بیشتر برای تزئین غذاهای مختلف استفاده می‌کنند.

نکات تغذیه ای:

جعفری یک منبع بسیار خوب ویتامین A ، ویتامین C و ویتامین K می باشد. به علاوه جعفری منبع غذایی خوبی از آهن و اسیدفولیک است.

یکی از حیاتی‌ترین نقش‌های گیاه جعفری در ارتباط با سلامت قلب و عروق است.

از آنجایی که جعفری هم آهن و هم ویتامین C فراوانی دارد، می‌تواند به درمان کم‌خونی ناشی از فقر آهن کمک زیادی نماید، زیرا ویتامین C ، موجب افزایش جذب آهن نیز می‌شود.

مصرف جعفری احتمال ابتلای انسان به تومورهای سرطانی مختلف را کاهش می‌دهد.

سبزی جعفری معدن یکی از قوی‌ترین آنتی‌اکسیدان‌ها است که ضدحساسیت، ورم و درد به شمار می‌رود.

جعفری به منزله دوست دستگاه گوارش است و آن را می‌توان داروخانه بدن انسان نامید.

مولینکس
زندگی آسان می‌شود

بخوانید تا بتوانید لکه‌ها را پاک کنید!

نکات خانه داری!

قبل از هر اقدامی فراموش نکنید که باید برای پاک کردن هر نوع لکه ای سرعت عمل داشته باشید و بطور کلی؛از قسمت پشت لکه باید شروع نمایید. به این ترتیب از پخش شدن لکه جلوگیری بعمل می آید.

- هنگامی که پارچه دیگری را به محلول لکه بر آغشته کردید و می خواهید از آن برای پاک کردن لکه استفاده کنید، پارچه را بر روی لکه نمالید بلکه پارچه را روی لکه بفشارید و با سیستم ضربه ای عمل نمایید.

- برای پاک‌کردن لکه ابتدا از محدوده خارجی لکه شروع کنید و به سمت وسط لکه ادامه دهید.

- برای لکه‌های غیرچرب از آب سرد استفاده نمایید، آب داغ لکه غیرچرب را پایدار می‌نماید.

۱) لکه خون: لکه را زیر آب سرد قرار داده و آن را با آب سرد بشویید. لکه از بین می رود. در صورت عدم تاثیر می توانید محلولی از نشاسته با کمی آب تهیه نمایید تا خمیر غلیظی شود آن را روی لکه خون بمالید. بعد از خشک شدن نشاسته، نشاسته را از پارچه جدا نمایید، سپس لباس را بشویید.

۲) لکه گل و لای بر روی لباس: یک عدد سیب زمینی را با چاقو به دو نیم کنید و بر روی لکه بمالید، سپس لباس را در آب سرد بخیسانید و سپس با پودر رختشویی شستشو دهید. در صورت پایداری لکه، پارچه ای را به الکل آغشته کنید و بر روی لکه بمالید.

۳) لکه آدامس: برای از بین بردن آدامس با یک تکه یخ چند مرتبه بر روی آدامس بکشید تا از روی لباس جدا شود. اگر آدامس از پارچه جدا نشد می توانید از بنزین استفاده کنید.

۴) لکه شکلات: ابتدا باقی شکلات را از روی پارچه بردارید سپس یک پارچه سفید را چند لایه تا کنید و زیر پارچه در محل لکه قرار دهید. حال به نسبت مساوی سرکه و الکل را مخلوط کرده با پنبه روی محل بکشید و با پنبه دیگر روی آن را خشک کنید. چنانچه با این روش لکه پاک نشد می توانید از آب اکسیژنه استفاده نمایید و در آخر پارچه را با آب گرم و صابون بشویید.

۵) لکه روژ لب: خمیر دندان بر روی لکه بمالید و سپس لکه را با آب گرم شستشو دهید. یا محل لکه را در گلیسیرین بخیسانید سپس روی لکه را الکل یا بنزین بمالید پارچه ای که آغشته به محلول پودر رختشویی شده را روی لکه بمالید بعد در محلول پودر رختشویی بشویید، سپس خوب آبکشی کنید.

۶) لکه میوه های رنگین: لکه میوه هایی که رنگین هستند (توت فرنگی، آلبالو و...) را می‌توان با آب و آمونیاک شستشو داد و نیز می‌توان مقداری نمک روی لکه ریخته و بعد از مدتی با پودر رختشویی بشویید و اگر لکه نرفت می توان از محلول کلر استفاده کرد.

۷) لکه تمشک: محل لکه را در محلول پودر رختشویی بخیسانید و اگر از بین نرفت مقداری ماست رویش بریزید. سپس با آب گرم شستشو دهید.

۸) لکه آبرنگ: لکه با آب سرد بشویید سپس آن را با آب نیمگرم و پودر رختشویی بشویید و آبکشی نمایید. اگر هنوز لکه برطرف نشده، پنبه را به گلیسیرین آغشته نموده و روی آن بمالید، سپس با آب گرم و پودر رختشویی بشویید و آب بکشید و اگر نتیجه نگرفتید از «تربانتین» استفاده نمایید.

۹) لکه چای و قهوه: برای از بین‌بردن لکه چای، فورا پارچه خیس را روی لکه بکشید. اگر پاک نشد، پارچه را آغشته به آب و پودر لباسشویی کنید بر روی لکه بکشید فورا تمیز می‌شود.

۱۰) لکه جوهر: برای از بین بردن لکه جوهر می توانید لکه را پنج دقیقه در شیر بخوابانید، سپس آنرا با آب معمولی بشویید لکه به راحتی از بین می رود.

۱۱) لکه روغن: برای تمیز کردن لباس هایی که روغنی شده لباس را در نوشابه بخیسانید و سپس آن را با آب و پودر لباسشویی بشویید.

Moulinex
life gets easier

همبرگر



مواد لازم:

گوشت چرخ کرده: ۷۵۰ گرم

سیر رنده شده: ۱ حبه

پیازچه ریز خرد شده: ۲ قاشق سوپخوری

ریحان ریز خرد شده: ۳ قاشق سوپخوری

جعفری ریز خرد شده: ۲ قاشق سوپخوری

نمک و فلفل: ۵۰ گرم

روغن مایع ذرت: به میزان لازم

دستور تهیه: گوشت را به کمک چرخ‌گوشت و یا غذاساز مجهز به چرخ‌گوشت مولینکس چرخ نمایید. سپس گوشت چرخ کرده را به همراه سیر، پیازچه، ریحان و جعفری و نمک و فلفل داخل غذاساز مولینکس ریخته و به کمک تیغه خمیر زن و یا دیسک یکنواخت کننده کاملا ورز دهید. مایه همبرگر را به چهار قسمت تقسیم کرده و به آن فرم دهید. سپس به وسیله قلم مو کف ماهیتابه را با روغن مایع چرب کنید. سپس ماهیتابه را روی حرارت بگذارید تا داغ شود آنگاه همبرگر را در ماهیتابه گذاشته و دائماً همبرگر را این رو و آن رو کنید تا سرخ شود. سپس با کاهو، خیارشور و گوجه و همبرگری که درست کرده اید یک ساندویچ خوشمزه تهیه فرمایید. نوش جان



بفرمایید جایزه بگیرید

خانم‌ها و آقایان عزیزی که خوب آشپزی می‌کنید

به دیگران هم آموزش بدهید!

شرکت بدرسان الکتریک در نظر دارد مسابقه‌ای با عنوان بهترین دستور غذایی ترتیب دهد. بدین منظور از شما عزیزان دعوت می‌شود تا در این مسابقه شرکت نمایید و یکی از برندگان این مسابقه باشید.

جهت شرکت در مسابقه آشپزی شما باید به کمک همزن قلمی فرانسوی DD300 مولینکس یک دستور آشپزی تهیه کرده، و به همراه اسم، آدرس و شماره تلفن تان به نشانی: تهران، خیابان کریمخان زند، خیابان استاد نجات الهی جنوبی، شماره ۱۸۸ پست نموده و یا به آدرس ایمیل cu@badrsun.com ارسال نمایید.

از بین بهترین دستورهای آشپزی، سه دستور انتخاب شده و به نام ارسال کننده در مجله سفره ایرانی و شماره بعدی آشپزی با مولینکس به چاپ خواهد رسید، همچنین به برندگان جوایز نفیسی از محصولات مولینکس اهدا خواهد شد.

اعلام نتایج قرعه‌کشی:

۳۰ شهریور در سایت www.badrsun.com و شماره بعدی آشپزی با مولینکس



الو مولینکس؟؟؟

۱- آیا مولینکس دارای غذاسازی می‌باشد که قطعه چرخ‌گوشت هم داشته باشد؟

- بله، گروه محصول غذاسازهای مولینکس طبق نیاز شما طبقه بندی شده اند. شما می توانید برحسب نیاز خود از غذاسازهای مولینکس دراختیار داشته باشید.

عملکرد و سایز غذاسازهای مولینکس متفاوت می‌باشند همچنین قدرت غذاسازها طبق کارآیی آنها در نظر گرفته شده‌اند.

یکی از غذاسازهای مجهز به چرخ‌گوشت مولینکس غذاساز FP655 می‌باشد. قدرت این دستگاه ۱۰۰۰ وات بوده و دارای عملکردهای متنوع است.

با این دستگاه شما می توانید در دو سایز گوشت چرخ کنید، انواع سبزیجات را در سایزهای مورد دلخواه خرد و رنده نمایید، آبمیوه‌های متنوع درست کنید و ....

۲- جنس توری آبمیوه‌گیری‌های مولینکس چیست؟

- جنس تمام تیغه آبمیوه‌گیری‌های مولینکس از استیل ضد زنگ می باشد.

۳- آیا مولینکس در رنج محصولات خود توستر نقره‌ای دارد؟

- بله، رنج گروه محصول توستر مولینکس کامل می باشد. اعم از مشکی، سفید، نقره‌ای، یک ردیفه و دو ردیفه

۴- لطفاً در مورد قابلیت غذاسازهای مولینکس توضیح دهید.

غذاسازهای مولینکس شما را در آماده‌سازی مواد اولیه جهت پخت و تهیه انواع سالاد و نوشیدنی کمک می‌نمایند.

به کمک تیغه خردکن غذاساز شما می توانید انواع سبزیجات را در سایز مختلف خرد نمایید. شما می‌توانید از قطعه همزن و خمیر زن غذاسازهای مولینکس انواع خمیر نان، کیک، پیتزا، یکنواخت نمودن مواد و تهیه انواع سس استفاده نمایید. همچنین غذاسازهای مولنیکس طبق مدل‌های مختلف دارای آبمیوه‌گیری، آسیاب، مخلوط‌کن و... می‌باشند. رنده‌های فلزی غذاسازهای مولینکس در تهیه انواع سالاد استفاده می‌شوند.

Moulinex
life gets easier

Moulinex

life gets easier

نمایندگان فروش مولینکس:

تهران: **بدر شاپ** خیابان کریمخان زند-ابتدای پل کریمخان تلفن:۸۸۳۰۰۳۱۱ **فروشگاه شقایق** خیابان حافظ، بعد از خیابان طالقانی- شماره ۴۶۹ تلفن: ۸۸۹۲۲۱۵۴ **فروشگاه آرمانی** خیابان امین حضور، نرسیده به سه راه امین حضور- نبش پاساژ امام جواد- پلاک ۱ تلفن: ۳۳۱۳۱۵۵۶ **فروشگاه رضوان** سه راه امین حضور- خیابان امیرکبیر شرقی، جنب مجتمع تجاری خلیج فارس تلفن: ۳۳۱۳۳۹۹۰ **فروشگاه کوثر** سه راه امین حضور، پاساژ خلیج فارس، طبقه ۲-، پلاک ۲۰۲ تلفن: ۳۳۵۶۵۰۸۶ **فروشگاه جامعی** بالاتر از میدان فاطمی- خ شهید گمنام - پلاک۱۲ تلفن: ۸۸۹۶۲۵۱۴ **فروشگاه خانه شما** خیابان شریعتی - بالاتر از حسینیه ارشاد، جنب مبلمان یاسمین، پلاک ۱۰۹۸ تلفن: ۲۲۸۹۰۱۲۹ **فروشگاه گنجینه** پایین تر از میدان هفت حوض، نبش جویبار غربی، پلاک ۳۱۶ تلفن ۷۷۹۵۲۸۹۸ **فروشگاه کوشک** خیابان شوش، خیابان صابونیان، پاساژ نور - همکف، پلاک۳۴۳ تلفن: ۵۵۱۸۳۱۴۷ **فروشگاه کمالی** خیابان جمهوری، تقاطع ۱۲ فروردین تلفن: ۶۶۴۰۱۴۷۵

شهرستان‌ها: **اصفهان**- فروشگاه نوالی خیابان هاتف- کوچ مشیر- مجتمع تجاری بازار مشیر تلفن: ۲۲۲۳۴۷۸ **ارومیه**- فروشگاه مولینکس خیابان مولوی، خیابان امین نبش چهار راه دوم تلفن: ۳۳۸۱۰۸۴ **اراک**- فروشگاه غیاثی خیابان شهید رجایی- مقابل ساختمان مرکزی بانک سپه تلفن: ۲۲۴۶۰۱۹ **دماوند**- خانه مولینکس میدان ۱۷ شهریور- پاساژ پرشین- واحد ۱ تلفن: ۷۶۳۲۸۰۴ **کرج**- فروشگاه جم میدان هفت تیر- چهار راه مصباح- مقابل بانک مسکن تلفن: ۲۷۰۲۹۸۶ **کرمان**- فروشگاه بزرگ معلم انتهای بلوار معلم تلفن: ۲۵۲۵۹۷۵ **قم**- فروشگاه تهرانی خیابان ۳۰ متری کیوانفر تلفن: ۶۶۰۱۹۷۲ **مشهد**- بازرگانی کاکتوس بلوار مدرس، مجتمع نگین - فروشگاه سید محمد حسینی تلفن: ۲۲۱۳۵۵۱

نمایندگان خدمات پس ازفروش 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 ۱۰۰۰۲۲۳۷۷۸۶ ارسال کنید. امید است که در جهت رضایتمندی شما عزیزان ما را یاری نماید.



محصولات مولینکس را فقط با ضمانت بدر خریداری نمائید.

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

تلفن:۸۸۸۹۵۵۴۷(۰۲۱) www.badrsun.com دورنما: ۸۸۸۹۵۵۵۶ (۰۲۱)

خدمات پس‌ازفروش بدر: تلفن: ۷۰-۸۸۴۵۵۰۶۹(۰۲۱) دورنما:۸۸۴۳۶۰۴۰(۰۲۱)