

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲



آشپزی با مولینکس

بولتن ویژه آموزش آشپزی با محصولات مولینکس

طرز تهیه کباب بلخوری به کمک غذاساز مولینکس

مولینکس و مدرسه!

طرز تهیه سوخت موشک و دسر خرما ویژه بازگشایی مدارس

طرز تهیه شکلات فندقی و مگا چیزبرگر با دستگاه ۱-۲-۳ مولینکس

بیشتر بدانیم! (معرفی آبمرب کباب گیری ویتاپرس BKB2600)

طرز تهیه کوفته تبریزی به کمک دستگاه ۱-۲-۳ مولینکس

طرز تهیه مارمالاد آسمان به کمک غذاساز مولینکس

الو مولینکس؟ (پاسخ به سوالات شما همراهان عزیز)

آشنای قدیمی

شرح عملکرد دستگاه غذاساز FP2111 مولینکس

معرفی محصولات کروی

طرز تهیه کیک صبحانه به کمک همزن دستی مولینکس

طرز تهیه حلیم جنوبی به کمک همزن قلمی مولینکس

معرفی گروه محصول جارو شارژی مولینکس

معرفی برندگان سومین مسابقه آشپزی با 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 بدرسان (www.badrsun.com) مراجعه نمایید. همچنین نام و نشانی برخی از فروشگاه‌ها در پشت جلد همین خبرنامه درج شده است.

- فصلنامه آشپزی با مولینکس / شماره چهارم / تابستان ۱۳۹۲
- تهیه، ارائه اطلاعات و طراحی: دپارتمان توسعه بازار شرکت بدرسان الکتریک



برندگان سومین مسابقه آشپزی با مولینکس

دستور غذایی بفرستید جایزه بگیرید

فهرست مطالب

مولینکس در آنجا شعبه دارد، مراجعه کرده و دستور آشپزی خود را به نماینده فروش مولینکس تحویل دهید. از بین دستورهای آشپزی ارسال شده از طرف شما عزیزان، بهترین دستورها انتخاب شده و به نام ارسال کننده در نشریه "آشپزی با مولینکس" به چاپ خواهد رسید. همچنین به برندگان جوایز نفیسی از محصولات مولینکس اهدا خواهد شد. جهت دریافت رایگان نشریه اسم و آدرس خود را به شماره ۱۰۰۰۲۲۳۷۷۸۶ پیامک کنید.

اعلام نتایج قرعه‌کشی:
آذر ماه سال ۹۲ در سایت
www.badrsun.com

فقط با ضمانت



شرکت بدرسان الکتریک در نظر دارد چهارمین مسابقه خود را با عنوان بهترین دستور آشپزی 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 یکی از دستگاه‌های مولینکس یک دستور آشپزی تهیه نمایید و به همراه اسم، آدرس و شماره تلفن 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. همچنین شما می‌توانید به نزدیکترین فروشگاه زنجیره‌ای (شهروند، هایپر، رفاه، اتکا و...) که

- آشنای قدیمی ۱
- بیشتر بدانیم! (معرفی آبمرببات‌گیری ویتاپرس ۶۰۰ BKB2)
- طرز تهیه یک صبحانه ۲
- طرز تهیه مارمالاد آسمان ۳
- طرز تهیه کباب بلغور ۳
- طرز تهیه کوفته تبریزی ۴
- شرح عملکرد دستگاه غذاساز FP2111
- مولینکس ۵
- مولینکس و مدرسه ۶
- طرز تهیه سوخت موشک ۶
- طرز تهیه دسر خرما ۷
- طرز تهیه مگا چیزبرگر ۸
- طرز تهیه شکلات فندق ۹
- طرز تهیه حلیم جنوبی ۱۰
- معرفی جاروشاژی‌های مولینکس ۱۱
- الو مولینکس؟ ۱۱
- معرفی کروپس و برخی از محصولات آن ۱۲
- طرز تهیه اسپرسو با دستگاه کروپس ۱۳



برای درست کردن برخی از غذاها به غیر از داشتن مواد اولیه با کیفیت، نیاز به ابزار حرفه‌ای نیز می‌باشد که در تهیه و پخت آن‌ها نقش بسزایی دارند.

به عنوان مثال برای تهیه کوفته که مهمترین بخش آن به اصطلاح وا نرفتن کوفته است، علاوه بر اینکه باید از گوشت مناسبی استفاده کرد، نیاز به دستگاه حرفه‌ای نیز می‌باشد که گوشت را حسابی خرد و میکس نماید و کاملاً ورز دهد. به سراغ آشپزخانه مادر بزرگ مهربانتان بروید حتماً این دستگاه حرفه‌ای و آشنای قدیمی را خواهید دید.

رمز ماندگار بودن طعم لذیذ و خاطره‌انگیز غذای مادر بزرگ را از خودش پیرسید، حتماً فوت و فن‌ها را به شما خواهد گفت.

مولینکس مفتخر است که به عنوان دستیار همیشگی به شما و خانواده عزیزتان خدمت نماید.

دستگاه خردکن مولینکس با کاربرد آسان و طراحی زیبا و کم جا تمام نیازهای شما را برطرف می‌کند. کافی است تا ۳ شماره صبر کنید ۱-۲-۳ همه چیز به آسانی و با کیفیت آماده می‌شود.



خردکن ۱-۲-۳ A320

- قدرت: ۷۰۰ وات
- ظرفیت خردکن: ۲۰۰ گرم
- کاردک
- سیستم کنترل با درب (۱-۲-۳)
- تیغه خردکن فلزی با قابلیت جدا شدن

بیشتر بدانیم!

پرتقال یکی از پرمصرف‌ترین میوه‌های فصل سرماست که سرشار از ماده مغذی گیاهی هسپریتین (hesperitin) می‌باشد (هسپریتین مانع رشد سلول‌های سرطانی و جلوگیری از تشکیل تومور است).

همچنین پرتقال سرشار از ویتامین C بوده که به افزایش جذب آهن در رژیم غذایی کمک می‌کند، علاوه بر این دارای املاح معدنی چون کلسیم، آهن، منیزیم، پتاسیم، فسفر و مقدار کمی مس، منگنز و روی می‌باشد.

نوشیدن آب پرتقال طبیعی، خانگی و با صرفه باعث جذب تمامی این ویتامین‌ها می‌شود.

تهیه آب پرتقال طبیعی با در اختیار داشتن یک دستگاه آب پرتقال گیری با کیفیت و معتبر بسیار راحت و آسان است.

مولینکس با ارائه آب مرکبات گیری‌های متنوع شما را در تهیه آب پرتقال، آبلیمو و... کمک می‌کند.

شما با خرید یک دستگاه آب مرکبات گیری مولینکس که سال‌های سال در آشپزخانه شما خواهد بود، هزینه زیادی بابت تهیه آبمیوه‌های آماده پرداخت نخواهید کرد.



BKB2

آب مرکبات گیری ویتاپرس ۶۰۰

- قدرت: ۳۰ وات
- ظرفیت: ۶۰۰ میلی لیتر
- مجهز به سیستم چرخش دوطرفه
- فیلتر تفاله متحرک
- درب محافظ گردوغبار

کیک صبحانه

مواد لازم:

- آرد: ۳ پیمانه
- شکر: ۲ پیمانه
- روغن مایع: ۱ پیمانه
- شیر: ۱ پیمانه
- تخم مرغ: ۴ عدد
- وانیل: ۱/۴ قاشق مرباخوری
- بکینگ پودر: یک و یک دوم قاشق مرباخوری
- پودر کاکائو: در صورت دلخواه یک قاشق سوپ خوری

دستور تهیه:

زرده و سفیده‌های تخم مرغ را از هم جدا کنید. سفیده را آنقدر با همزن مولینکس بزنید تا سفت شود. زرده‌ها را به همراه شکر و وانیل به مدت ۵ دقیقه با همزن مولینکس بزنید، سپس روغن مایع را اضافه نموده شیر را کم کم به همراه مخلوط آرد و بکینگ پودر به مواد اضافه نمایید. در آخر سفیده‌ها را اضافه کرده بدون استفاده از همزن با لیسک مواد را به صورت دورانی مخلوط کنید. در صورتی که می‌خواهید کیک دو رنگ با شد مایه را نصف کرده و



همزن دستی ایزی میکس ABM1

- قدرت: ۲۰۰ وات
- دو سرعت
- پره همزن فلزی
- خمیرزن پلاستیکی
- محل جمع آوری سیم
- دکمه انتخابگر سرعت و خارج نمودن پره‌های همزن



به کمک محصولات مولینکس میان وعده‌های سالم و مقوی برای فرزندان‌تان تهیه نمایید.

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲
آشپزی با مولینکس

مارمالاد آسمان

به کمک دستگاه غذاساز مولینکس
آشپز: برنده این دوره خانم مرجان حیدری

مواد لازم:

گیلاس: ۵۰۰ گرم

هویج: ۳ عدد

زردآلو: ۲۰۰ گرم

ورق ژلاتین: ۲ عدد

وانیل شکری: ۱ قاشق چایخوری

شکر: ۱/۲ لیوان

آلبیموترش: ۱ عدد

دستور تهیه:

ابتدا تمام مواد را به غیر از ورق ژلاتین درون غذاساز مولینکس ریخته و میکس نمایید. سپس مواد را در قابلمه ریخته و روی اجاق گاز بگذارید تا به نقطه جوش برسد سپس ورقه ژلاتین را اضافه نمایید. پس از سرد شدن مارمالاد را درون شیشه بریزید.

نکته: شیشه‌ها را در ۱۵-۱۰ دقیقه در قابلمه آب جوش قرار دهید تا شیشه‌ها تمیز و پاستوریزه شوند و همچنین از کپک‌زدن مارمالاد جلوگیری شود.



غذاساز مستر شف ۲۰۰۰ FP211



کباب بلغور

به کمک دستگاه غذاساز مولینکس
آشپز: برنده این دوره خانم مرجان حیدری

مواد لازم:

بلغور جو یا گندم پخته: ۵۰۰ گرم

گوشت چرخ کرده: ۴۰۰ گرم

مغز گردو: به میزان لازم

پیاز رنده شده: ۱ عدد

زرشک: ۳ قاشق غذاخوری

تخم مرغ: ۱ عدد

زنجبیل: ۱ قاشق غذاخوری

عصاره زعفران: ۱ عدد

ادویه: ۱ قاشق غذاخوری

دستور تهیه کباب:

ابتدا بلغور، زنجبیل، ادویه، نمک، ۱/۲ گوشت و تخم‌مرغ را درون کاسه غذاساز ریخته و به کمک تیغه خمیرزن آنها را مخلوط کرده تا به صورت خمیر درآیند. سپس به مدت ۱ ساعت در یخچال بگذارید.

دستور تهیه مواد درون کباب:

ابتدا پیاز رنده شده، ۱/۲ گوشت، زرشک، ۸-۷



غذاساز مستر شف ۲۰۰۰ FP211





تصویر ارسالی خانم نظری زاده از تبریز

۱-۲-۳ مولینکس ریخته و میکس نمایید به طوری که کاملاً خرد شده و با هم مخلوط شوند (حالت چسبناک پیدا کند). سبزی را نیز با ۱-۲-۳ خرد کرده داخل ظرف بزرگتر بریزید؛ گوشت میکس شده، نمک، فلفل و ۱ عدد تخم مرغ به آنها اضافه کرده و ورز دهید. سپس یک تکه از مواد برداشته و داخل آن را با مواد میانی مثل: تخم مرغ پخته، پیاز سرخ شده، آلبالو، گردو و آلو پر کرده و کوفته‌ها را درست نمایید. داخل قابلمه پیاز سرخ شده، رب، نمک، فلفل و زردچوبه ریخته و ۳ لیوان آب بیافزایید و اجازه دهید تا بجوشد. پس از آن کوفته‌ها را داخل آن قرار دهید و چند دقیقه صبر کنید و سپس شعله را کم کرده و بگذارید کوفته‌ها کاملاً پخته شوند. سپس روی آن‌ها را با پیاز داغ و گردو تزیین نمایید. نوش جان.

مواد لازم برای دو نفر:

برنج: ۱۰۰ گرم
گوشت چرخ کرده: ۵۰۰ گرم
سبزی کوفته: (تره، جعفری، شوید، مرزه، نعنا، ترخان): به مقدار لازم
تخم مرغ: ۳ عدد
لیه: ۱۰۰ گرم
مغز گردو: ۱۰۰ گرم
آلبالو: به مقدار لازم
آلو پخته شده: به مقدار لازم
پیاز سرخ شده: به مقدار لازم
پیاز جهت خرد کردن به همراه گوشت: ۳ تا ۴ عدد
نمک، فلفل سیاه، رب و زردچوبه: به مقدار لازم

دستور تهیه:

برنج و لپه را با مقداری آب و نمک روی اجاق قرار داده تا نرم شوند. سپس گوشت را تکه تکه کرده و با برنج، لپه و پیاز داخل مخزن خردکن

کوفته تبریزی

به کمک دستگاه خردکن ۱-۲-۳ مولینکس آشپز: برنده این دوره خانم رقیه نظری زاده



خردکن ۱-۲-۳ A320



تیغه ۱-۲-۳ مولینکس بسیار تیز می باشد. لطفا هنگام شستشو مراقب باشید.

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲
آشپزی با مولینکس

شرح عملکرد غذاساز FP2111 مولینکس

۱ • کاسه غذاساز: تمام مراحل انجام کار و استفاده از سایر قطعات درون کاسه غذاساز انجام می‌شود.

۲ • شفت: قطعه کمکی جهت استفاده از برخی قطعات.

۳ • تیغه خردکن: جهت خرد کردن انواع سبزیجات، گوشت، پیاز و غیره ... مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۴ • درب دستگاه: پس از قرار گرفتن قطعه مورد نظر در درون کاسه غذاساز، درب دستگاه باید بسته شود. جهت باز کردن درب دستگاه نیز باید دکمه قرمز را فشار دهید تا درب دستگاه باز شود.

۵ • قطعه یکنواخت کننده: جهت هم‌زدن، یکنواخت کردن و مخلوط کردن مواد مورد استفاده قرار می‌گیرد. این قطعه به کمک شفت که یک قطعه کمکی است درون کاسه غذاساز قرار می‌گیرد.

۶ • تیغه رنده: تعداد رنده غذاسازهای مولینکس بر حسب مدل متفاوت می‌باشد. جهت رنده کردن مواد سخت و نرم از این قطعه استفاده می‌شود.

این قطعه به کمک شفت پایه بلند، داخل کاسه غذاساز قرار می‌گیرد و پس از بسته شدن درب دستگاه مواد از دهانه ورودی به کمک فشاری درون غذاساز هدایت می‌شود.

۷ • صفحه قرارگیری رنده: جهت استفاده از رنده باید از این قطعه کمک گرفت. رنده را به صورت کشویی درون صفحه قرار داده و جهت استفاده از آن به آیت ۶ مراجعه نمایید.

۸ • قطعه محافظ: هنگام استفاده از قطعه یکنواخت کننده این قطعه را نیز درون کاسه قرار دهید تا از پاشیده شدن مواد به دور و اطراف کاسه جلوگیری شود.

۹ • سرعت دستگاه: این مدل غذاساز مولینکس دارای ۲ سرعت و سرعت پالس لحظه‌ای می‌باشد. نکات قابل توجه:

- جهت حفظ ایمنی اگر قطعات دستگاه به طور صحیح بسته و درب دستگاه به خوبی قفل نشود غذاساز روشن نمی‌شود.

- جهت جلوگیری از تغییر رنگ قطعات بعد از اولین استفاده و قبل از اینکه قطعات را با مایع ظرفشویی بشویید، یک دستمال تمیز را آغشته به روغن کرده و قطعات را کامل تمیز نمایید سپس با مایع ظرفشویی کاملاً شستشو دهید.

- رنده ها و تیغه خردکن غذاسازهای مولینکس بسیار تیز است، لطفاً هنگام شستشو و جابه جایی مراقب باشید.

- چنانچه جهت استفاده از غذاسازهای مولینکس دچار مشکل شدید با خدمات پس از فروش بدر تماس حاصل فرمایید.

RED RUBY

collection

غذاساز مستر شِف



FP2111



- قدرت: ۵۰۰ وات

- ۲ سرعت + سرعت لحظه ای

- تیغه خرد کن فلزی

- رنده و چپس ساز

- دیسک یکنواخت کننده

- ساخت فرانسه

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



مولینکس و مدرسه!

برای شروع سال تحصیلی، همانطور که نیمکت‌های پر از خاطره و معلم‌های مهربان آماده دیدار بچه‌ها می‌شوند مادرهای دلسوز هم آماده می‌شوند تا با رسیدگی و حمایت‌هایشان در کنار فرزندان خود باشند تا آنها سال تحصیلی را با نمرات خوب پشت سر بگذارند. یک مادر همیشه سعی می‌کند تا بهترین‌ها را برای فرزند محصل خود فراهم نماید، از لوازم مدرسه تا تغذیه سالم که نقش بسزایی در یادگیری دروس دارد. مولینکس همیشه همراه شما مادران عزیز بوده تا بتوانید به آسانی غذا، نوشیدنی و میان وعده‌های مقوی و سالم برای فرزندانتان تهیه نمایید.



سوخت موشک

نوشیدنی فوق‌العاده مقوی و خوش طعم
به کمک دستگاه مخلوط‌کن مولینکس
آشپز: برنده این دوره خانم معصومه میری

مواد لازم:

انبه رسیده و شیرین: ۲ عدد
عسل طبیعی: ۳ قاشق سوپخوری
مغز پسته خام: ۴۰ عدد (اگر پسته تازه باشد بسیار لذیذتر خواهد شد)
مغز بادام پوست گرفته: ۴۰ عدد
پودر نارگیل: ۱ قاشق سوپ خوری
شیر خشک: ۲ قاشق سوپ خوری
شیر: ۲ لیوان
موز: ۱ عدد

طرز تهیه:

تمام مواد فوق‌الذکر را در مخلوط‌کن مولینکس ریخته و میکس نمایید. هنگام سرو با تکه‌های انبه، عسل و یا دانه‌های بادام و پسته تزئین نمایید

جهت میکس مواد ابتدا از سرعت ۱ و پس از چند ثانیه از سرعت ۲ استفاده نمایید.



مخلوط‌کن دبل کلیک LM238

- قدرت: ۶۰۰ وات
- دو سرعت + سرعت پالس لحظه‌ای
- ظرفیت: ۱٫۶ لیتر
- آسیاب مخصوص مواد سخت
- خردکن کوچک
- تیغه ۶ پره مناسب برای خرد کردن یخ
- ساخت: فرانسه



برخی از مخلوط‌کن‌های مولینکس دارای آسیاب نیز می‌باشد.

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲
آشپزی با مولینکس

دسر خرما

به کمک دستگاه خردکن ۳-۲-۱ مولینکس
آشپز: برنده این دوره خانم معصومه میری



خردکن ۳-۲-۱ A320

مواد لازم:

خرما: نصف بسته
بادام خام پوست گرفته: ۶۰ عدد
پسته خام پوست گرفته: ۶۰ عدد
بادام هندی: ۳۰ عدد
فندوق خام پوست گرفته: ۲۰ عدد
عسل: ۲ قاشق غذاخوری
زعفران آب کرده غلیظ: ۱ قاشق غذاخوری
کنجد خام سفید: جهت تزیین

طرز تهیه:

ابتدا پوست و هسته خرماها را جدا کرده و له می کنید. سپس بادام، پسته، بادام هندی و فندق را در دستگاه ۳-۲-۱ مولینکس ریخته و آسیاب می کنید. عسل را با زعفران مخلوط کرده و با خرماهای له شده ترکیب کرده و گلوله هایی بزرگتر از فندق و کوچکتر از گردو درست کرده و در مخلوط مغزهای آسیاب شده می غلطانید و به شکل های مختلف از جمله لوزی، مربع، دایره، گل و... قالب زده یا با دست شکل می دهید و به وسیله مغزهای روغنی و کنجد تزیین می کنید. با توجه به اینکه دسر مذکور کاملاً گیاهی است، هم برای عزیزی که از رژیم خاص گیاهی پیروی می کنند و هم برای افراد روزه دار بسیار مناسب و انرژی بخش است. ضمناً، به دلیل استفاده از مغزهای خوراکی و عسل که تقویت کننده حافظه می باشند، این دسر را به افرادی که نیاز به تمرکز فکری و مطالعه طولانی دارند توصیه می شود.





مواد لازم:

گوشت: ۵۰۰ گرم

پیاز رنده شده: ۱ عدد

سیر رنده شده: ۲ حبه

فلفل دلمه‌ای خردشده: ۱ عدد

مغز باگت: ۱/۲

شیر: ۱/۴ لیوان

خیار شور خردشده: ۱/۴ پیمانه

جعفری خردشده: ۲ قاشق سوپخوری

آرد سوخاری: ۲ قاشق سوپخوری

نمک، فلفل سیاه و سماق: ۱ قاشق مرباخوری

آویشن: ۱ قاشق چایخوری

مخلوط کره و روغن زیتون: جهت سرخ کردن برگرها

دستور تهیه:

گوشت را با خردکن ۱-۲-۳ مولینکس، میکس نمایید و با پیاز و سیر مخلوط کرده و مجدد در چند مرحله به کمک ۱-۲-۳ کاملاً میکس نمایید. سپس سایر مواد را اضافه کرده و ورز دهید و در ظرف در بسته به مدت یک ساعت در یخچال بگذارید.

پس از یک ساعت مواد را مجدد ورز داده و به شش قسمت مساوی تقسیم نمایید. هر تکه را داخل کیسه فریزر قرار داده و با کف دست

آن را صاف کنید (دایره‌ای به ضخامت ۱/۵-۲ سانتی‌متر)، سپس همبرگرها را در مخلوط کره و روغن زیتون سرخ نمایید.

کلم برگ سفید را به صورت رشته‌ای نازک خرد کرده و با مقداری سس مایونز و آبلیمو مخلوط کنید. خیارشور، گوجه فرنگی و کاهو را نیز خرد نمایید. نان همبرگر را برش داده همبرگر را که خودتان به راحتی درست کرده‌اید را داخل آن قرار دهید و در صورت تمایل ۱ ورقه پنیر روی آن بگذارید. سپس کمی کاهو، خیارشور نیز به آن اضافه نمایید. بهتر است این همبرگر خانگی را با لیموناد خانگی میل نمایید.

برای تهیه ۱ لیوان لیموناد، ۷۵ میلی لیتر آب خنک و ۳ قاشق سوپخوری شکر و نصف قاشق چایخوری پوست لیموترش رنده شده را به مدت حدود ۳۰ ثانیه در مایکروفر می‌گذاریم و چند بار هم می‌زنیم تا شکر حل شود و کاملاً سرد که شد، ۶۰ میلی لیتر آب لیموترش تازه را اضافه کرده و در ظرف را با نایلکس پوشانده و یک ساعت در یخچال می‌گذاریم تا کاملاً سرد شود.

حالا داخل لیوان ۴ تکه یخ انداخته و لیموناد را در لیوان ریخته و در صورت تمایل کمی سودا (آب معدنی گازدار) روی لیموناد ریخته و لیوان را با لیموترش تزیین می‌کنیم.

مگا چیزبرگر

به کمک دستگاه خردکن ۱-۲-۳ مولینکس آشپز: برنده این دوره خانم زهرا بقایی



خردکن ۱-۲-۳ A320



به کمک ۱-۲-۳ مولینکس فست فودهای خانگی و سالم در منزل تهیه نمایید.

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲
آشپزی با مولینکس



شکلات فندقى

به کمک دستگاه آسیاب مولینکس
آشپز: برنده این دوره خانم زهرا بقایی



آسیاب کافی گرایندر رد روبي AR100

مواد لازم:

شکلات شیری: ۷۵ گرم

کره: ۵۰ گرم

خامه: ۷۵ گرم

پودر شکر: ۵۰ گرم

فندق: ۱۰۰ گرم

کیک شکلاتی: ۲۵۰ گرم

پوست پرتقال رنده شده: ۱ عدد

قیسی خرد شده: ۵۰ گرم

شکلات ذوب شده یا گاناش: جهت تزئین

خلال پسته: جهت تزئین

دستور تهیه:

شکلات شیری را ریز را به کمک آسیاب
مولینکس خرد کرده و به همراه کره و خامه

روی حرارت کاملاً ملایم گذاشته تا ذوب شده
و یکدست شود. سپس مواد را از روی حرارت
بردارید.

در این فاصله، فندق و پودر شکر را به آسیاب
مولینکس پودر کرده و داخل کاسه می‌ریزیم
و کیک شکلاتی، پوست پرتقال و قیسی را هم
حتی‌الامکان ریز کرده و به مخلوط فندق و
شکر اضافه کنید تا خمیری یکدست بدست
آید. سپس مواد را داخل نایلون حدود ۱ ساعت
در یخچال بگذارید حالا از این خمیر شکلاتی،
گلوله‌های کوچک درست کرده و مجدداً به مدت
۳۰ دقیقه در یخچال می‌گذاریم و حالا تک تک
گلوله‌ها را داخل گاناش یا شکلات ذوب شده
غلطانده و داخل کیسول شکلات گذاشته و با
مواد دلخواه تزئین نمایید.

حلیم جنوبی

به کمک دستگاه همزن قلمی مولینکس آشپز: برنده این دوره خانم لاله کمایی



همزن قلمی اویو DD301

مواد لازم:

گوشت بره یا گوساله: ۲۰۰ گرم به شکل مستطیل یک تکه ۲۰۰ گرمی
گندم حلیم: ۵۰۰ گرم
آب: ۴ لیتر
پاچه گوساله یا استخوان: نصف پاچه
نمک و دارچین: به میزان لازم
روغن کرمانشاهی (محلی): به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا گندم را یک ساعت قبل با آب گرم خیس نمایید. سپس پاچه گوساله در آب به مدت ۵ دقیقه جوشانده بعد پاچه را از آب جوش خارج کرده آب را بریزید و سپس در یک قابلمه گندم، آب، پاچه گوساله، نمک و گوشت را می گذاریم بپزد. (البته نمک را بهتر است در وسط کار یا ۱۰ دقیقه آخر به غذا اضافه کنید).

یا می توان پاچه را جداگانه پخت و در آخر به گندم و گوشت اضافه کنیم البته اگر با هم پخت شوند مزه آن بهتر می شود. معمولاً حلیم برای صبحانه خورده می شود. می توان آن را ساعت ۱۲ شب بر روی اجاق گذاشت تا ۶ صبح آماده

شود.

شعله را زیاد می کنیم تا آب جوش بیاید بعد شعله را بسیار کم می کنیم و هم نمی زنیم تا ساعت ۶ صبح (اگر هم بخورد ته می گیرد). زمان پخت پاچه معمولاً ۶ ساعت می باشد. وقتی پاچه پخت، مغز استخوان را خارج می کنیم همراه با مواد ژله ای پاچه، با همزن قلمی مولینکس میکس می کنیم و گوشت را با پشت قاشق له می کنیم تا یکدست شود و سپس گوشت و مواد ژله ای میکس شده را به گندم اضافه می کنیم بعد از اضافه کردن مواد، ۵ دقیقه بعد اجاق را خاموش می کنیم و حلیم را با روغن کرمانشاهی و دارچین تزیین می کنیم.

برای عطر بیشتر می توان از چوب دارچین استفاده نمود بدین منظور چوب دارچین را در آسیاب مولینکس به صورت پودر درآورده و بر روی حلیم می ریزیم.

پاچه گوساله خاصیت های زیادی دارد و برای رشد استخوان بچه ها بسیار مفید و خیلی از مادرها نمی دانند که چگونه آن را پخت نمایند. این روشی آسان است که می توان با همزن قلمی مولینکس در خانه این غذای خوشمزه را تهیه نمایند.



تصویر ارسالی خانم کمایی از اهواز

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲

آشپزی با مولینکس

الو؟ مولینکس!

Moulinex
life gets easier

- ساندویچ سازهای مولینکس دارای چند صفحه می باشد؟
- « برخی از ساندویچ سازهای مولینکس دارای ۲ صفحه گریل و اسنک و برخی دیگر دارای ۳ صفحه گریل، اسنک و بیسکویت ساز می باشد.
- آیا صفحه های ساندویچ ساز مولینکس قابل جدا شدن و شستشو می باشند؟
- « بله، شما می توانید به راحتی صفحات را جدا کرده و تمیز نمایید.
- آب مرکبات گیری های مولینکس دارای چند سری می باشد؟
- « داری ۱ سری دو منظوره جهت آبگیری مرکبات کوچک و بزرگ است.
- آیا مولینکس دارای همزن کاسه دار نیز می باشد؟
- « بله، مولینکس دارای همزن کاسه دار می باشد که ۵ سرعت دارد.
- آیا تیغه پارچ مخلوط کن های مولینکس قابل جدا شدن می باشد؟
- « بله، تیغه برخی از مدل ها جهت شستشوی آسان و راحت تر جدا می شود.
- مخلوط کن های مولینکس دارای چند آسیاب می باشد؟
- « برخی از مخلوط کن های مولینکس دارای ۲ آسیاب، برخی دارای ۱ آسیاب و برخی مدل ها بدون آسیاب می باشد.
- جنس توری آبمیوه گیری های مولینکس چیست؟
- « جنس تمام تیغه آبمیوه گیری های مولینکس از استیل ضد زنگ می باشد.
- جاروشارژی های مولینکس قابلیت جمع کردن آب را نیز دارد؟
- « بله برخی از جاروشارژی های مولینکس مخصوص اجسام خشک و تر هستند، البته مدل هایی نیز موجود است که فقط مخصوص جمع آوری اجسام خشک می باشند.
- جاروشارژی های مولینکس دارای چند سری می باشند؟
- « دارای سری مخصوص مبل و گوشه ها و ...

معرفی گروه محصول جاروشارژی مولینکس

MX522

جاروشارژی آکسیسیو ۹/۶ ولت

- جاروی آب و خاک
- شش باطری (۹/۶ ولت)
- فیلتر دائم و قابل شستشو
- دهانه مخصوص جمع آوری مایعات و سری مخصوص گوشه ها
- قابل نصب بر روی دیوار



MX523

جاروشارژی آکسیسیو ۱۲ ولت

- جاروی آب و خاک
- شش باطری (۱۲ ولت)
- فیلتر دائم و قابل شستشو
- دهانه مخصوص جمع آوری مایعات و سری مخصوص گوشه ها
- قابل نصب بر روی دیوار



MX413

جاروشارژی آکسیسیو ۷/۲ ولت

- جاروی خاک
- سه باطری (۷/۲ ولت)
- فیلتر دائم و قابل شستشو
- دهانه مخصوص گوشه + برس
- قابل نصب بر روی دیوار



RED RUBY
collection

جاروشارژی آکسیسیو ۳/۶ ولت **MX2323**

- قدرت: ۳/۶ ولت
- جاروی خاک
- فیلتر قابل شستشو
- کاربری آسان دهانه با قابلیت استفاده برای گوشه و ...
- دارای سیستم شارژ آسان و کم جا (فاقد پایه شارژ)



KRUPS

اسپرسو کاپوچینو ساز تمام اتوماتیک

EA8025E1

- قدرت: ۱۴۵۰ وات
- صفحه نمایشگر گرافیکی LED (Black)
- فشار بخار: ۱۵ بار جهت بهترین کاپوچینو
- کنترل هوشمند دما با سیستم ترموبلاک
- سیستم تهیه آسان اسپرسو (E.S.E)
- سیستم گرم نگه دارنده کروماتیک
- کروپس
- گنجایش مخزن آب: ۱/۸ لیتر
- مخزن دانه های قهوه با ظرفیت: ۲۷۵ گرم
- مخزن تفاله قهوه با قابلیت جدا شدن با
- گنجایش: ۱۲ قطعه تفاله
- سیستم بخار داغ
- کشوی قهوه با قابلیت جدا شدن
- فیلتر تصفیه اکوا
- آسیاب قهوه
- هشدار جهت رسوب زدایی اتوماتیک
- برنامه آبکشی و تمیز کردن اتوماتیک
- سینی آبریز زیر فنجان

اسپرسو / کاپوچینو ساز

XP5240

- قدرت: ۱۴۰۰ وات
- فشار بخار: ۱۵ بار جهت تهیه بهترین کاپوچینو
- بدنه تمام فلزی از جنس آلایژ ریخته
- گری شده که توسط استادکاران آلمانی به دقت تراش داده شده است
- کنترل هوشمند دما با سیستم ترموبلاک
- مکانیزم فشرده سازی تفاله ها و خروج آسان از طریق یک دکمه (Easy ejection)
- سری بخار جدید جهت بهبود کیفیت فوم تهیه شده
- مکانیزم بخار پیشرفته جهت ایجاد صدا و لرزش کمتر با حداکثر بهره وری
- سیستم تهیه آسان اسپرسو (E.S.E)
- نگهدارنده منحصر به فرد فیلتر در داخل دستگاه
- سیستم گرم نگه دارنده کروماتیک کروپس
- ظرفیت: ۰/۹ لیتر
- انتخابگر بخار قهوه
- سینی آبریز زیر فنجان
- گرمکن فنجان پیش از تهیه قهوه

کروپس:

کروپس از شرکت های گروه سب (SEB) فرانسه می باشد که در سال ۱۸۴۶ میلادی (بیش از ۱۶۰ سال سابقه) در آلمان پایه گذاری گردید. ۲۰ سال پس از تأسیس (۱۸۶۶) محصولات خود را به دیگر کشورهای اروپایی (هلند و سوئیس) صادر نمود و در سال ۱۹۵۶ پس از ۱۱۰ سال افتخار، اولین آسیاب قهوه در دنیا را تولید نمود. این شرکت در سال ۱۹۸۳ اولین اسپرسو ساز خود را وارد بازار کرد. شرکت بدرسان الکتریک تنها نماینده انحصاری محصولات کروپس در ایران می باشد که محصولات کروپس را با ۲ سال ضمانت و ۱۰ سال خدمات پس از فروش به بازار عرضه می نماید.

آسیاب قهوه

GVX242

- قدرت: ۱۰۰ وات
- مخزن دانه قهوه با گنجایش ۲۲۵ گرم
- مخزن آسیاب ۱۲۵ گرم
- سیستم آسیاب سنگی
- ۱۷ درجه آسیاب
- رنگ: مشکی
- استیل ضد زنگ



دستگاه اسپرسو کروپس
دارای تنوع بسیار می باشند.

شماره چهارم - تابستان ۱۳۹۲
آشنایی با مولینکس

قهوه

قهوه درختی است که در نواحی گرمسیری می‌روید و بلندی آن بین ۳ تا ۱۰ متر است. درخت قهوه پس از ۳ تا ۵ سال از زمان کاشت محصول می‌دهد. گلهای سفید قهوه خوش بو است و بسیار شبیه به یاسمن است. و اما آنچه که ما به نام قهوه می‌شناسیم میوه این درخت است که برشته و آسیاب می‌شود. همانطور که می‌دانید قهوه در بازار به صورت آسیاب شده و دانه به فروش می‌رسد. نوع قهوه و چگونه آسیاب شدن آن در طعم قهوه بسیار مهم است.

شما می‌توانید بهترین نوع دانه قهوه را از بازار تهیه کرده و خودتان در منزل آسیاب نمایید. در این صورت شما هم از کیفیت قهوه‌ای که خودتان آسیاب کرده‌اید مطمئن خواهید بود و همچنین از بوی آن نیز لذت خواهید برد.

کروپس با ارائه آسیاب قهوه حرفه‌ای نیاز شما را برای همیشه رفع خواهد کرد. همچنین با داشتن یک دستگاه حرفه‌ای و معتبر می‌توانید انواع قهوه را در منزل آماده نمایید. کروپس دارای تنوع بسیاری از دستگاه اسپرسو، کاپوچینو و قهوه ساز می‌باشد. برخی از این مدل‌ها دارای آسیاب قهوه نیز می‌باشند که بصورت اتوماتیک قهوه را آسیاب و در چند ثانیه اسپرسوی خوش طعم آماده می‌کند.

طرز تهیه قهوه اسپرسو به کمک دستگاه کروپس

مواد لازم:

دانه قهوه آسیاب نشده ۲۵۰ گرم

شیر پرچرب سرد به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا دانه‌های قهوه را داخل مخزن قهوه ریخته و اجازه دهید قهوه آسیاب شود سپس مخزن آب که پشت دستگاه قرار دارد را تا Maximum پر کرده که داخل این مخزن یک تصفیه آب قرار دارد که برای گرفتن سختی آب مورد استفاده می‌باشد.

ابتدا دستگاه را به برق زده سپس دکمه پاور را روشن کرده و منوی روی دستگاه به ما ۴ برنامه را نشان می‌دهد که بسته به نیاز مخاطب هر کدام را می‌تواند انتخاب کند. و سپس دکمه اوکی را می‌زنیم این دستگاه از ۲۰ تا ۲۲۰ میل به ما قهوه می‌دهد که همزمان می‌توان از ۱ لیوان یا ۲ لیوان استفاده کرد. حال اگر بخواهیم از کاپوچینوی این دستگاه استفاده کنیم نیاز به یک شیر پرچرب سرد برای گرفتن خامه یا کف شیر ۱ لیوان شیر سرد را زیر شیر کاپوچینو قرار می‌دهید دکمه بخار را می‌زنید و سپس ۵ تا ۶ ثانیه صبر کنید تا چراغ چشمک‌زن ثابت شود و دوباره دکمه بخار را بزنید که شروع به کف کردن شیر کند. این دستگاه همچنین دکمه شستشوی خودکار دارد که بعد از ۳ ماه باید از پودر شستشو استفاده کرد و بعد از ۶ ماه از قرص می‌توان استفاده کرد.



Moulinex

life gets easier

نمایندگان فروش مولینکس:

تهران:

فروشگاه مرکزی شماره ۱ (فروشگاه نادر) سه راه امین حضور، روبروی خیابان دیالمه، جنب پاساژ پردیس، تلفن: ۳۳۵۰۳۴۱۶-۷ **فروشگاه رز** خیابان کریمخان زند، ابتدای پل کریمخان، تلفن: ۸۸۳۰۰۳۱۱ **فروشگاه آرمانی** خیابان امین حضور، نبش پاساژ امام جواد، پلاک ۱، تلفن: ۳۳۱۳۱۵۵۶ **فروشگاه کوثر** سه راه امین حضور، پاساژ خلیج فارس، طبقه ۲-، پلاک ۲۰۲، تلفن: ۳۳۵۶۵۰۸۶ **فروشگاه جامعی** بالاتر از میدان فاطمی، خ شهید گمنام، پلاک ۱۲، تلفن: ۸۸۹۶۲۵۱۴ **فروشگاه گنجینه** پایین تر از میدان هفت حوض، نبش جویبار غربی، پلاک ۳۱۶، تلفن: ۷۷۹۵۲۸۹۸ **فروشگاه کمالی** خیابان جمهوری، تقاطع ۱۲ فروردین تلفن: ۶۶۴۰۱۴۷۵ **فروشگاه نوروزی** در امامزاده حسن، خ امین الملک، نبش پاساژامین الملک، پلاک ۶، تلفن: ۵۵۷۱۵۰۹۰

شهرستان ها:

اصفهان فروشگاه سلطانی، خیابان شیخ بهایی، نرسیده به چهارراه شمس آبادی، جنب بانک سپه، پلاک ۲۹۸ تلفن: ۲۳۴۱۹۹۲ - فروشگاه نوالی، خیابان هاتف، کوچه مشیر، مجتمع تجاری بازار مشیر، تلفن: ۲۲۳۳۴۷۸ **ارومیه** فروشگاه مولینکس، خیابان مولوی، خیابان امین، نبش چهار راه دوم، تلفن: ۳۳۸۱۰۸۴ **اراک** فروشگاه غیائی، 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 ترمینال، تلفن: ۲۵۲۵۹۷۵ **قم** فروشگاه تهرانی، خیابان ۳۰ متری کیوانفر، تلفن: ۶۶۰۱۹۷۲ **مشهد** فروشگاه مولینکس (کاکتوس) (سید حمید حسینی)، خیابان سناباد، سناباد ۴۱ و ۴۳، تلفن: ۸۴۵۹۱۹۱ **اردبیل** فروشگاه لوازم خانگی خلیلی نسب، چهارراه یاقوت، روبروی پل یاقوت، تلفن: ۳۳۳۰۴۷۸

اطلاعات فروشگاه های زنجیره ای:

هایپر: تهران **هایپر استار** اتوبان شهید ستاری جنوب، بلوار فردوس غرب، خیابان بهار جنوبی، خیابان ارم شرقی **تهران هایپر می** بزرگراه ستاری، فاز ۲ اکباتان، مجتمع تجاری مگامال **تهران هایپر سان** خیابان فداییان اسلام، نرسیده به پل سیما **اصفهان هایپر استار** اتوبان شهید دستجردی، جنب ایستگاه راه آهن، پروژه سیتی سنتر **شیراز هایپر استار** شیراز، ابتدای شهرک صدرا، مجتمع خلیج فارس

شهروند: **بیهقی** میدان آرژانتین، جنب پارک سوار بیهقی، تلفن: ۸۸۵۴۲۳۱۶ **بوستان** میدان پونک، ابتدای خیابان میرزا بابایی، تلفن: ۴۴۴۹۸۷۱۶ **بهاران** ابتدای جاده ساوه، میدان ابودر، انتهای سجاد جنوبی، میدان بهاران، تلفن: ۶۶۲۰۵۳۱۹ **آل احمد** بزرگراه کردستان، تقاطع بزرگراه جلال آل احمد، جنب میوه و تره بار قزل قلعه، تلفن: ۸۸۰۰۷۴۷۲ **آزادگان** بزرگراه رسالت، خیابان هنگام، بلوار دلاوران، بلوار آزادگان، تلفن: ۷۷۴۹۱۲۹۶ **شهرری** میدان حرم، میدان معلم، خیابان کریمی شیرازی، جنب بازار میوه و تره بار، تلفن: ۵۵۹۵۴۰۴۳-۷ **بهرود** میدان سسرو، شهرک مخابرات، انتهای بلوار پیام، تلفن: ۲۲۱۱۳۳۲۰ **حکیمیه** اتوبان شهید بابایی، حکیمیه، بلوار بهار، بلوار معراج، جنب اداره مخابرات، تلفن: ۷۷۰۰۷۰۰۱-۴ **لویزان** بزرگراه لشگرک، مینی سیتی، خیابان ستاد نیروی زمینی، پائین تر از ستاد نیروی زمینی، تلفن: ۲۲۹۵۸۶۳۷ **صادقیه** خیابان ستارخان، خیابان خسرو شمالی، جنب میوه و تره بار، تلفن: ۴۴۲۲۹۳۰۱ **خانی آباد** میدان بهمن به سمت خانی آباد، خیابان میثاق، خیابان مینا، جنب شهرداری منطقه ۱۹، تلفن: ۵۵۵۴۷۵۳۳-۵

رفاه: **جمهوری** تقاطع خیابان ولی عصر و خیابان جمهوری، تلفن: ۴-۱۲-۶۶۴۹۲۰ **آزادی** میدان آزادی، ابتدای جاده مخصوص کرج، جنب مجتمع شهید فکوری، تلفن: ۴۴۶۳۱۲۲۱-۴ **تهرانپارس** ضلع جنوب شرقی فلکه دوم تهرانپارس، تلفن: ۷۷۸۸۸۸۶۳-۵ **انکا:** چمران میدان حسن آباد، روبروی ثبت احوال، تلفن: ۶۶۹۷۰۵۹۳



ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



نمایندگان خدمات پس از فروش مولینکس: مشتریان عزیز، برای اطلاع از آدرس دفاتر خدمات پس از فروش محصولات مولینکس در تهران و شهرستان ها، به سایت www.badsun.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.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان کریمخان زند، خیابان استاد نجات الاهی جنوبی، شماره

۱۸۸، کد پستی ۱۵۹۸۷۸۶۴۱۱ تلفن: ۸۸۸۹۵۵۴۷ (۰۲۱) دورنما: ۸۸۸۹۵۵۵۶ (۰۲۱)

خدمات پس از فروش بدر: تلفن: ۷۰-۸۸۴۵۵۰۶۹ (۰۲۱) دورنما: ۸۸۴۳۶۰۴۰ (۰۲۱)