

شماره دوم - پاییز ۱۳۹۱



آشپزی با مولینکس

بولتن ویژه آموزش آشپزی، با محصولات مولینکس



معرفی چرخ گوشت فرانسوی ME6061 مولینکس

طرز تهیه کراکات سیبزمینی با همزن قلمی مولینکس

طرز تهیه حلیم به کمک همزن قلمی مولینکس

روش تهیه آش جو با همزن قلمی مولینکس

الو مولینکس؟؟؟ (پاسخ به سوالات شما مشتریان عزیز)

معرفی همزن قلمی فرانسوی DD300 مولینکس

همه چیز درباره چرخ گوشت

طرز تهیه مربای هویج به کمک دستگاه چرخ گوشت مولینکس

کوفته تخم مرغی با اسفناج (غذای منحصر به فرد ترکیه)

روش تهیه کوکوسیبزمینی با دستگاه چرخ گوشت مولینکس

اعلام برندگان مسابقه آشپزی با مولینکس

آشپزی با مولینکس

• فصلنامه آشپزی با مولینکس / شماره دوم / پاییز ۱۳۹۱
• تهیه، ارائه اطلاعات و طراحی: دپارتمان توسعه بازار
شرکت بدرسان الکتریک

فهرست مطالب

- چرخ گوشت ME6061 ۲
- همه چیز درباره چرخ گوشت ۳
- طرز تهیه مربای هویج ۴
- طرز تهیه کوفته تخم مرغی با اسفناج (غذای منحصر به فرد ترکیه) ۵
- الو مولینکس؟ ۵
- همزن قلمی DD300 ۶
- طرز تهیه کراکت سیب زمینی ۷
- دومین مسابقه آشپزی با مولینکس (دستور غذایی بفرستید، جایزه بگیرید) ۸
- اعلام برندگان مسابقه دوره قبل آشپزی با مولینکس به همراه دستورهای غذایی (چیلی کن کارنه، سوپ کدو سبز، بیسکوئیت شکلاتی) ۸
- طرز تهیه حلیم ۱۰
- طرز تهیه آش جو ۱۱
- طرز تهیه کوکو سیب زمینی ۱۲
- ماشین ظرفشویی، برای تجمعات یا جزء واجبات؟ ۱۳

Moulinex
life gets easier



فقط با ضمانت

بدر



شرح محصول:

چرخ گوشت ME6061

چرخ گوشت ME60614E

- قدرت: ۱۶۰۰ وات
- سیستم چرخش معکوس
- ۲ تیغه فولادی
- سوسیس ساز، کبه ساز و بیسکوئیت ساز
- ۵ تیغه فلزی جهت رنده و برش
- خروجی ۱/۶ کیلوگرم در دقیقه
- نگهدارنده لوازم جانبی
- محل قرارگیری سیم
- ساخت فرانسه

مولینکس یکی از کامل ترین چرخ گوشت مولینکس می باشد. قدرت این دستگاه ۱۶۰۰ وات بوده و متناسب با نیاز منطقی کاربر طراحی شده است. از عملکرد منحصر بفرد این چرخ گوشت، داشتن قطعات رنده می باشد. این ۵ رنده جهت رنده کردن مواد در ۲ سایز ریز و درشت، نگینی، خلالی و چیسس ساز مورد استفاده قرار می گیرند. به کمک این رنده ها سالم ترین و متنوع ترین سالادها را می توانید به آسانی تهیه نمایید. همچنین قطعات سوسیس ساز و کبه ساز این چرخ گوشت شما را در تهیه سوسیس و کبه خانگی کمک می نماید.

چرخ گوشت ME6061 اصل فرانسه بوده و دارای ۲ سال ضمانت و ۱۰ سال خدمات پس از فروش شرکت بدرسان الکتریک می باشد.



بهترین نحوه مصرف گوشت های فریز شده این است که آن را از فریزر خارج کرده و داخل یخچال بگذاریم تا کم کم از حالت انجماد خارج شود.

شماره دوم - پاییز ۱۳۹۱ - ۲

آشپزی با مولینکس

همه چیز درباره چرخ گوشت

همانطور که می دانید بسیاری از غذاهای ایرانی نظیر کباب تابه ای، کله گنجشکی، کتلت، کوفته و... با گوشت چرخ کرده تهیه می شوند. همچنین غذاهای فست فودی مثل همبرگر که مدتی است عادت غذایی خانواده های ایرانی شده است. پس داشتن گوشت چرخ کرده سالم و بهداشتی در تهیه یک غذای سالم و بهداشتی بسیار مهم می باشد.

اغلب خانواده ها ترجیح می دهند گوشت را پس از خریداری، در منزل و با رعایت اصول بهداشتی چرخ کنند. البته در این بین برخی هم به علت کمبود وقت یا نداشتن دستگاه چرخ گوشت، این وظیفه را به قصاب محل واگذار کرده یا به خرید گوشت چرخ کرده آماده از فروشگاه ها و قصابی اکتفا می کنند. به هر ترتیب، گوشتی که در منزل پاک شده و در چرخ گوشت تمیز، چرخ شود به مراتب قابل اطمینان تر از گوشت های چرخ کرده آماده است که محتویات آن قابل رویت نیست.

نخستین گام برای بهره مندی از گوشت چرخ کرده خانگی، داشتن یک دستگاه چرخ گوشت معتبر و دائمی است که علاوه بر قدرت متناسب با نیاز مصرف کننده، تیغه های تیز و با دوامی داشته باشد تا سالیان سال در کنار شما، به شما و خانواده عزیزتان خدمات ارائه نماید.

دستگاه چرخ گوشت که امروزه جزء لاینفک هر آشپزخانه شده است، با مارک و مدل های مختلف در انواع ایرانی و خارجی در بازار لوازم خانگی به فروش می رسد که به راحتی می توان جهت تهیه آن اقدام نمود. اما توصیه می شود در هنگام خرید آن به نکات زیر توجه فرمایید:

- حتما چرخ گوشتی را خریداری نمایید که دارای ضمانت نامه معتبر باشد.
- از برند بنام و فروشگاه معتبر خریداری نمایید.
- در انتخاب چرخ گوشت، نیاز خود را در نظر بگیرید تا یک خرید منطقی انجام دهید.
- از فروشگاه های معتبر خریداری نمایید.

نگهداری و طرز کار چرخ گوشت:

۱. هنگام چرخ کردن گوشت را به تکه های کوچک تقسیم کرده و به صورت یکنواخت و حداقل فشار به دستگاه، گوشت ها را چرخ نمایید.
۲. پس از هر بار استفاده، تیغه ها و دیگر تجهیزات چرخ گوشت را به خوبی شستشو داده تا کوچکترین ذرات باقیمانده گوشت از روی آنها پاک شود. همچنین باید صبر کرد تا همه تیغه ها کاملا خشک شوند و سپس آنها را سر جای خود بست.
۳. بعد از ۱۰ دقیقه کار به مدت چند ثانیه به دستگاه استراحت دهید.
۴. هیچ گاه چرخ گوشت را خالی روشن نگذارید، زیرا دور موتور بالا رفته و سبب تولید گرما و فرسایش آن می شود.
۵. بعد از هر بار چرخ کردن، تمام قطعات (قیف، مارپیچ، تیغه، پنجره و گوشت کوب) را با دقت شسته و خشک نمایید.
۶. با رعایت اصول ایمنی و دور نگهداشتن چرخ گوشت از رطوبت آشپزخانه، عمر موتور و دیگر قطعات آن افزایش می یابد.
۷. در پایان کار، جهت اطمینان از خارج شدن همه گوشت از داخل چرخ، از کمی نان خشک استفاده کنید.
۸. سعی نکنید که با قطعه فشاری، گوشت را با فشار وارد گلولی چرخ گوشت نمایید، این کار نه تنها در سرعت عمل آن موثر نیست بلکه این عمل باعث می شود از دور مارپیچ چرخ گوشت کاسته شده و گوشت با کندی خارج شود.

مربای هویج

به کمک رنده چرخ گوشت مولینکس

زمان آماده سازی: ۱ ساعت

زمان پخت: ۱ ساعت

سطح دشواری: آسان

مقدار سرو: حدوداً یک و نیم کیلو مربای هویج

مربای هویج یکی از مرباهایی است که ایرانیان در طبخ آن مهارت خاصی دارند و آن را به روش های مختلفی تهیه می کنند. در اینجا به دلیل اینکه هویج دارای پکتین (ساختار ژلاتینی گیاهی موجود در میوه و سبزیجات) نمی باشد معمولاً مربای آن را به وسیله شیره سفت می کنند، اینجا از سیب استفاده شده که هم طعم خوبی به مربا می دهد و هم باعث غلیظ شدن مربا با شیرینی کمتری می شود.

مواد لازم: - هویج پاک کرده (رنده شده توسط رنده دستگاه چرخ گوشت مولینکس): ۵۰۰ گرم - شکر: ۵۰۰ گرم - آب: یک و نیم پیمانه - چوب دارچین: دو تکه بزرگ - میخک: سه عدد (به دلخواه) - سیب سبز ترش: یک تا دو عدد - زعفران (آب کرده): دو قاشق سوپ خوری

طرز تهیه: شکر و آب را در قابلمه ای لعابی یا استیل ریخته و روی حرارت قرار دهید. چوب دارچین و میخک را به آن اضافه نمایید. مخلوط را همزده تا شکر حل شود. سپس هویج را که توسط رنده دستگاه چرخ گوشت مولینکس رنده شده را به آن اضافه کرده و شعله را زیاد کنید تا مخلوط به جوش آید. حرارت را کم کرده و اجازه دهید مربا برای ۲۰ دقیقه به آرامی بجوشد تا هویج نیم پز شود. سیبها را پوست کنده و به کمک رنده چرخ گوشت مولینکس رنده کرده و بلافاصله به مربا اضافه نمایید. مربا را بلافاصله در شیشه استریل ریخته در شیشه را ببندید و شیشه مربا را وارونه کرده چند ضربه به بدنه آن وارد کنید که کاملاً حبابهای هوا خارج شوند. شیشه مربا را به حالت اولیه برگردانید، در آن را باز نموده و اجازه دهید تا مربا کاملاً سرد شود در آن را بسته و در یخچال نگهداری کنید.

نکات قابل توجه: به دلیل مقدار کم آب در این مربا بهتر است تا اتمام مرحله پخت کنار اجاق گاز بمانید تا مبادا مربای شما بسوزد! اگر مایلید که شیره بیشتری در این مربا داشته باشید می توانید مقدار شکر را به میزان ۲۰۰ گرم افزایش دهید. این مربا به صورت قالب زده، رشته های باریک بلند و یا خالای نیز تهیه می گردد که معمولاً با پوست پرتقال، خلال بادام و خلال پسته همراه می باشد. مهمترین اصل در تهیه این مربا میزان شیرینی و چسبندگی آن است و مطمئناً پس از چند بار آزمون و خطا شما نیز به این مهارت خواهید رسید.



اگر هنگام جوشیدن مربا یک تکه کوچک کره داخل آن بیندازید از تشکیل کف در آن جلوگیری می کند.

شماره دوم - پاییز ۱۳۹۱ ۴

آشپزی با مولینکس

کوفته تخم مرغی با اسفناج

به کمک چرخ گوشت مولینکس

غذای منحصر به فرد ترکیه
با گوشت چرخ کرده خانگی

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۴۰ دقیقه

سطح دشواری: متوسط

تعداد سرو: ۴ نفر

مواد لازم:

اسفناج (شسته و خرد شده): یک کیلوگرم

پیاز (خرد شده): یک عدد بزرگ

سیر (ریز خرد شده): ۳ حبه

روغن مایع: ۴ قاشق سوپ خوری

تخم مرغ: ۴ عدد

نمک: یک قاشق مربا خوری

پودر فلفل سیاه: یک دوم قاشق مربا خوری

مواد لازم برای کوفته:

گوشت چرخ کرده (توسط دستگاه چرخ گوشت

مولینکس): ۴۰۰ گرم

نان تست بیات (خیس کرده در آب): ۲ تکه

سیر (ریز خرد شده): ۲ حبه

پیاز (رنده شده): یک عدد

نمک: یک قاشق مربا خوری

طرز تهیه: ۱- تابه ای نسبتاً بزرگ را روی شعله

قرار داده پیاز خرد شده و سیر خرد شده را به

همراه روغن مایع تفت دهید، اسفناج خرد شده را

به آن افزوده و تا زمان آب انداختن آن به تفت دادن

ادامه دهید. اجازه دهید کمی از آب جمع شود ولی

مقداری از آن باقی بماند. ۲- برای کوفته ها، نان

بیات خیس شده را کمی فشار داده تا آب اضافه

آن گرفته شود. سپس به همراه گوشت چرخ کرده

خانگی، سیر خرد شده، پیاز رنده شده، پودر زیره

سبز، فلفل سیاه پودر شده و نمک مخلوط کرده و

ورز دهید تا مایه کاملاً منسجم شود. سپس مایه

کوفته را به ۴ قسمت مساوی تقسیم کرده و هر

قسمت را به صورت حلقه ای درآورید و روی اسفناج

قرار دهید. ظرف را در فری که از یک ربع قبل با

دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۶۰ درجه فارنهایت)

گرم شده قرار دهید تا زمانی که کوفته ها نیم پز

شده، بعد از آن ظرف را از فر خارج کرده و وسط

هر کوفته یک تخم مرغ بشکنید، مجدداً ظرف را

در فر قرار دهید و تا زمان پخته شدن تخم مرغ ها

پخت را ادامه دهید.

هنگام سرو روی تخم مرغ ها را پرک فلفل قرمز و

پودر فلفل سیاه پاشیده و سرو نمایید.

ال-مولینکس؟

Moulinex
life gets easier

۱- چرخ گوشت های مولینکس دارای چند شبکه خروجی گوشت می باشند؟

- دارای ۲ شبکه فولادی ریز و درشت که بر حسب نیاز کاربر مورد استفاده قرار می گیرد.

۲- آیا مولینکس دارای چرخ گوشت بدون رنده می باشد؟

- بله گروه محصول چرخ گوشت مولینکس متنوع بوده و شما می توانید طبق نیاز خود یکی از چرخ گوشت های فرانسوی مولینکس را در آشپزخانه داشته باشید. مولینکس دارای چرخ گوشت با رنده و بدون رنده در رنگ های سفید و مشکی و... می باشد.

۳- آیا چرخ گوشت های مولینکس دارای دکمه برگشت گوشت می باشد؟

- بله، تمامی چرخ گوشت های مولینکس دارای این عملکرد می باشند.

- کاربرد دکمه برگشت: اگر هنگام چرخ کردن گوشت، رگ های گوشت دور تیغه ها به اصطلاح گیر کرد با زدن این دکمه با معکوس شدن دور گردش، مشکل تیغه ها به سادگی حل می شود.

۴- آیا به کمک همزن قلمی مولینکس می توان غذای کودک را میکس کرد؟
بله، شما می توانید سوپ و ... را کاملاً میکس نمایید.

۵- آیا پایه همزن قلمی مولینکس قابل شستشو است؟
بله شما می توانید به آسانی پایه آنرا جدا کرده و بشویید.

۶- آیا مولینکس همزن قلمی چند کاره نیز دارد؟

بله، گروه محصول همزن قلمی مولینکس متنوع و کاربردی است که هم دارای همزن قلمی تک کاره و همچنین دارای همزن قلمی با خردکن و همزن مفتولی می باشد.

مشتریان عزیز، جهت دریافت اطلاعات و مطرح کردن سوالات خود در ارتباط با محصولات مولینکس با شماره ۸۸۸۹۵۵۴۷ تماس بگیرید.





Moulinex

life gets easier

همزن قلمی اویو DD300

- قدرت: ۷۰۰ وات
- پایه پلاستیکی و قابل جدا شدن
- تک سرعت + سرعت لحظه‌ای (توربو)
- لیوان مدرج ۸۰۰ میلی لیتری
- قابلیت آویز کردن
- ساخت فرانسه

شرح محصول:

همزن قلمی و یا به اصطلاح گوشت کوب برقی در میکس کردن، همزدن، مخلوط کردن و ... بکار می‌رود.

همزن قلمی DD300 مولینکس در تهیه انواع غذا، سوپ، دسر و ... مورد استفاده قرار می‌گیرد. شما می‌توانید حتی در میکس کردن مواد گرم و داغ مثل سوپ و حلیم در حال پخت نیز از همزن قلمی مولینکس استفاده نمایید.

پایه همزن قلمی DD300 پلاستیکی بوده و شما می‌توانید آنرا داخل ظروف تفلون و یا پیرکس قرار دهید و نگران خراشیده شدن سطح ظروف خود نباشید.

همزن قلمی مولینکس اصل فرانسه بوده و دارای ۲ سال ضمانت و ۱۰ سال خدمات پس از فروش شرکت بدرسان الکتریک (نماینده انحصاری محصولات مولینکس در ایران) می‌باشد.



برای اینکه بدانید کیک کاملاً پخته یا نه پس از پایان پخت کیک یک چوب کبریت در وسط کیک فرو کنید اگر ذرات کیک بدان نجسید کیک پخته.

شماره دوم - پاییز ۱۳۹۱

آشپزی با مولینکس

کراکت سیب زمینی

- زمان آماده سازی: ۲۰-۳۰ دقیقه
- زمان پخت: ۵۰ دقیقه
- سطح دشواری: متوسط
- مقدار سرو: برای ۵-۶ نفر

مواد لازم:

- سیب زمینی: یک کیلو
- تخم مرغ: ۳ عدد
- آرد سوخاری: ۲ پیمانه
- زعفران حل کرده: یک قاشق چای خوری

روغن مایع: به میزان لازم
نمک و فلفل سیاه (پودر شده): به میزان لازم
مواد لازم میانی:

روغن: ۲ قاشق سوپ خوری
زعفران حل کرده: یک قاشق چای خوری
پیاز سرخ شده: ۲ قاشق سوپ خوری
گوشت چرخ کرده: ۲۰۰ گرم
نمک و فلفل سیاه (پودر شده): به میزان لازم
رب گوجه فرنگی: ۲-۳ قاشق سوپ خوری
زرشک: ۲ قاشق سوپ خوری
جعفری خرد شده: ۳ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

سیب زمینی ها را پخته و با همزن قلمی (گوشت
کوب برقی) مولینکس آنها را کاملاً له کنید و با
یک عدد از تخم مرغ ها، نمک، فلفل سیاه و کمی
زعفران مخلوط کنید تا صاف و یکدست شود. از
مواد به اندازه یک نارنگی برداشته و وسط آن را
با مواد گوشتی میانی پر کنید و به شکل دلخواه
در آورید. ابتدا در آرد سوخاری که کمی نمک و

ادویه ریخته اید بغلطانید، بعد در مخلوط تخم مرغ
و زعفران و مجدداً در آرد سوخاری و سپس در
روغن سرخ کرده و به دلخواه تزیین نمایید.

برای مواد داخل کراکت:

گوشت و پیاز را در مقداری روغن تفت داده
سپس ادویه، رب گوجه، نمک و فلفل و
زردچوبه را اضافه کرده مقداری آب ریخته با
حرارت ملایم بپزید. در پایان زعفران، زرشک
و جعفری را اضافه کنید. کمی پخت را ادامه
دهید تا آب مواد کاملاً جمع شود و کناری
گذاشته تا کاملاً خنک شود.

نکته:

مواد داخل کراکت باید بدون آب باشد.

پیشنهاد:

۱. بهتر است مخلوط سیب زمینی قبل از پز شدن کاملاً سرد شود.
۲. چنانچه قبل از سرخ کردن، کراکت های آماده را برای یک ساعت در یخچال قرار دهید، نتیجه بهتری می گیرید.



دستور غذایی بفرستید

جایزه بگیرید

به دیگران هم آموزش دهید!

شرکت بدرسان الکتریک در نظر دارد دومین 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 خرد کن ۱-۲-۳ فرانسوی 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. از بین بهترین دستورهای آشپزی، سه دستور انتخاب شده و به نام ارسال کننده در مجله سفره ایرانی و 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 ۱۰۰۲۲۳۷۷۸۶ پیامک کنید.

اعلام نتایج قرعه کشی:

۲۰ دی ماه در سایت
www.badrsun.com



خردکن
لامولینکس
DPA1

دستور غذایی سه برنده مسابقه دوره قبل

چیلی کن کارنه

مواد لازم:

سیر: ۲ حبه، فلفل دلمه قرمز: ۲ عدد، رب گوجه فرنگی: ۵۰ گرم، پیاز متوسط: ۱ عدد، فلفل چیلی قرمز: ۱ عدد، قرص عصاره گوشت: ۱ عدد، کره: ۲۰ گرم، گوشت چرخ کرده: ۸۰ گرم، لوبیاچیتی: ۵۰۰ گرم، شکر: ۱ قاشق چایخوری، فلفل پاپریکا به میزان لازم، نمک و فلفل قرمز به میزان لازم

سوپ کدوسبز

زمان پخت ۹۰ دقیقه

مواد لازم:

کره: ۱۰۰ گرم، سیر: ۱ حبه، پیاز نگینی خرد شده: ۱ عدد متوسط، هویج خرد شده: ۴ عدد، کدو سبز خرد شده: ۴ عدد، سیب زمینی متوسط خرد شده: ۳ عدد، آب مرغ: ۳ فنجان، آبلیمو: ۱/۲ فنجان، سس خردل تند: ۱ قاشق غذاخوری، کنسرو ذرت: ۱ قوطی، خامه: ۲۵۰ گرم، پودر سبزیجات معطر یا آویشن: ۱ قاشق غذاخوری، نمک و فلفل سیاه به میزان لازم، جعفری ساطوری شده برای تزیین
طرز تهیه: داخل قابلمه کره یا مارگارین را گرم کرده و بعد پیاز را تفت داده تا سبک شود. سپس به ترتیب از سیر له

طرز تهیه: لوبیا را از شب قبل خیس کرده و در طول این مدت چند مرتبه آب آن را عوض نمایید. سپس روی حرارت قرار دهید تا پخته شود. پیاز، فلفل قرمز، سیر، فلفل چیلی قرمز را ساطوری خرد کرده و در تابه‌ای با کره تفت دهید، سپس گوشت را به وسیله چرخ گوشت مولینکس چرخ کرده و به مواد اضافه نمایید و خوب تفت دهید تا رنگ گوشت تغییر کند. رب گوجه فرنگی، شکر، فلفل پاپریکا و لوبیا آب‌پز شده و نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و خوب هم بزنید، در پایان عصاره گوشت را با کمی آب مخلوط کنید و به خوراک اضافه کنید، سپس اجازه دهید تا جا بیفتد. این خوراک را هم می‌توان با نان ترتیلا سرو کرد. نوش جان

شده، کدو، هویج و سپس سیب زمینی را اضافه کرده و تفت دهید. بعد از تفت دادن سبزیجات آب مرغ را اضافه کرده و اجازه دهید تا مواد پخته شوند. پس از اینکه سوپ پخته شد، آنرا با کمک همزن قلمی مولینکس میکس کنید. (شما می‌توانید همزن قلمی مولینکس را در انواع سوپ داغ قرا داده و مواد در حین پخت را نیز میکس نمایید). پس از اینکه سوپ را کاملاً میکس کردید اجازه دهید تا روی حرارت بجوشد و بعد خامه، نمک و فلفل، آویشن، سس خردل و آبلیمو را اضافه کنید. کنسرو ذرت را آبش را بیرون ریخته و یک مقدار از ذرت توی سوپ بریزید. سوپ را در کاسه سرو ریخته و سپس با کمی ذرت، خامه و جعفری تزیین نمایید. نوش جان.

بیسکویت سوفله‌ای شکلاتی

مواد لازم:

شکلات تلخ (از هر نوع می‌توانید استفاده کنید، فقط به صورت تکه شکلات باشد): ۱ پیمانه، پودر شکر: ۱/۴ پیمانه، دارچین: ۱/۲ قاشق چایخوری، فلفل قرمز: ۱/۸ قاشق چایخوری، سفیده تخم مرغ: ۲ عدد، کرم تارتارک: ۱/۸ قاشق چایخوری، وانیل: نصف قاشق چایخوری، گردو یا بادام هندی خرد شده: نصف پیمانه

طرز تهیه: سینی فر را در وسط فر قرار دهید و از قبل روی سینی ورق مخصوص قرار دهید و چرب کنید. فر را در ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد یا ۳۵۰ فارنهایت از قبل گرم نمایید. شکلات را در ماکروویو با گرمای متوسط (۷۵ درصد) به مدت ۴۵ ثانیه آب کنید. توجه داشته باشید شکلات باید کاملاً آب شود. سفیده‌ها

و کرم تارتار را در کاسه‌ای ریخته و با همزن دستی مولینکس هم بزنید. در این حین هم چند دفعه از سرعت لحظه‌ای استفاده کنید تا خوب حالت بگیرد. سپس شکر، دارچین و فلفل قرمز را هم اضافه نمایید و با همزن کاملاً هم بزنید تا سفیده‌ها کمی سفت و براق‌تر شود. به آرامی خرده گردو یا بادام هندی و شکلات آب شده را اضافه نمایید و سپس مواد را به کمک قاشق در اندازه توپ‌های کوچک، در سینی فر بریزید. فاصله بین بیسکویت‌ها ۴ سانتی‌متر باشد. به مدت ۷ یا ۸ دقیقه بپزید تا بیسکویت‌ها براق شوند و ترک بخورند. باید رویشان سفت و داخلشان خیلی نرم باشد. در آخر سریعاً بیسکویت‌ها را از فر خارج کرده و اجازه دهید کاملاً سرد شوند. بیسکویت‌ها در ظرف دربسته در دمای محیط تا دو روز قابل نگهداری است. نوش جان.



برای این که سفیده تخم مرغ خوب پف کند، آن را کاملاً از زرده جدا کنید، بگذارید برای مدتی در دمای اتاق بماند. سپس با همزن بزنید



آقای مجید ادهمی



(چیلی گُن کارنه)



خانم مهشید علیپور



(سوپ کدو سبز)



خانم پناهی



(بیسکویت شکلاتی)



حلیم

زمان آماده سازی: ۳۰ دقیقه

زمان پخت: ۲ الی ۳ ساعت

سطح دشواری: سخت

مقدار سرو: برای ۵-۶ نفر

مواد لازم

گندم پوست گرفته: ۲ کیلو

گوشت سردست و قلوه گاه گوسفند: ۱ کیلو

پیاز: ۲ عدد بزرگ

نمک، فلفل سیاه پودر شده و دارچین: به

میزان لازم

کره یا روغن محلی: ۱۰۰ گرم

طرز تهیه:

گندم را به مدت هشت ساعت خیس کرده، گوشت را بدون خرد کردن با گندم، پیاز و مقداری آب روی حرارت ملایم قرار دهید تا گوشت و گندم کاملاً بپزند، بعد در صافی ریخته استخوان‌های گوشت را جدا نموده سپس گوشت و گندم را با همزن قلمی (گوشت‌کوب برقی) مولینکس خوب له کنید و آب حلیم را که جدا کرده‌اید اضافه کنید. نمک و فلفل را اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار دهید تا حلیم جا بیفتد. در این فاصله حلیم را دائماً با همزن قلمی مولینکس کاملاً میکس نمایید تا کشدار شود (در حین پخت). سپس در ظرف مورد نظر ریخته و کره آب کرده روی حلیم بریزید و همچنین روی آن را دارچین و در صورت تمایل کمی شکر بپاشید.

توصیه و نکات کارشناس سفره ایرانی:

۱- می‌توان بجای گوشت گوسفند از گوشت مرغ استفاده کرد.

۲- بهتر است از گندم محلی خصوصاً گندم زرد استفاده شود.



فیبر موجود در غلات سبوس دار باعث سلامت بهتر قلب و کاهش بیماری های قلبی می شود.

شماره دوم - پاییز ۱۳۹۱

آشپزی با مولینکس

آش جو

زمان آماده سازی: ۴۰ دقیقه
زمان پخت: ۲-۳ ساعت
سطح دشواری: متوسط
مقدار سرو: برای ۵ تا ۶ نفر

مواد لازم:

جو پوست کنده: ۱ پیمانه
سبزی آش (تره، جعفری، اسفناج، شوید، گشنیز): ۱ کیلو
حبوبات (نخود، لوبیا و عدس): هر کدام یک دوم پیمانه
برنج: یک دوم پیمانه
پیاز سرخ شده: ۲ عدد بزرگ
روغن مایع: به میزان لازم
گوشت سردست: ۴۰۰ گرم
زردچوبه، نمک و فلفل سیاه (پودر شده): به میزان لازم
کشک ساییده غلیظ: ۴۰۰ گرم
نعناع داغ: به میزان لازم
زعفران دم شده: یک قاشق سوپ خوری
ادویه کاری، پودر زیره سبز: به میزان لازم

طرز تهیه:

جو را از شب قبل شسته و خیس کنید و سپس با مقداری آب بپزید. حبوبات را نیز از ۵ ساعت قبل خیس کرده در این بین چند بار آب آنها را عوض کنید و هر کدام را جداگانه بپزید. برنج را با کمی نمک و روغن بپزید.
پیاز خردشده را در کمی روغن تفت داده تا طلایی شود، سپس زردچوبه، فلفل و ادویه را ریخته کمی تفت داده و گوشت را به آن اضافه کرده و اجازه دهید تا کاملاً بپزد. سپس به کمک همزن قلمی (گوشت کوب برقی) مولینکس گوشت را در حین پخت کاملاً میکس و به اصطلاح له نمایید و حبوبات پخته و جو پخته شده را اضافه کرده و در این زمان سبزی و برنج را نیز اضافه کنید تا کاملاً بپزد. آش را گاهی هم بزنید تا ته نگیرد. در آخر نمک آن را اضافه کرده، زمانیکه آش پخته و جا افتاده شد کمی از آش را در کشک ریخته و آن را رقیق کنید. سپس کشک را به آش اضافه کنید پس از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه آش آماده است و آن را در ظرف ریخته با کشک و نعناع داغ، پیاز داغ و زعفران تزئین کنید.



کوکوسیب زمینی

- زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه
- زمان پخت: ۲۰ دقیقه
- سطح دشواری: آسان
- تعداد سرو: ۴ نفر



• مواد لازم:

سیب زمینی: ۵۰۰ گرم (رنده شده توسط رنده دستگاه چرخ گوشت مولینکس)

تخم مرغ: ۲ عدد

آرد: یک قاشق سوپ خوری

بیکنگ پودر: یک دوم قاشق مربا خوری

پیاز (سرخ شده): یک عدد متوسط

زعفران (حل شده در آب و غلیظ): یک قاشق سوپ خوری

نمک: به مقدار لازم

فلفل سفید پودر شده: به مقدار لازم (به دلخواه)

روغن مایع: برای سرخ کردن

• طرز تهیه:

سیب زمینی را شسته، پوست گرفته و ریز یا متوسط توسط رنده دستگاه چرخ گوشت مولینکس رنده کنید، سپس سیب زمینی را کمی فشار داده تا آب اضافی آن گرفته شود. بعد از آن تخم مرغ، آرد، بیکنگ پودر، نمک، فلفل سفید پودر شده و زعفران را اضافه کرده و سریع مخلوط نمایید. ۵ دقیقه استراحت دهید تا چنانچه دوباره آب سیب زمینی بیرون آمد، آب اضافی را خالی کنید. پس از این مرحله پیاز سرخ شده را اضافه کنید (توجه داشته باشید که پیاز فقط کمی سرخ شده باشد).

روغن را در تابه ای گرم کرده و یک قاشق سوپ خوری از مواد برداشته و در ماهیتابه بریزید و با پشت قاشق صاف کنید تا شکل دلخواه بدست آید. دو طرف کوکو را با حرارت ملایم سرخ کرده تا طلایی شود.

در ظرف کشیده و به همراه نان و سالاد سرو نمایید.

• پیشنهاد:

با انواع قالب نیز می توانید این غذا را سرخ کنید.



اگر می خواهید هنگام پختن، سیب زمینی شما ترک نخورد
، قبل از پختن قدری کره یا روغن روی سیب زمینی بمالید.

شماره دوم - پاییز ۱۳۹۱ - ۱۲
آشپزی با مولینکس

ماشین ظرفشویی برای تجمعات یا جزء واجبات؟

اغلب خانم‌ها
بیشترین زمان خود
را صرف نظافت منزل
به خصوص آشپزخانه
می‌کنند.



خود قرار دهید.

مخزن براق کننده را پر نمایید. (یکبار پر کردن مخزن براق کننده که فضای بسیار کمی هم دارد برای چند بار شستشو کافی است).

مخزن نمک (سختی گیر آب) را نیز پر کنید. (نیازی نیست که در هر بار شستشو این مخزن پر شود ممکن است برای ماه‌ها کافی باشد).

نکته: شما می‌توانید قرص، پودر، نمک و مایع براق کننده را با قیمت‌های مناسب از فروشگاه‌ها تهیه‌نمایید.

پس از انجام مراحل شرح داده شده برنامه مورد نظر را انتخاب نمایید. (تمام برنامه‌های ماشین ظرفشویی تک الکتریک طبق نیاز شما در نظر گرفته شده است). پس از انتخاب برنامه، دکمه شروع را فشار داده و درب دستگاه را ببندید.

سیس میز خود را تمیز نمایید و فوراً به سراغ کتاب و یا سریال مورد علاقه خود رفته و بدون نگرانی از آرامش شبانه خود لذت ببرید.

بهترین آرامش برای مادر فداکار و زحمت‌کش، خواندن کتاب داستان برای فرزندش است پس فرصت را از دست ندهید.

چون ماشین ظرفشویی شما، ظروف را شسته، آب کشیده و خشک می‌نماید. ظاهراً، صدایی می‌آید! بله درست متوجه شده‌اید. این صدای زنگ همکار شما ماشین ظرفشویی تک الکتریک است که شما را از اتمام کار خود باخبر می‌سازد.

این دستگاه دوست داشتنی تا حد قابل توجهی مصرف آب خانگی، مایع ظرفشویی و زمان مورد نظر را کاهش می‌دهد. و به شما فرصت می‌دهد تا به جای صرف وقت در آشپزخانه و شستن ظروف، زمان بیشتری را صرف کارهای مورد علاقه خود نمایید.

وقتی که از ماشین ظرفشویی استفاده می‌کنید، آشپزخانه هم سرو سامان دارد. می‌پرسید چرا؟ پس از صرف یک وعده غذایی، ظروف را از روی میز یا سفره جمع کنید، باقی مانده غذا را داخل سطل زباله بریزید و در ماشین ظرفشویی بچینید. برای وعده بعدی ظرف‌های شسته شده را بردارید و پس از استفاده مجدد، دوباره درون ماشین ظرفشویی بچینید. حتی شما می‌توانید ظروف کثیف را در طول روز درون ماشین ظرفشویی قرار دهید و در پایان، آخرین وعده غذایی در دستگاه را بسته و دکمه شروع را فشار دهید تا تمام ظروف که در طول روز کثیف شده‌اند با هم و یکجا شسته شوند.

ماشین ظرفشویی برای راحتی شما ساخته شده است. آیا می‌دانید پشت آن درب بسته چه خبر است؟

در این قسمت مراحل شستشوی ماشین ظرفشویی تک الکتریک برایتان شرح داده می‌شود:

ابتدا ظروف را در سبد ماشین ظرفشویی تک الکتریک که دارای جای مشخصی برای تک‌تک ظروف دارد بچینید. (در دفترچه راهنمای فارسی به صورت کامل توضیح داده شده است). پس از قرار دادن ظروف داخل ماشین ظرفشویی، پودر یا قرص شستشو را در جای مخصوص

آیا می‌خواهید زمان بیشتری را در کنار خانواده و فرزندان خود باشید؟

آیا تا به حال به این فکر کرده‌اید که چه مدت از زمان خود را صرف کارهای آشپزخانه می‌کنید؟ آیا تا به حال به این موضوع فکر کرده‌اید که پس از بدرقه مهمانان خود چه مدت مشغول نظافت آشپزخانه، شستن، خشک کردن و جمع و جور کردن ظروف می‌شوید؟

اغلب خانم‌ها بیشترین زمان خود را صرف نظافت منزل به خصوص آشپزخانه می‌کنند.

و یکی از کارهای مربوط به آشپزخانه شستن ظروف است که انجام آن در چند مرحله به طول می‌انجامد:

شستن، آب کشیدن، خشک کردن و جابه جا کردن. که البته اگر ظروف خیلی کثیف و چرب باشند که باید چند دقیقه‌ای هم در آب گرم بمانند تا بهتر شسته شوند. انجام این امر (شستن ظروف) بسیار زمان گیر و خسته کننده است و شما مجبور هستید به صورت ایستاده تمام مراحل آنرا انجام دهید. و در این حین باید مراقب باشید که ظروف شکستگی و زیبایتان آسیب نبینند و به خوبی و بدون لک خشک شوند.

مسئله بعدی مقدار آب و مایعی است که شما جهت شستن ظروف مصرف می‌کنید. که هم از نظر هزینه و هم از نظر بهبود الگوی مصرف، حائز اهمیت می‌باشد.

آیا نمی‌خواهید روشی را جایگزین نمایید تا مفیدتر، بهداشتی‌تر، به صرفه‌تر، راحت‌تر، بهینه‌تر و ... باشد؟

ماشین ظرفشویی تمام سوالات ما را پاسخ خواهد داد.





ماشین ظرفشویی ۱۴ نفره:

WQP12-7205FS

WQP12-7205FW

- دارای ۶ برنامه شستشوی متناسب با نیاز کاربر
- قابلیت بکارگیری با ۵۰٪ ظرفیت نیم شور
- دارای برنامه پیش شستشوی اتوماتیک
- دارای ۲ آب پاش در کف و سقف دستگاه
- دارای سیستم الکترونیکی ساده
- دارای سیستم آبگرمکن جهت شستشوی آسان ظروف
- سیستم خشک کن قدرتمند
- دارای مخزن مخصوص مایع براق کننده
- فیلتر با قابلیت جدا شدن جهت شستشوی آسان و سریع
- دارای سختی گیر آب (نمک)
- دارای نشانگر اتمام مواد شوینده و براق کننده
- دارای سبد مخصوص قاشق و چنگال
- پوشش داخل سبد از جنس استیل (stainless steel)
- طراحی و ظاهری منحصر بفرد
- دارای برچسب انرژی A
- ابعاد (ارتفاع 84.5cm، پهنا 59.8cm، عمق 60cm)
- موجود در رنگهای سفید و نقره ای
- نصب رایگان
- ۱۸ ماه ضمانت بدر



شستشوی قدرتمند برای ظروفی که بسیار کثیف و چرب هستند.



شستشوی ظروفی که به صورت معمولی کثیف شده اند.



شستشوی اقتصادی و به صرفه برای ظروفی که کثیفی و چربی کمتری دارند مثل بشقاب، لیوان، کاسه و ...



شستشوی سریع ظروفی که کم کثیف شده اند و نیاز به خشک کردن ندارند.



شستشوی ۱ ساعته و سبک ظروفی که نیاز به خشک کردن ندارند.



شستشوی ظروفی از جنس شیشه، کریستال و غیره.



دارای
نمایشگر
LED

دارای ۶ برنامه
شست و شوی
متناسب با نیاز
کاربر



دارای ۵ برنامه
شست و شوی
متناسب با نیاز
کاربر

ماشین ظرفشویی رومیزی ۶ نفره WQP6-3208BS, WQP6-3208BW

- دارای برنامه پیش شستشوی اتوماتیک
- دارای سیستم الکترونیکی ساده
- دارای سیستم آبگرمکن جهت شستشوی آسان ظروف
- سیستم خشک کن قدرتمند
- دارای مخزن مخصوص مایع براق کننده
- فیلتر با قابلیت جدا شدن جهت شستشوی آسان و سریع
- دارای مخزن سختی گیر آب (نمک)
- دارای نشانگر اتمام مواد شوینده و براق کننده
- دارای سبد مخصوص قاشق و چنگال
- پوشش داخل سبد از جنس استیل (stainless steel)
- طراحی و ظاهری منحصر بفرد
- دارای برجسب انرژی A
- ابعاد (ارتفاع 43.8cm، پهنا 55cm، عمق 50cm)
- موجود در رنگهای سفید و نقره ای
- ۱۸ ماه ضمانت بدر

جهت اطلاع از آدرس و تلفن نمایندگان فروش به
صفحه پشت جلد این نشریه مراجعه فرمایید.

Moulinex

life gets easier

نمایندگان فروش مولینکس:

تهران: بـدر 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- نیش 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 خانه شما** خیابان شریعتی- بالاتر از حسینیة ارشاد، جنب مبلمان یاسمین، پلاک ۱۰۹۸ تلفن: ۲۲۸۹۰۱۲۹ **فروشگاه گنجینه** پایین تر از میدان هفت حوض، نیش جویبار غربی، پلاک ۳۱۶ تلفن: ۷۷۹۵۲۸۹۸
فروشگاه کمالی خیابان جمهوری، تقاطع ۱۲ فروردین تلفن: ۶۶۴۰۱۴۷۵

شهرستان ها: اصفهان- فروشگاه نوالی خیابان هاتف- کوچ مشیر- مجتمع تجاری بازار مشیر تلفن: ۲۲۲۳۴۷۸ **ارومیه-** فروشگاه مولینکس خیابان مولوی، خیابان امین نیش 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 معلم تلفن: ۲۵۲۵۹۷۵ **قم-** فروشگاه تهرانی خیابان ۳۰ متری کیوانفر تلفن: ۶۶۰۱۹۷۲ **مشهد-** فروشگاه کاکتوس (حمید حسینی) خیابان سناباد، سناباد ۴۱، تلفن: ۸۴۵۹۱۹۱



محصولات مولینکس را فقط با ضمانت بدر خریداری نمائید.

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.badr.sun.com مراجعه نمایید.

سامانه پیام کوتاه: مشتریان عزیز پیشنهادات و انتقادات ارزشمندتان را به شماره ۰۲۲۳۷۷۸۶ 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: (۰۲۱)۸۸۸۹۵۵۴۷
 دورنما: (۰۲۱) ۸۸۸۹۵۵۵۶

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