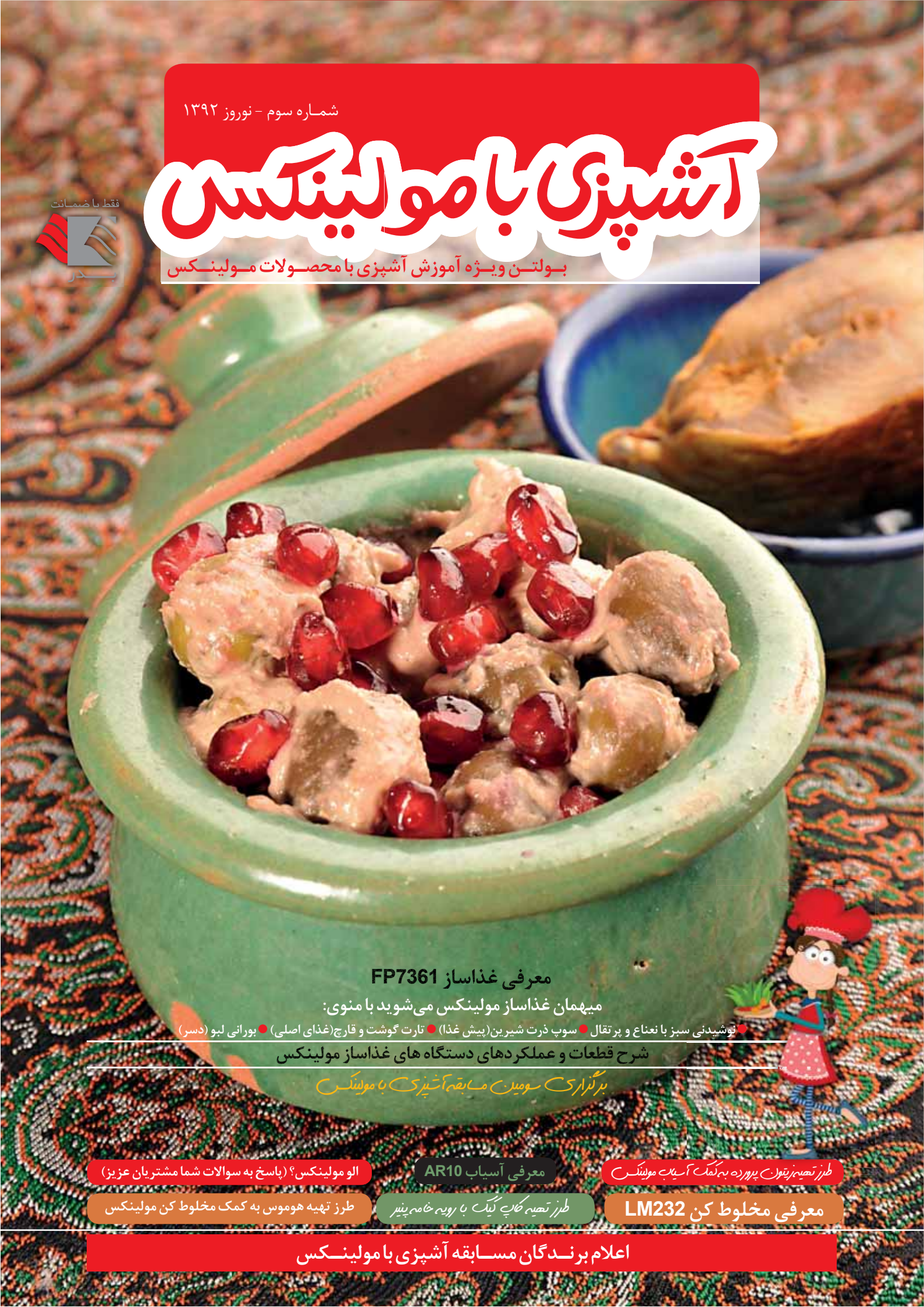
شمـاره سوم - نوروز ۱۳۹۲

آشپزی با مولینکس

بـولتـن ویـژه آموزش آشپزی با محصـولات مـولینـکس

فقط با ضمانت



معرفی غذاساز FP7361

میهمان غذاساز مولینکس می‌شوید با منوی:

● نوشیدنی سبز با نعناع و پرتقال ● سوپ ذرت شیرین(پیش غذا) ● تارت گوشت و قارچ(غذای اصلی) ● بورانی لبو (دسر)

شرح قطعات و عملکردهای دستگاه های غذاساز مولینکس

برگزاری سومین مسابقه آشپزی با مولینکس

طرز تهیه زیتون پرورده به کمک آسیاب مولینکس

معرفی آسیاب AR10

الو مولینکس؟ (پاسخ به سوالات شما مشتریان عزیز)

معرفی مخلوط کن LM232

طرز تهیه کاپ کیک با رویه خامه پنیر

طرز تهیه هوموس به کمک مخلوط کن مولینکس

اعلام برنـدگان مسـابقه آشپزی با مولینـکس

آشپزی با مولینکس

• فصلنامه آشـــپزی با مولینکس/ شماره ســـوم/ نوروز ۱۳۹۲
• تهیه، ارائه اطلاعات و طراحی: دپارتمان توســعه بازار شرکت بدرسان الکتریک

فهرست مطالب

- معرفی دستگاه غذاساز FP7361 ۱
- طرز تهیه نوشیدنی سبز با نعناع و پرتقال ۲
- طرز تهیه سوپ ذرت شیرین ۲
- طرز تهیه تارت گوشت و قارچ ۳
- طرز تهیه بورانی لبو ۳
- شرح قطعات و عملکردهای دستگاه غذاساز ۴
- سومین مسابقه آشـــپزی با مولینکس (دستور غذایی بفرستید، جایزه بگیرید) ۶
- اعـــلام برندگان مســـابقه دوره قبل آشـــپزی با مولینکس به همراه دســـتورهای غذایی (پلو با گوشت قلقلی، املت قارچ، شامی لبنانی) ۶
- معرفی دستگاه آسیاب AR10 ۸
- طرز تهیه زیتون پرورده ۹
- الو مولینکس؟ ۹
- معرفی دستگاه مخلوط کن LM232 ۱۰
- طرز تهیه هوموس ۱۱
- معرفی دستگاه جارو شارژی MX522 ۱۲
- طرز تهیه کاپ کیک با رویه خامه پنیر ۱۳



2013،2014
١٤٣٤،١٤٣٥

سال نو مبارک

لحظه تحویل سال ۱۳۹۲ هجری شمسی به ساعت رسمی جمهوری اسلامی ایران ســاعت ۱۴ و ۳۱ دقیقه و ۵۶ ثانیه روز چهارشـــنبه ۳۰ اسفند ۱۳۹۱ هجری شمسی مطابق ۸ جمادی الاولی ۱۴۳۴ هجری قمری و ۲۰ مارس ۲۰۱۳ میلادی

یا مقلب القلوب و الابصار یا مدبرالیل و النهار
یا محول الحول و الاحوال حول حالنا الی احسن الحال

حلول سال نو و بهار پرطراوت را که نشانه قدرت لایزال الهی و تجدید حیات طبیعت می باشـــد را به تمامی عزیزان تبریک و تهنیت عرض نموده و سالی سرشـــار از برکت و معنویت را از درگاه خداوند متعال و ســـبحان برای شـــما عزیزان مسئلت داریم.

Moulinex
life gets easier

فقط با ضمـانت
بـــدر



شـرح محصـول (غـذاسـاز FP7361)

• آیا تاکنون به این فکر کرده اید که برای تهیه غذا، سالاد، دسر، آبمیوه و... چقدر وقت صرف می‌کنید و برای آماده کردن آنها چقدر ظرف و ظروف لازم دارید که در پایان کار نیز باید آنها را شسته و جابه جا نمایید؟

• آیا به این موضوع فکر کرده اید که قبل از آمدن میهمانی که خیلی هم برایتان عزیز است، فکرتان مشغول این است که چه غذایی درست کنید و چندین ساعت در آشپزخانه مشغول پخت و پز می‌شوید؟

• آیا آشپزخانه کوچک و یا وسایل زیادی دارید که برای جابه جایی آنها دچار مشکل می‌شوید؟

✓ نگران نباشید، مولینکس به عنوان دستیار حرفه‌ای، خدمتگذار شما کدبانوی با سلیقه است.

مولینکس با ارائه غذاساز چند کاره و کاربردی به شما کمک می‌کند تا میز غذای خود را رنگین، سالم، خوشمزه، سریع و راحت تر آماده کنید.

دراین بخش شما با قابلیت‌های یک محصول ایده‌آل و مورد نیاز تمام آشپزخانه‌های امروزی آشنا می‌شوید:

غذاساز FP7361 که دارای تیغه خردکن منحصر بفرد می‌باشد که به کمک آن می‌توانید انواع سبزی را در اندازه مورد نظر خرد نمایید. همچنین توسط این تیغه خردکن شما می‌توانید، گوشت و پیاز را نیز خرد نمایید.

این غذاساز فرانسوی مجهز به پارچ مخلوط‌کن می‌باشد که در تهیه انواع نوشیدنی، دسر و ... شما را همراهی می‌کند.

چند کاره حرفه‌ای مولینکس دارای آسیاب نیز می‌باشد که شما می‌توانید دانه‌های قهوه را آسیاب کرده و همچنین انواع ادویه‌های سالم (دارچین، زنجبیل، هل، زیره، زعفران، فلفل سیاه و...) را تهیه نمایید.

آیا می‌خواهید درست کردن یک آب‌پرتقال طبیعی و سالم را تجربه کنید؟ این غذاساز نیاز شما را رفع می‌نماید زیرا مجهز به قطعه آبمرکبات‌گیر می‌باشد.

غذاساز مولینکس دارای تیغه رنده بسیار تیز است که در رنده کردن خیار، هویج، کدو، سیب زمینی، پنیر و ... به شما کمک می‌کند.

یکی از قطعه‌های کاربردی غذاساز فرانسوی مولینکس همزن آن است. تهیه انواع خمیر نان، پیتزا، کیک، شیرینی و.... با همزن چند کاره مولینکس بسیار آسان است.

با قطعه پوره ساز غذاساز مولینکس شما می‌توانید انواع پوره‌های خوشمزه را در چند دقیقه آماده نمایید.

در این مجله غذاساز مولینکس با تهیه یک پیش غذا، غذای اصلی، دسر و نوشیدنی گوارا از شما پذیرایی خواهد کرد.

منوی مولینکس:

آبمیوه، پیش غذا، غذای اصلی، دسر.

نوش جان.

MADE IN FRANCE

غذاساز FP7361

- قدرت: ۹۰۰ وات
- دارای ۲۹ عملکرد
- پارچ مخلوط‌کن ۲ لیتری
- ظرف غذاساز ۳ لیتری
- مجهز به کنترل سرعت و سیستم سرعت لحظه ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزی، گوشت، پیاز و...
- ۲ صفحه فلزی جهت رنده و برش
- خمیر زن پلاستیکی
- همزن فلزی
- پوره ساز
- آسیاب
- آبمیوه گیری
- آب مرکبات گیری
- ساخت فرانسه



شما می‌توانید قطعات غذاساز های مولینکس مثل کاسه اصلی، رنده، پارچ مخلوط کن و... را به راحتی جدا کرده و در ماشین ظرفشویی بشویید.



نوشیدنی سبز با نعناع و پرتقال

مواد لازم:

- پرتقال (در صورت تمایل به همراه مرکبات دیگر مثل گریپ فوروت، نارنگی و ...)
- برگ تازه نعناع

طرز تهیه:

این نوشیدنی سبز رنگ، ترکیب آب پرتقال و نعناع تازه‌ست. خنکی و طعم نعناع باب طبع بسیاری از ما ایرانی‌هاست. برای تهیه آن یک لیوان آب پرتقال بگیرید (می‌توانید از آب مرکبات مختلف هم استفاده کنید). آبمیوه تهیه شده را داخل پارچ مخلوط کن مولینکس بریزید و مقداری سبزی نعناع تازه هم اضافه کنید. سپس یخ خرد شده را بریزید و اجازه دهید نوشیدنی در مخلوط کن کاملاً مخلوط شود. نتیجه همین نوشیدنی سبز وخوش‌رنگ است که طعم آب پرتقال و نعناع دارد.

در صورت تمایل برای شیرین کردن بیشتر این نوشیدنی می‌توانید از شربت شکر استفاده کنید.

پیش غذا: سوپ ذرت شیرین

مواد لازم :

- ذرت شیرین: ۱ قوطی
- ژامبون گوشت مکعبی خرد شده: ۲۰۰ گرم
- سیر له شده: ۲ حبه
- آب مرغ: ۳ پیمانه
- سیب زمینی کوچک ریز خرد شده: ۲ عدد
- جعفری خرد شده: ۱ قاشق سوپ خوری
- شیر: ۲ پیمانه
- خامه: ۱/۲ پیمانه
- پودر فلفل سیاه: ۱/۴ قاشق غذا خوری
- پیاز کوچک خرد شده: ۱ عدد
- آرد: ۳ قاشق سوپ خوری
- پنیر چدار و نمک به میزان لازم

طرز تهیه:

ژامبون‌ها را به صورت مکعبی خرد کرده و داخل روغن سرخ کنید. پیازها را بسیار ریز خرد کنید و به ژامبون‌ها اضافه کنید سیر له شده را بیفزایید و حدود یک دقیقه باهم تفت دهید (پیاز نباید طلایی شود) سپس آرد را اضافه کنید و حدود دو دقیقه تفت دهید. آب مرغ، سیب زمینی‌های ریز شده، جعفری، شیر و ذرت را نیز بیافزایید و اجازه دهید تا جوش بیاید. سپس حرارت را کم کنید تا سوپ حدود ۱۰ دقیقه آرام پخته و کمی غلیظ شود. سپس قطعه پلاستیکی خمیر زن را داخل کاسه غذاساز مولینکس قرار داده و سوپ را داخل آن بریزید. خامه را نیز به آن بیافزایید و دستگاه را با سرعت ۲ روشن نمایید تا مواد صاف و یک دست شود. سپس نمک و فلفل را افزوده به مدت ۵ دقیقه روی اجاق قرار دهید. در آخر سوپ را درون ظرف مخصوص سرو ریخته و برای برای تزئین مقداری پنیر چدار رنده شده روی آن بریزید.



هر سرعت دستگاه غذاساز مولینکس برای انجام کاری مشخص در نظر گرفته شده است.



غذای اصلی: تارت گوشت و خارج

مواد لازم :

- کره: ۱۸۰ گرم
- آب خیلی سرد: ۱/۴ پیمانه
- نمک: ۱/۴ قاشق مرباخوری
- جعفری خشک: ۱ قاشق سوپ خوری

مواد لازم درونی:

- گوشت: ۳۰۰ گرم
- پیاز کوچک: ۱ عدد
- قارچ: ۲۰۰ گرم
- نمک: ۱/۲ قاشق چایخوری
- فلفل قرمز: ۱/۲ قاشق چایخوری
- تخم مرغ: ۲ عدد
- شیر: ۱/۴ پیمانه
- خامه: ۵۰ گرم
- پنیر چدار: ۲۰۰ گرم

طرز تهیه: ابتدا فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۶۰ درجه فارنهایت) تنظیم کنید. سپس قطعه خمیر زن را داخل کاسه غذاساز مولینکس قرار داده و آرد، جعفری و نمک را داخل آن بریزید و درب دستگاه را ببندید. دستگاه را روشن کرده و سرعت غذاساز را بین ۲ الی ۳ تنظیم نمایید و مواد را با هم مخلوط شوند. سپس کره خرد شده را اضافه کرده مجدداً دستگاه را روشن نمایید تا مواد با مخلوط شود و شبیه خرده نان شود. سپس آب سرد را اضافه کرده و اجازه دهید غذاساز مولینکس مواد را با هم مخلوط کرده و خمیر بدست آید.

تهیه مایه گوشتی: تیغه خردکن را داخل کاسه غذاساز قرار داده و گوشت را داخل آن بریزید و دستگاه را با سرعت ۵ روشن نمایید تا گوشت کاملاً ریز و خرد شود. پیاز را نگینی خرد کنید و با مقدار کمی روغن سرخ کنید گوشت خرد شده را بیفزایید و بگذارید آب گوشت کشیده شود و کمی سرخ گردد. سپس قارچ خرد شده را نیز اضافه کرده و بگذارید مواد کاملاً با هم تفت بخورند و در انتها نمک وفلفل را اضافه نمایید. خمیر آماده شده را روی سطح کار که کمی آرد پاشی شده بصورت مستطیل باز کنید و در قالب مخصوص تارت کفه جدا شو در ابعاد ۳۵ × ۱۰ بیاندازید. سطح خمیر را با چنگال کاملاً سوراخ کنید و یک تکه فویل روی آن بیندازید و به مدت ۸ دقیقه در فر بگذارید. بعد از این مدت قالب را از فر بیرون آورده و فویل و حبوبات را جدا کنید و مواد گوشتی را رویش بریزید سپس تخم مرغ ها وپنیر رنده شده و شیر و خامه را نیز با یکدیگر مخلوط کنید و روی مواد بریزید مجدداً قالب را حدوداً ۲۵ دقیقه درون فر بگذارید تا زمانیکه روی تارت طلایی شود.



دسر: بورانی لبو

مواد لازم:

- لبوی پخته و خرد شده: ۴۰۰ گرم
- ماست: ۳ پیمانه
- سیر: ۱ حبه
- پودر زیره(بوداده): ۱قاشق مرباخوری
- پودر گشنیز(بوداده): ۱/۲ قاشق مرباخوری
- شکردانه ریز: ۲ قاشق مرباخوری
- نمک: به مقدار لازم
- لبو نگینی خرد شده : برای تزیین

طرز تهیه:

تیغه خرد کن را داخل کاسه غذاساز قرار دهید. لبوها را پوست گرفته و داخل کاسه غذاساز بریزید. سپس دستگاه را روشن کرده و با سرعت ۳ لبوها را کاملاً خرد و پوره نمایید. پودر زیره، پودر گشنیز، نمک و شکر را به آن اضافه کنید. سیر را پوست گرفته و رنده کنید و به مخلوط بیافزایید در آخر ماست را اضافه نمایید. مواد را همزده در ظرف مورد نظر ریخته با لبوی نگینی شده تزیین کرده و سرو نمایید.

تیغه خردکن وغذاسازهای مولینکس بسیار تیز می‌باشند، لطفاً هنگام جابه جایی، نصب و شستشو مراقب باشید.

شرح قطعات و عملکرد




۴


۳


۲


۱


۷


۶


۵



تمام غذاسازهای مولینکس اصل فرانسه می باشند.

ـردهای دستگاه غذاساز

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

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

جنس تیغه خردکن، فلزی و ضد زنگ می‌باشد. این تیغه به کمک قطعه شفت پایه بلند که یک قطعه کمکی است، داخل کاسه غذاساز قرار می‌گیرد. توجه داشته باشید درب دستگاه نیز باید بروی کاسه غذاساز قرار گیرد و اگر درب دستگاه به طور صحیح بسته نشود غذاساز روشن نمی‌شود.

۳• شفت پایه بلند: قطعه کمکی جهت استفاده از برخی قطعات.

۴• قطعه همزن: جهت همزدن مواد و تهیه انواع سس و غیره ... مورد استفاده قرار می‌گیرد. این قطعه بدون نیاز به شفت (قطعه کمکی) درون کاسه غذاساز قرار می‌گیرد.

۵• قطعه خمیر زن: جهت تهیه انواع خمیر نان، پیتزا، کیک، الویه و غیره... مورد استفاده قرار می‌گیرد.

این تیغه به کمک شفت پایه بلند، داخل کاسه غذاساز قرا می‌گیرد.

• شفت پایه کوتاه: قطعه کمکی جهت استفاده از قطعات آبمیوه گیری و آبمرکبات گیری

۶• قطعه آبپرتقال گیری: این قطعه جهت آبگیری انواع مرکبات به کار می‌رود.

این تیغه به کمک شفت پایه کوتاه که یک قطعه کمکی است، داخل کاسه غذاساز قرار می‌گیرد.

۷• قطعه پورساز، رب ساز و ...: این قطعه جهت پوره کردن موادی مثل: عدس، سیب‌زمینی و ... به کار می‌رود. همچنین جهت تهیه رب گوجه‌فرنگی نیز می‌توان از این قطعه استفاده کرد.

قطعه پوره ساز دارای دو حالت ریز و درشت می‌باشد بدین شکل که با فشردن کناره‌های پایه پروانه‌ای شکل می‌توانید آنرا بیرون کشیده و درون هر کدام از سایزهای پوره ساز، رب ساز که نیاز داشتید، قرار دهید.

این تیغه به کمک شفت پایه بلند که یک قطعه کمکی است، داخل کاسه غذاساز قرار می‌گیرد.

۸• قطعه پارچ مخلوط کن: قطعه پارچ مخلوط‌کن جهت مخلوط کردن و تهیه انواع نوشیدنی‌ها به کار می‌رود. این قطعه به صورت مستقل بروی دستگاه غذاساز قرار می‌گیرد.

۹• قطعه آسیاب: قطعه آسیاب جهت آسیاب کردن مواد نرم و سخت است. این قطعه به صورت مستقل بروی دستگاه غذاساز نصب می‌شود.

۱۰• صفحات 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 قرا می‌گیرد و پس از بسته شدن درب دستگاه مواد از دهانه ورودی به کمک فشاری درون غذاساز هدایت می‌شود.

• کاردک: جهت جمع آوری مواد درون کاسه غذاساز.

۱۱• کاسه مخصوص نگهداری قطعات ریز: قطعات ریز درون (رنده، خردکن، خمیر زن و شفت پایه بلند) درون این کاسه جای می‌گیرند. (۲ تصویر با شماره ۱۱)

۱۲• سرعت دستگاه: طبق مدل، هر غذاساز دارای سرعت متفاوتی می‌باشد. لازم به ذکر برای استفاده از هر قطعه و انجام کار باید از سرعت‌های متفاوت استفاده نمود. به عنوان مثال برای استفاده از تیغه های رنده بهتر است از سرعت ۱ استفاده کرد. (به اشکال و سرعت‌های توصیه شده بر روی دستگاه توجه فرمایید.)

نکات قابل توجه:

۱۳• 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 کاملاً تمیز نمایید سپس با مایع ظرفشویی کاملاً شستشو دهید.

• رنده ها و تیغه خردکنِ 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 فروشِ بدر تماس حاصل فرمایید.

• لطفاً بیشتر از گنجایش کاسه غذاساز، مخلوط‌کن و آسیاب مواد داخل آنها نریزید.

• لطفاً جهت انتخاب سرعت دستگاه به اشکال و سرعت‌های توصیه شده بروی دستگاه توجه فرمایید.


۱۱


۱۰


۹


۸


۱۳



۱۲


۱۱

هنگام قرار دادن تیغه رنده داخل کاسه غذاساز توجه داشته باشید که کاملاً در جای خود قرار گیرند تا درب دستگاه براحتی بسته شود.

دستور غذایی بفرستید
جایزه بگیرید

به دیگران هم آموزش بدهید!

شرکت بدرسان الکتریک در نظر دارد سومین 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 سرخ کُن 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 ۱۰۰۰۲۲۳۷۷۸۶ پیامک کنید.

اعلام نتایج قرعه‌کشی:
اردیبهشت ماه سال ۹۲ در سایت
□□□□□□□□□□□□□□





دستور غذایی سه برنده مسابقه دوره قبل

پلو با گوشت قلقلی

مواد لازم:
برنج: ۴ پیمانه
گوشت: ۵۰۰ گرم
پیاز: ۱ عدد
شکر، خلال پسته، کره، زعفران، نمک: به میزان لازم

طرز تهیه:
ابتدا گوشت و پیاز را جداگانه با خردکن ۳-۲-۱ مولینکس کاملاً خرد نمایید. سپس داخل ظرف گود ریخته نمک و زردچوبه را به آن بیافزایید و کاملاً ورز دهید. گوشت و پیاز مخلوط شده را پس از پوشاندن با سلفون به مدت ۳ ساعت در یخچال بگذارید. سپس گوشت را به صورت گلوله‌های کوچک درآورده و در روغن یا کره سرخ نمایید. سپس برنج را آبکش کرده و گوشت‌ها را لابه لای برنج بریزید و درآخر زعفران آماده شده را نیز بر روی برنج و گوشت‌ها ریخته و منتظر شوید تا برنج دم بکشد.
در این فاصله زرشک را در کره و مقداری شکر سرخ نمایید و پس از آماده شدن برنج آن را با زرشک و خلال پسته تزیین نمایید.
نوش جان.

املت قارچ

مواد لازم:
روغن: ۱/۲ پیمانه
تخم مرغ: ۴ عدد
شیر: ۱/۴ پیمانه
آرد: ۲ قاشق چایخوری
جعفری: ۱۰۰ گرم
خیار شور: ۱۰۰ گرم
پنیر پیتزا رنده شده: ۱۰۰ گرم
نمک: به میزان لازم

طرز تهیه:
ابتدا روغن را در تابه ریخته و قارچ ها را تفت می دهیم. تخم مرغ ها، آرد و شیر را با همزن برقی مولینکس هم زده و مواد را به قارچ اضافه می کنیم تا کمی خودش را بگیرد.
سپس جعفری را به کمک خردکن ۳-۲-۱ مولینکس خرد نمایید و روی مواد می ریزیم.
خیار شورها را رنده کرده و روی دستمال تمیز قرار داده و آب اضافه آنرا می گیریم و آن را روی مواد می ریزیم در آخر پنیر پیتزا رنده شده را ریخته و درب تابه را می گذاریم تا پنیر کاملاً ذوب شود.
املت قارچ را برش زده و با خیارشور و گوجه فرنگی و جعفری تزئین می کنیم.
نوش جان.

شامی لبنانی

مواد لازم:
گوشت: ۳۰۰ گرم
سبزی (تره، جعفری، گشنیز): ۴ قاشق غذاخوری
سویا خیس شده: ۴ قاشق غذاخوری
پیاز خرد شده: ۱ عدد
تخم مرغ: ۲ عدد
آرد: ۳ قاشق غذا خوری
روغن: به میزان لازم
نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:
گوشت و سبزی را با دستگاه خردکن ۳-۲-۱ فرانسوی مولینکس کاملاً خرد می نماییم. سپس سویا خیس شده و آرد را به این مواد اضافه کرده و باهم مخلوط می کنیم تا یک دست شوند. روغن را در تابه ریخته و حرارت را کم می کنیم. سپس از موادی که آماده کرده‌اید به اندازه یک توپ کوچک برداشته و با دست آنرا به صورت بیضی در می‌آوریم و در روغن شناور با حرارت ملایم سرخ می‌کنیم.
نوش جان.

محصولات مولینکس را با ضمانت بدرسان الکتریک (تنها نماینده انحصاری محصولات مولینکس در ایران) خریداری نمایید.

خانم شهره سهرابی



(پلو با گوشت قلقلی)



خانم زهرا حکانی



(املت قارچ)



خانم زهرا کنتراتچی



(شامی لبنانی)

خرد کن ۳-۲-۱ مولینکس با قدرت بالا و مناسب، کار شما را برای تهیه انواع کوکو، کباب، کوفته، کتلت و غیره ... در مدت زمان بسیار کم راحت و آسان می نماید.

آسیاب AR10



- قدرت: ۱۸۰ وات
- ظرفیت: ۵۰ گرم
- جنس مخزن: استیل ضد زنگ





با داشتن یک آسیاب برقی از ادویه‌های سالم و مفید استفاده نمایید.
استفاده درست و به اندازه از ادویه‌هایی که خودتان در منزل آنها آسیاب می‌نمایید نه نتها مزه و بوی غذای شما را دلچسب کرده بلکه شما را از برخی امراض مصون می‌دارد.
اگر فقط یک بار از ادویه‌هایی که خودتان در منزل تهیه کرده‌اید، در پخت غذا استفاده نمایید دیگر به دنبال ادویه‌های آماده نخواهید رفت.
همانطور که در تصویر بالا مشاهده می‌کنید ما چوب زرد چوبه را تهیه کرده و به کمک آسیاب مولینکس آسیاب کرده ایم؛ تفاوت رنگ را می توانید مشاهده نمایید.
در ضمن، برای تجربه عطر واقعی زردچوبه جای شما در آشپزخانه مولینکس خالی است.

زنجبیل: بهترین داروی سرماخوردگی، گلو درد، زخم معده می‌باشد.
قهوه: مصرف به اندازه قهوه از کرم خوردگی دندان جلوگیری می‌کند، مقاومت ورزشکاران را زیاد می‌کند، ضد افسردگی است و سردرد را برطرف می‌کند.
زردچوبه: تحقیقات اخیر دانشمندان نشان داده است که زردچوبه از سرطان جلوگیری می‌کند.
زعفران: درمان افسردگی است. خون ساز بوده و گردش خون را بهبود می‌بخشد.
فلفل سیاه: تقویت کننده حافظه و اعصاب و مسکن دردهای عصبی، اشتها آور و موثر در مقابله با رشد باکتری‌های مضر در بدن است.
هل: تقویت کننده قلب و خوشبو کننده دهان است.
دارچین: رمز جوانی است و مصرف روزانه آن انسان را جوان نگه می دارد.
زیره سیاه: تقویت کننده و نیرودهنده، درمان اختلالات گوارشی، ضد عفونی کننده و اشتهاآور است.
مغز گردو: دارای ویتامین‌های A, B, C, D, E می‌باشد و خون ساز وتصفیه کننده خون است.
گلپر: کاهش خطرات قلبی و عروقی، مقوی معده، دفع کننده سموم بدن، نشاط‌آور و تقویت کننده حافظه می‌باشد.





لطفا طبق گنجایش مخزن آسیاب، مواد داخل آن بریزید.



الـــــوم؟ مولینکس

Moulinex
life gets easier

۱. آیا تیغه پارچ مخلوط کن‌های مولینکس قابل جدا شدن می باشند؟

● بلـه، تیغه برخی از مدلها جهت شستشـوی آسان و راحت تر جدا می شوند.

۲. مخلوط کن مولینکس دارای چند آسـیاب است؟

● برخی از مخلوط کن های مولینکس دارای ۲ آسیاب، برخی دارای ۱ آسیاب و برخی از مدلها بدون آسیاب می باشند.

۳. جاروشـارژی مولینکس قابلیت جمع کردن آب را نیز دارد؟

● بلـه برخی از جاروشـارژی هـای مولینکس مخصوص اجسـام خشـک و تر هسـتند. البته مدلهایـی نیز موجود اسـت که فقط مخصوص جمع آوری اجسام خشک می باشند.

۴. آیا جاروشارژی مولینکس دارای فیلتر است؟

● بله، جاروشارژی های مولینکس مجهز به فیلتر می باشند که قابل شستشو نیز هستند.

۵. جاروشـارژی مولینکس دارای چند سَـری می‌باشند؟

● دارای سَری مخصوص مبل، گوشه ها و ...

۶. آیـا مولینـکس دارای غـذاسـازی می‌باشـد کـه قطعـه چرخ‌گـوشت هـم داشتـه باشـد؟

● بلـه، گـروه محصـول غذاسـازهای مولینکس طبـق نیـاز شـمـا طبقه بندی شـده اند. شمـا می توانیـد برحسـب نیاز خـود از غذاسـازهای مولینکس دراختیار داشتـه باشید.

عملکرد و سـایز غذاسازهای مولینکس متفاوت می‌باشنـد همچنیـن قـدرت غذاسـازها طبـق کـارآیی آنهـا در نظـر گرفته شـده‌اند.

یکـی از غذاسـازهای مجهـز به چرخ‌گوشـت مولینکس غـذاسـاز FP655 است. قـدرت این دستگاه ۱۰۰۰ وات بـوده و دارای عملکـردهای متنـوع می‌باشد.

با این دستگاه شما می‌توانید در دو سـایز گوشت چرخ کنیـد، انواع سبزیجات را در سایزهای مورد دلخواه خـرد و رنده نمایید، آبمیـوه‌های متنوع درست کنیـد و ....

مشتریان عزیز، جهت دریافت اطلاعات و مطرح کردن سـوالات خـود در ارتباط بـا محصولات مولینکس با شماره ۸۸۸۹۵۵۴۷ تمـاس بگیرید.

زیتون پرورده

مواد لازم:

- زیتون بی هسته: ۴۵۰ گرم
- آب انار ترش غلیظ: ۶ قاشق سوپخوری
- چوچاق و خالواش تازه(سبزی های محلی شمال): ۴ قاشق غذاخوری
- گلپر: یک قاشق سوپخوری
- گردو: ۵۰۰ گرم
- دانه انار تازه برای تزئین: به دلخواه

طرز تهیه:

گردو را به کمک آسیاب مولینکس آسـیاب کـرده و بـا آب جوش حل کنیـد .آب انار، گلپر و سـبزی های خرد شـده را اضافه کـرده و خوب هم بزنید. سپس زیتون ها را اضافه کـرده بگذارید جابیفتـد. میتوانید دانه های انار نیز رویش بپاچید.



جهت دریافت مجله آشپزی با مولینکس به صورت رایگان به شماره سامانه پیام کوتاه(۱۰۰۰۲۲۳۷۷۸۶) بدرسان پیام ارسال فرمایید.

مولینکس

زندگی آسان می‌شود





آسیاب مخلوط کن LM232

- قدرت: ۶۰۰ وات
- ظرفیت پارچ: ۱/۵ لیتر
- دارای ۱ سرعت و سرعت لحظه ای
- دارای آسیاب جهت مواد سخت و نرم
- دارای خرد کن کوچک

شرح محصول:

تهیه نوشیدنی‌های دلچسپ، مقوی، سالم و بهداشتی با داشتن یک دستگاه پارچ مخلوط کن حرفه ای بسیار ساده و راحت می شود. داشـــتن یک پارچ مخلوط کن از یک مارک معتبر که از سوی یک شرکت بزرگ و معتبر نیز ضمانت می شود نیاز شما را در میکس و مخلوط کردن مواد جهت تهیه نوشیدنی های گوارا رفع می کند.

این دســـتگاه مجهز به آســـیاب می باشـــد که در آســـیاب کـــردن مواد ســـخت و نرم به شـــما کمک می‌کند.

شما می توانید با آسیاب این مخلوط کن موادی مثل زیره، فلفل سیاه، هل، میخک، زنجبیل، دارچین، زردچوبه ، دانه‌های قهوه، گردو، پسته و ... را آسیاب نمایید.

این دستگاه دارای یک خردکن کوچک نیز می‌باشد.



تیغه برخی از پارچ مخلوط‌کن‌های مولینکس جهت شستشوی آسان و راحت تر قابل جداشدن می‌باشد.

Moulinex
life gets easier

حومموس

زمان آماده سازی: ۱۵ دقیقه
سطح دشواری: آسان
مقدار سرو: برای ۴ نفر
مواد لازم:

- نخود پخته شده : ۵۰۰ گرم
- سیر: ۳ حبه
- روغن زیتون: ۴ قاشق چایخوری
- زیره سبز: ۱/۲ قاشق چایخوری
- آب لیموی تازه: ۴ تا ۵ قاشق چایخوری
- فلفل قرمز: ۱/۲ تا ۱/۴ قاشق چایخوری
- سس تاهینی یا ارده کنجد: ۲ قاشق سوپخوری
- نمک: به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا کنسرو نخود را باز کرده و آن را آبکش کنید سپس نخودها را به همراه مواد داخل پارچ مخلوط کن مولینکس ریخته و مخلوط کنید اگر مواد مخلوط شده خیلی سفت بود کمی روغن زیتون به آن بیفزایید تا کمی نرم شود سپس داخل ظرف مورد نظر ریخته و با روغن زیتون ، زیتون و سیاه دانه آن را تزئین و سرو نمایید

توصیه :

به دلیل نفاخ بودن نخود استفاده از زیره سبز توصیه می‌شود.
اگر از نخود خام استفاده کرده اید حتماً آن را از شب قبل خیس کنید و بعد بپزید.

شما می‌توانید زیره را به کمک آسیاب تک و یا با آسیاب مخلوط کن مولینکس پودر نمایید.

مولینکس

زندگی آسان می‌شود



آیا تـا به حال با این مسـئله مواجه شـده اید کـه برای تمیز کردن خرده نـان ها که زیر میز غذا ریخته شـده اسـت بایـد از جاروبرقی که یک دستگاه نسـبتاً بزرگ و پر سر و صدا است اسـتفاده نمایید. و یا جارو کردن گوشه ها و زیر مبل برایتان دشوار است؟

جمع کردن یک لیوان شکسته شده پر از آب بر روی کف آشپزخانه چطور؟

آیـا تمیز کردن خرده پاکن کـه در اتاق فرزند عزیزتان ریخته شـده نیز فکر شـما را مشغول کرده؟

آیا کوتاهی سـیم و سـنگینی جاروبرقی که در تمیز کـردن پله ها باید با خود همراه داشـته باشید شما را خسته کرده است.

خرده های خوراکی که در اتومبیل شما ریخته شـده چطور آیا باید وقتـی در نظر بگیرید تا به کارواش مراجعه کنید.

جاروشارژی مولینکس راه حل تمام سوالات شما است. ابتدا دسـتگاه خود را به مدت ۱۸ ساعت شارژ نمایید. این مدت جهت شارژ اولیه دستگاه شـما می باشـد که جهت بالا بردن عمر مفید باطری آن می باشد.

پس از شارژ اولیه شما می توانید جاروشارژی را از روی پایه شارژ برداشته و برای تمیز کردن زیر میز، گوشه ها، پله ها و ... استفاده نمایید.

این جاروشـارژی مولینکس بـرای جمع کردن اجسام خشک و تر مناسب می باشد. پس دیگر نگران جمع کردن لیوان آب که از دسـتتان بر روی زمین افتاده و شکسته نباشید.

جاروشارژی MX522

- جاروشارژی آب و خاک
- شش باطری(۹٫۶ ولت)
- فیلتر دائم و قابل شستشو
- دهانه مخصوص جمع آوری مایعات و سَری مخصوص گوشه‌ها
- قابل نصب بر روی دیوار



فیلتـر جاروشـارژی های مولینکـس قابل شستشـو بوده و به راحتی نصب می‌شـوند.



مولینکس به شما پیشنهاد می‌کند که سفره هفت سین خود را با شیرینی که خودتان با لذت درست کرده‌اید زیباتر کنید.

کاپ کیک با رویه خامه‌پنیر

مواد لازم:

- آرد سفید: ۱۱۵ گرم
- شکر دانه ریز: ۱۱۵ گرم
- کره: ۱۱۵ گرم
- تخم مرغ: ۲ عدد
- وانیل: ۱/۴ قاشق غذاخوری
- شکلات چیپسی: ۵۰ گرم
- بیکینگ پودر: ۱ قاشق مربا خوری

مواد لازم برای رویه خامه پنیر :

- خامه فرم گرفته: ۱ پیمانه
- پنیر خامه ای: ۵۰ گرم

خمیر فوندانت جهت تزئین :

- رنگ قرمز خوراکی: چند قطره
- رنگ صورتی خوراکی: چند قطره

طرز تهیه:

ابتدا قطعه همزن را داخل کاسه غذاساز مولینکس قرار داده کره (به دمای محیط برسانید) و شکر را داخل آن بریزید و دستگاه را روشن کرده و سرعت آنرا روی ۳ قرار دهید تا کره و شکر کاملاً با هم مخلوط شوند. سپس تخم مرغ ها را یکی یکی درون یک پیاله شکسته و از قسمت دهانه ورودی دستگاه به مواد اضافه کرده و به هم زدن ادامه دهید. سپس آرد را با بیکینگ پودر مخلوط و الک کرده و به مواد داخل کاسه غذاساز اضافه نمایید و به هم زدن ادامه دهید تا آرد کاملاً با مواد مخلوط شود. شکلات چیپسی را نیز اضافه کرده و مخلوط کنید. سپس در قالب‌های مافین ریخته و در فر با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه قرار دهید تا کاپ کیک‌ها طلایی شوند. توجه داشته باشید که فر را از یک ربع قبل باید گرم نمایید.

بعد از زمان پخت کیک ها اجازه دهید کاملاً خنک شود. سپس رویه آماده شده را با سر ماسوره ستاره شکل، تزئین نمایید و قلب‌های خمیری را که از قبل آماده کرده اید روی کیک‌ها قرار دهید.

طرز تهیه خامه پنیری: خامه قنادی را به کمک همزن برقی مولینکس در ظرف مناسبی مخلوط کنید تا خامه فرم بگیرد، پنیر خامه ای را به خامه اضافه کرده حدود ۲ الی ۳ دقیقه به هم زدن ادامه دهید. سپس رنگ صورتی و یا رنگ دلخواه را به خامه اضافه کرده و استفاده نمائید.

طرز تهیه خمیر فوندانت: خمیر فوندانت را با رنگ خوراکی آغشته کنید. سپس در سطح صاف و یا کاغذ روغنی پودر شکر بریزید. خمیر را با کمک وردنه باز کنید و قالب را روی خمیر قرار داده و برش بزنید.

توجه: خمیر فوندانت به صورت آماده در فروشگاه‌های لوازم قنادی موجود می باشد.

اگر شما در آشپزخانه خود غذاساز مولینکس دارید، دیگر نیازی به تهیه همزن برقی ندارید، زیرا غذاساز شما مجهز به همزن می‌باشد.

Moulinex

life gets easier

نمایندگان فروش مولینکس:

تهران:

فروشگاه مولینکس 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

شهرستان ها:

اصفهان- فروشگاه نوالی خیابان هاتف - کوچه 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 ترمینال، تلفن: ۲۵۲۵۹۷۵ قم - فروشگاه تهرانی خیابان ۳۰ متری کیوانفر تلفن: ۶۶۰۱۹۷۲ مشهد - فروشگاه مولینکس (کاکتوس) (سید حمید حسینی)، خیابان سناباد، سناباد ۴۱ تلفن: ۸۴۵۹۱۹۱ اردبیل - فروشگاه لوازم خانگی خلیلی نسب، چهارراه یاقوت، روبروی پل یاقوت تلفن: ۳۳۳۰۴۷۸



ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex . TE . KRUPS . TOSHIBA

در ایران

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.

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

تلفن:۸۸۸۹۵۵۴۷(۰۲۱) دورنما: ۸۸۸۹۵۵۵۶ (۰۲۱)

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