

دیگ زود پز

غذا پختن :

غذا پختن یکی از هنر های خاص خانمهای ایرانی است و آماده کردن غذای خوشمزه و باب میل افراد خانواده کار آسانی نیست، این کار هم فوت و فن خود را دارد، که خانم هادران استاد هستند. بعضی غذاها به زمان و پخت طولانی نیاز داشته و باید آرام آرام بپزد و آماده شود تا به اصطلاح حساسی جا بیفتد ، قورمه سبزی از این دسته غذا هاست ، غذاهایی هم هستند که زود و سریع آماده میشوند . اما سخن ما این است که برای تهیه هر غذا نیاز به ظرف مناسب داریم. یکی قابلمه می خواهد دیگری ماهی تابه، یکی دیگ و آن یکی ظرف چدنی و ... اما یکی از ظروفهایی که در میان خانم ها طرفداران فراوانی در آشپزخانه ها داشته و دارد. زودپز بوده که امروزه مدلهای جدید و در اندازه های مختلف با کارایی های فراوان به بازار آمده است.

حلقه لاستیکی «واشر»

همه می دانیم زودپز وسیله ای است که غذا در زمانی کمتر و تحت تاثیر بخار می پزد. در این روش ویتامین های بیشتری در غذا باقی می ماند و زمان پخت در آن بسیار کمتر از ظروف معمولی است. اما نکاتی هست که هنگام استفاده از زودپز باید رعایت کنید ، نخستین نکته این که همیشه مراقب باشید واشر یا همان حلقه لاستیکی دور درب زود پز سالم باشد. این واشر باعث میشود که بخار در زودپز بماند و خارج نشود. اگر واشر خراب باشد یا آنرا خوب جانینداخته باشید، غذا سررفته و باعث خاموش شدن شعله گاز و ...! میشود .

لازم است قبل از هر بار پخت و پز غذا واشر آنرا بازرسی کرده و از سالم بودن آن مطمئن شوید. در صورتی که واشر ایرادی دارد حتما آنرا عوض کنید.

سوپاپ بخار:

موقع استفاده از زود پز از سالم بودن سوپاپ بخار آن هم باید مطمئن باشید. موقعی که دیگ زودپز را روی شعله گاز می گذارید اگر حرارت بیش از حد باشد صدای سوپاپ بر اثر بخار زیادی که در دیگ جمع شده بلند می شود و شما را متوجه می کند باید حرارت را کم کنید.

نکته خیلی مهم:

به همین دلیل مراقب باشید مواد غذایی را که دانه های ریز یا دارای پوسته، کف یا سبزیجات است در زود پز نریزید زیرا ذرات ریز مواد همراه با کف به سطح آمده و روزنه خروج بخار را می بندد. اگر این روزنه کاملا بسته شود حتی ممکن است باعث انفجار شود.

زود پز های هوشمند:

بعضی از زودپزها قفل ایمنی دارند. این قفل باعث میشود تا زمانی که بخار داخل ظرف است درب آن باز نشود.

نکات ایمنی:

برای باز شدن درب هر نوع دیگ ، بعد از این که غذا پخته شد شعله را خاموش کرده و سوپاپ اطمینان آن را آزاد کنید تا بخار جمع شده در داخل دیگ خارج شود. آن وقت می توانید درب دیگ را باز کنید.

هر روشی غیر از این برای باز کردن درب زودپز چه مدل‌های قدیمی آلومینیومی چه جدیدترین زود پزها ی موجود در بازار خطر ساز است.

زود پز های استاندارد بخرید:

اگر تصمیم به خرید دیگ زودپز دارید حتما دارای علامت استاندارد باشد و بروشور راهنمای پخت را با دقت مطالعه کرده و سپس استفاده کنید. اطلاع نداشتن از این مطالب میتواند خطر ساز باشد.