



چند نکته در خصوص مواد اولیه

از عوامل موفقیت در اندازه گیری، عدم تبدیل واحدها و استفاده از ابزار گفته شده در دستور منبع است، پس از ترازوی آشپزخانه به جای پیمانه‌ها استفاده کنید تا بهترین و دقیق ترین نتیجه را بگیرید. اما اگر ترازو در دسترس ندارید، برای اطلاع از نحوه صحیح استفاده از پیمانه‌های اندازه گیری، در اینترنت جست و جو کنید و راه تبدیل آنها به یکدیگر را بررسی کنید. در ضمن این نکته را بدانید که برای اندازه گیری مواد اولیه باید از پیمانه‌ها و قاشق‌های استاندارد شیرینی‌پزی استفاده کنید.

برای این دستور می‌توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو کره استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. نکته بسیار مهم دیگر آن است که کره باید دقیقاً زمان استفاده از یخچال خارج شده و سرد باشد. برای اندازه گیری آرد، ظرف یا پاکت آرد را با قاشق هم بزنید، پیمانه را با قاشق پر کنید و سر پیمانه را صاف کنید. آرد اندازه گیری شده را حتماً دوبار الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی مایه اسکون کمک می‌کند و باعث می‌شود نان بافت سبک‌تری داشته باشد. در این دستور باید از خامه صبحانه که در بسته بندی استوانه‌ای شکل و صورتی رنگ با مارک‌های میهن، پگاه، کاله و... در سوپرمارکت‌ها به فروش می‌رسد استفاده کنید. خامه شیرین شده قنادی و خامه کم چرب قابل جایگزینی نیستند. ممکن است شما بخواهید اسکون ساده درست کنید، اما توجه کنید که مقداری از لطافت و رطوبت این اسکون‌ها از توت‌فرنگی‌هاست، پس بهتر است توت‌فرنگی حذف نشود. توت‌فرنگی با باقی میوه‌های هم‌خانواده بری‌ها مثل شاه‌توت، بلوبری و تمشک قابل جایگزینی است، اما به هیچ وجه در این دستور میوه فریز شده قابل استفاده نیست.

مواد لازم برای تهیه اسکون توت‌فرنگی

آرد یک پیمانه*
 شکر سفید دو قاشق غذاخوری
 نمک یک هشتم قاشق چای خوری
 کره سرد ۴۰ گرم
 خامه صبحانه (هم‌دمای محیط) یک دوم پیمانه
 وانیل یک هشتم قاشق چایخوری
 توت‌فرنگی تازه خرد شده ۷۰ گرم
 بیکنینگ پودر یک دوم قاشق غذاخوری
 * اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر گرفته و برای اندازه گیری از آن استفاده کنید.

مواد لازم رومال (هم‌دمای محیط)

شیر یا خامه صبحانه دو قاشق غذاخوری
 شکر قهوه‌ای دو قاشق غذاخوری

مراحل آماده‌سازی خمیر اسکون

در کاسه‌ای آرد الک شده و بیکنینگ پودر را با هم با ویسک (همزن دستی) مخلوط کرده و مجدد یک دور با هم الک کنید. حالا شکر و نمک را هم به مواد خشک اضافه کرده و با ویسک خوب هم بزنید تا یکدست پخش شوند. برای اطمینان بیشتر یک دور دیگر همه مواد را با هم الک کنید زیرا الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی مایه اسکون کمک می‌کند. کاسه مواد خشک را کنار بگذارید.

برای تهیه اسکون ترد و لایه‌ای بهتر است به جای غذا ساز، از چنگال یا پیستری بلند که همان همزن دستی مخصوص خمیر است استفاده کنید تا مواد بیش از حد مورد نیاز مخلوط نشوند. کره را از یخچال خارج کرده، مکعبی برش بزنید، روی مواد خشک بریزید و با استفاده از چنگال از آرد بردارید و روی کره به صورت عمود فشار دهید تا مواد مخلوط شوند. بین کار مواد را با دست از لای شیارهای چنگال خارج کنید و دوباره ادامه دهید، از آرد روی کره بریزید و به صورت عمودی یا مایل فشار دهید. در واقع با این تکنیک شما در حال برش زدن کره سرد لایه‌لای مواد خشک، بدون نرم کردن کره یا آب شدن چربی هستید. با این کار به جای یکدست شدن چربی و مواد خشک، خمیر حالت خرده نان به خودش می‌گیرد که کلیه تردی و شکنندگی در این دسته از خمیرها است. خامه و وانیل را در کاسه‌ای با چنگال مخلوط کنید تا یکدست شوند، به خمیر گلوله‌ای شکل اضافه کنید و با ویسک یا قاشق چوبی یا کندترین دور همزن برقی، هم بزنید تا خمیر تشکیل شود. دقت کنید که برای ایجاد بافت ترد و لطیف هم‌زدن زیاد ممنوع است. اکنون توت‌فرنگی‌های تازه را به سایز دلخواه خرد کرده، به خمیر اضافه کنید و با ویسک هم بزنید، در این مرحله خمیر نسبتاً چسبیده‌ای به دست می‌آید. روی تخته کار خیلی کم آردپاشی کرده، خمیر را روی آرد ریخته و به قطر چهارده تا پانزده سانت به شکل دایره‌ای با دست فرم دهید. حالا تخته را به مدت بیست دقیقه در فریزر قرار دهید. اکنون فر را روشن می‌کنیم تا گرم شود.



آموزش اسکون توت‌فرنگی، یک عصرانه خوشمزه

بفرمایید یک لقمه نان و توت‌فرنگی!

فائزه صدیقی
 نویسنده

مورد استفاده قرار می‌گیرد و علاوه بر طعم دلنشین، جذابیت بصری دلنوازی هم به خوراکی‌ها اضافه می‌کند. حالا ما می‌خواهیم کنار هم مشغول درست کردن یک اسکون توت‌فرنگی شویم. اسکون‌ها (Scone) بافتی بین نان و شیرینی دارند و در دسته نان‌های سریع طبخه بندی می‌شوند. نان‌های سریع با بیکنینگ پودر، جوش شیرین یا مخلوط هر دو عمل آوری شده و نیازی به اضافه کردن خمیرمایه و استراحت برای ور آمدن ندارند. خمیر اسکون را به صورت دایره‌ای یا مثلثی، شکل می‌دهند و همیشه به صورت تک نفره پخته می‌شود. اسکون شیرینی کمی دارد و برای مزه دار کردن آن از خامه، مربا یا کره استفاده می‌کنند و به عنوان صبحانه یا عصرانه سرو می‌شود. پس امروز برای درست کردن اسکون توت‌فرنگی با من همراه باشید تا ببینیم وقتی یک لقمه نان و توت‌فرنگی می‌خوریم واقعاً چه چیزی منتظر ما را می‌کشد.

فصل تابستان فرا رسیده و همه جا پر شده است از انواع میوه‌های تابستانی بسیار لذیذ و خوشمزه مخصوص این فصل. میوه‌هایی که بودنشان تحمل گرمای طاقت فرسای تابستان را کمی برایشان راحت‌تر می‌کنند. میوه‌های تابستانی با عطر، طعم، رنگ و بافت عالی، جزو مواد اولیه پرطرفدار در آشپزی به حساب می‌آیند و قسمت قابل توجهی از ابداعات سرآشپزهای بزرگ، با این میوه‌ها خلق شده است. از جهتی هرچقدر هوا گرم‌تر می‌شود، انگار تمایل آدم‌ها به خوردن غذاهای سنگین کمتر شده و به دنبال خوردن خوراکی‌های سبک و خوشمزه‌ای هستند تا بتوانند این روزهای گرم را راحت‌تر بگذرانند. با همه این تفاسیر امروز تصمیم داریم در کنار هم مشغول درست کردن یک‌جور نان سریع و خوشمزه با تکه‌های توت‌فرنگی شویم. توت‌فرنگی از جمله جذاب‌ترین میوه‌هایی است که در تهیه طیف گسترده‌ای از خوراکی‌ها

* اجازه دهید در این قسمت از کار نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی‌پزی می‌شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی در پخت کیک و شیرینی و نان یکی نیست و بطور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماگروفیر یا سایر نمونه‌ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً بیست درجه کمتر از دمای فرهای گازی است. این عدد می‌تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستورهای آشپزی و شیرینی‌پزی عموماً به این مورد اشاره‌ای نمی‌شود و تنها یک دما که برای فر گازی است بیان می‌شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت کیک و شیرینی و نان سوخته و سفت تحویل می‌گیرید!

* پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دما ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دما حدوداً ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد آن را روشن کنید تا گرم شود.

بعد از روشن کردن فر، کف سینی شیرینی‌پزی یا رولت که در لوازم قنادی‌ها با جنس آلومینیومی، گالوانیزه یا تفلون به فروش می‌رسد کاغذ روغنی، ورق تفلون یا مت سیلیکونی بیندازید و آماده بگذارید. تخته کار را از فریزر خارج کرده و خمیر را به شکل مثلث‌های پیتزایی یا چاقویی تیز برش بزنید. اسکون‌ها را با فاصله روی سینی از قبیل آماده شده بچینید و برای رومال با استفاده از برس شیرینی‌پزی، شیر یا خامه را روی اسکون‌ها بمالید و در انتها شکر قهوه‌ای روی آنها بپاشید. سینی را در فر از قبل گرم شده قرار داده و اسکون‌ها را به مدت یک ربع تا هجده دقیقه بپزید و بعد سینی را روی توری خنک کننده قرار دهید. بعد از پنج دقیقه اسکون‌ها را از روی سینی برداشته و مستقیم روی خود توری بگذارید تا عرق نکنند و بافت آنها خراب نشود.

شرایط مصرف و نگهداری اسکون توت‌فرنگی

مثل همه نان‌ها اسکون هم بهتر است تازه و گرم سرو شود. اگر دمای منزل خنک است، اسکون‌ها را در ظرف دردار در دمای محیط نگهداری کنید و در صورت گرم بودن فضای منزل، در یخچال بگذارید. این اسکون‌ها معمولاً چهار روز ماندگاری دارند و یک صبحانه و عصرانه فوق‌العاده خوشمزه و دلچسب هستند. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی‌تان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.



اسکون‌ها (Scone) بافتی بین نان و شیرینی دارند و در دسته نان‌های سریع طبخه بندی می‌شوند. نان‌های سریع با بیکنینگ پودر، جوش شیرین یا مخلوط هر دو عمل آوری شده و نیازی به اضافه کردن خمیر مایه و استراحت برای ور آمدن ندارند

