

पार्टी स्नैक्स बनाने की विधियाँ

हिमांशु त्रिपाठी



पार्टी स्नैक्स बनाने की विधियाँ

पार्टी स्नैक्स बनाने की विधियाँ

हिमांशु त्रिपाठी

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-8121-1

प्रथम संस्करण : 2022

भाषा प्रकाशन

22, प्रकाशदीप बिल्डिंग, अंसारी रोड,
दरियागंज, नई दिल्ली – 110002

द्वारा वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज नई दिल्ली के सहयोग से प्रकाशित

अनुक्रम

1. पार्टी स्रैक्स: एक परिचय	1
2. डिप्स और सॉस	3
3. फिलिंग और स्टफिंग के साथ स्रैक्स	86
4. बेकड पार्टी स्रैक्स	130
5. चीज़-आधारित पार्टी स्रैक्स	157
6. पार्टी डेजर्ट	183

पार्टी स्नैक्स: एक परिचय

स्नैक भोजन का एक हिस्सा है जिसे नियमित भोजन के बीच खाया जाता है। यह कई प्रकार के रूपों में आता है, जिसमें प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ और ताजा सामग्री से बने उत्पाद शामिल हैं। इस अध्याय को पार्टी स्नैक्स की आसान समझ प्रदान करने के लिए अच्छी तरह से लिखा गया है।

स्नैक भोजन का एक हिस्सा है जो अक्सर एक नियमित भोजन से छोटा होता है, जिसे आमतौर पर भोजन के बीच खाया जाता है। स्नैक्स कई प्रकार के रूपों में आते हैं जिनमें पैक और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ और घर पर ताजा सामग्री से बने सामान शामिल हैं। परंपरागत रूप से, स्नैक्स घर में उपलब्ध सामग्री से तैयार किए जाते थे। जो कि अक्सर बचे हुए कोल्ड कट सैंडविच, नट्स, फल के रूप में इस्तेमाल किए जाते थे। दगवुड सैंडविच मूल रूप से बड़े स्नैक्स के लिए कार्टून चरित्र की इच्छा का हास्य परिणाम था। पेय पदार्थ, जैसे कि कॉफी, आमतौर पर स्नैक्स नहीं माने जाते हैं, हालांकि इनका सेवन स्नैक फूड के साथ किया जा सकता है। एक पेय को एक स्नैक माना जा सकता है यदि इसमें एक मूल भोजन बनाने के लिए मिश्रित खाद्य पदार्थ शामिल हो। सादा सीरियल, पास्ता और सब्जियों जैसे सादे स्नैक्स भी लोकप्रिय हैं, और स्नैक शब्द का इस्तेमाल अक्सर पके हुए या बचे हुए सामानों को शामिल करने के लिए किया जाता है। सिक्स-मील खाना एक प्रकार का भोजन है जो भूख कम करने और वजन घटाने को बढ़ावा देने के लिए छोटे भोजन के बीच स्वस्थ स्नैक्स प्रदान करता है। सुविधा भंडारों के प्रसार के साथ, पैक किये हुए स्नैक खाद्य पदार्थ अब एक महत्वपूर्ण व्यवसाय है। स्नैक फूड आमतौर पर पोर्टेबल, त्वरित और संतोषजनक होने के लिए डिज़ाइन किए गए हैं। प्रसंस्कृत स्नैक खाद्य पदार्थ कम खराब होने, अधिक टिकाऊ और तैयार खाद्य पदार्थों की तुलना में अधिक पोर्टेबल होने के लिए डिज़ाइन किए गए हैं। इनमें अक्सर पर्याप्त मात्रा में मिठास, प्रिजर्वेटिव्स, और आकर्षक सामग्री जैसे चॉकलेट, मूंगफली और विशेष रूप से डिज़ाइन किए गए फ्लेवर होते हैं।

फिंगर फूड



फिंगर फूड का उपयोग चाकू और कांटा, चम्मच, चीनी कांटा या अन्य बर्तनों के साथ खाए गए भोजन के विपरीत सीधे हाथ से खाने के लिए किया जाता है। ज्यादातर संस्कृतियों में, भोजन लगभग हमेशा हाथों से खाया जाता है; उदाहरण के लिए, इथियोपिया व्यंजन इंजीरा ब्रेड को विभिन्न व्यंजनों में रोल कर के खाया जाता है।

स्ट्रीट फूड माना जाने वाले खाद्य पदार्थ विशेष रूप से फिंगर फूड कहलाते हैं।



फिंगर फूड परोसे जा रहे हैं।

प्रकार

पश्चिमी दुनिया में, फिंगर फूड अक्सर या तो ऐपेटाइज़र (हॉर्स डी'यूवर) या एंट्री / मेन कोर्स आइटम होते हैं। पश्चिमी दुनिया में, आमतौर पर फिंगर फूड के उदाहरण में मांस के लघु पीस, सॉसेज रोल, सॉसेज स्टिक्स, चीज़ और ऑलिव स्टिक्स, चिकन ड्रमस्टिक या विंग्स, स्प्रिंग रोल, लघु क्विचेस, समोसा, सैंडविच, मेरेंडा या अन्य ऐसे खाद्य पदार्थ शामिल हैं। आमतौर पर हाथों से खाए जाने वाले अन्य प्रसिद्ध खाद्य पदार्थों में हैम्बर्गर, पिज्जा, चिप्स, हॉट डॉग, फल और ब्रेड शामिल हैं। डेजर्ट आइटम जैसे कि कुकीज़, पेस्ट्री, कोन आइसक्रीम, या आइस पाँप अक्सर हाथों से खाए जाते हैं। पूर्वी एशिया में, पेनकेक्स या फ्लैटब्रेड जैसे खाद्य पदार्थ और चुआन जैसे स्ट्रीट फूड अक्सर हाथों से खाए जाते हैं। यह दिलचस्प है कि कैसे "फिंगर फूड" का इस्तेमाल कुछ संस्कृतियों में अक्सर किया जाता है, लेकिन दूसरों में ऐसा नहीं होता है। उदाहरण के लिए, परिवार के सामने आप पास्ता सॉस में ब्रेड के एक टुकड़े को डुबाने के लिए अपने हाथों का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन यदि आप एक फैसी रेस्तरां में जाते हैं, तो यह उतना उपयुक्त नहीं होगा।

सर्विस

कई पश्चिमी देशों में खानपान के व्यवसाय हैं जो शादियों, सगाई, जन्मदिन और अन्य कार्यक्रमों के लिए फिंगर फूड की आपूर्ति करते हैं। शादियों के लिए, विशेष रूप से, फिंगर फूड अधिक लोकप्रिय हो रहे हैं क्योंकि वे कम महंगे हैं और मेन्यू विकल्पों के साथ अधिक लचीलापन प्रदान करते हैं। पेटीएम, पेटे, कैवियार, और टी सैंडविच जैसे पेडू हॉर्स डी'ओवरस एक औपचारिक कार्यक्रम के लिए उपयुक्त हैं, जबकि अधिक परिचित भोजन जैसे फल के टुकड़ों, डेली ट्रे, क्रैकर (भोजन), और कुकीज़ को अधिक आकस्मिक समारोहों में पसंद किया जाता है।

डिप्स और साँस

पार्टी स्नैक्स में स्वाद बढ़ाने वाले के रूप में कई डिप और साँस का उपयोग किया जाता है। इस अध्याय में विस्तृत विषय विभिन्न डिप्स और साँस के व्यंजनों के बारे में बेहतर परिप्रेक्ष्य प्राप्त करने में मदद करेंगे, जैसे कि क्वेसो डिप, एवोकाडो डिप, नाचो डिप, टेक्सस चिल डिप, चीज़ डिप, टैक्सको साँस, गार्लिक क्रीम साँस, हॉट साँस, अल्फ्रेडो साँस, आदि

डिप

एक डिप या डिपिंग साँस कई प्रकार के भोजन के लिए एक सामान्य मसाला है। भोजन में स्वाद या बनावट जोड़ने के लिए पिप्स ब्रेड, डम्पलिंग, क्रैकर, कच्ची सब्जियाँ, फल, समुद्री भोजन, मांस और चीज़ के टुकड़े, आलू के चिप्स, टॉर्टिला चिप्स, फलाफल और कभी-कभी औ जूस के मामले में पूरे सैंडविच के रूप में उपयोग किए जाते हैं। अन्य साँस के विपरीत, भोजन में साँस लगाने के बजाय, भोजन को आमतौर पर इनमें डुबोया जाता है, या डिपिंग साँस (इसलिए नाम) में जोड़ा जाता है।

डिप्स का उपयोग आमतौर पर फिंगर खाद्य पदार्थ, ऐपेटाइज़र और अन्य खाद्य प्रकारों के लिए किया जाता है। साँर क्रीम, क्रीम फ्रैच, दूध, दही, मेयोनेज़, नरम चीज़, या बीन्स पर आधारित मोटी डिप्स अमेरिकन हॉर्स डोवर्स का एक मूल रूप हैं और स्ट्रैड की तुलना में पतले हैं जो डिप बनाने के लिए पतले हो सकते हैं। एल्टन ब्राउन का सुझाव है कि एक डिप को "तीन फीट से अधिक सफेद कालीन पर अपने परिवहन तंत्र के साथ संपर्क बनाए रखने" की क्षमता के आधार पर परिभाषित किया गया है।

विभिन्न रूपों में डिप्स दुनिया भर में खाए जाते हैं और लोग हजारों वर्षों से डिप का उपयोग किये जाते हैं।



ग्रीन और रेड सालसा।

सॉर क्रीम चिप डिप कैसे बनाएं

सॉर क्रीम डिप चिप्स एक पार्टी के लिए और बनाने के लिए एक चिंच है।

सामग्री

प्रत्येक से लगभग 2 कप बनाते हैं।

परमेज़न डिप

- 16 औंस सॉर क्रीम (454 ग्राम)
- ½ कप कद्दूकस किया हुआ परमेसन चीज़ (50 ग्राम)
- 1 बड़ा चम्मच डिजोन सरसों
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए

चिव डिप

- 16 औंस सॉर क्रीम (454 ग्राम)
- 1.5 कप ताजा चिक्स (72 ग्राम)
- 4 बड़े चम्मच नींबू का रस
- ¾ चम्मच नमक

कुकुम्बर डिप

- 16 औंस सॉर क्रीम (454 ग्राम)
- 1 कुकुम्बर
- 5 बड़े चम्मच सूखे डिल
- ¼ कप नींबू का रस (59 मिलीलीटर)
- 1 चम्मच नमक

मैक्सिकन डिप

- 16 औंस सॉर क्रीम (454 ग्राम)
- ½ कप कटा मैक्सिकन चीज़ (56.5 ग्राम)
- ½ कप रेड सालसा (130 ग्राम)
- 2 चम्मच सूखे अजमोद
- 1 चम्मच सूखे डिल
- ½ चम्मच लहसुन का पाउडर
- ½ चम्मच प्याज का पाउडर
- ½ चम्मच नमक

विनेगर और वॉस्टरशायर डीप

- 16 औंस सॉर क्रीम (454 ग्राम)
- 1 बड़ा चम्मच वोसेस्टरशायर सॉस
- 1 चम्मच सफेद सिरका
- ¼ चम्मच लहसुन नमक

अनियन डिप

- 16 औंस सॉर क्रीम (454 ग्राम)
- 1 कप कीमा बनाया हुआ प्याज (160 ग्राम)
- ½ चम्मच चीनी
- ¼ चम्मच नमक
- ¾ कप कैनोला या अंगूर का तेल (158 मिलीलीटर), या इससे कम

होममेड सॉर क्रीम (डेयरी)

- ⅓ कप दूध (79 मिलीलीटर)
- 1.5 कप भारी क्रीम (355 मिलीलीटर)
- 1 ⅓ चम्मच सफेद सिरका

होममेड सॉर क्रीम (शाकाहारी)

- 1 कप कच्चे काजू (150 ग्राम)
- ¼ कप + 2 बड़े चम्मच नींबू का रस (89 मिलीलीटर)
- ¼ चम्मच नमक
- 1 चम्मच पोषण खमीर
- ½ कप पानी (118 मिलीलीटर)

तरीका 1. विभिन्न नो-फ़स डिप्स बनाएं



1. पारमैसन चीज़ का प्रयोग करें: सॉर क्रीम के 16 औंस (454 ग्राम) को एक मिश्रण कटोरे में मापें। फिर पारमैसन चीज़ ½ कप (50 ग्राम) और 1 बड़ा चम्मच डीजन सरसों डालें।

समिश्रण करने के लिए मिलाएं और फिर स्वाद के लिए नमक और काली मिर्च डालें। एक समय में एक चुटकी नमक डालें, हालांकि, परमेसन पहले से ही नमकीन होता है।



2. चिक्स के साथ स्वाद डालें। सबसे पहले, ताजा चिक्स के 1.5 कप (72 ग्राम) को काट लें। फिर, एक मिश्रण कटोरे में, 16 औंस (454 ग्राम) सॉर क्रीम, 4 बड़े चम्मच नींबू का रस और 3/4 चम्मच नमक के साथ इसे मिलाएं। एक बार जब वे मिश्रित हो जाते हैं, तो यह खाने के लिए तैयार है।



3. खीरे को आजमाएं। सबसे पहले अपने खीरे को तैयार करें। छिलके को छीलें, फिर एक पेपर टॉवल पर पुमख भाग को ग्रेट कर लें। निचोड़ने के लिए पहले वाले पर दूसरे पेपर टॉवल को दबाएं और जितना हो सके उतनी नमी सोख लें। फिर एक मिश्रण कटोरे में स्थानांतरण करें और सॉर क्रीम के 16 औंस (454 ग्राम), सूखे डिल के 5 बड़े चम्मच, 1/4 कप (59 मिलीलीटर) नींबू का रस, और 1 चम्मच नमक के साथ मिलाएं।



4. पहले आपके मिश्रण के कटोरे में सॉर क्रीम के 16 औंस (454 ग्राम) डालें। फिर 1/2 कप कटा मैक्सिकन चीज़ और 130 कप (130 ग्राम) रेड साल्सा डालें। अगला, अपनी सीज़निंग डालें: 2 चम्मच सूखे अजमोद; सूखे डिल के 1 चम्मच; 1/2 चम्मच लहसुन पाउडर; 1/2 चम्मच प्याज पाउडर; 1/2 चम्मच नमक डालें। मिश्रण करने के लिए मिलाएं, फिर परोसे।



5. विनेगर और वॉर्सेस्टरशायर सॉस का प्रयोग करें: एक मिश्रण कटोरे में 16 औंस (454 ग्राम) सॉर क्रीम के साथ शुरू करें। फिर वॉर्सेस्टरशायर सॉस का 1 बड़ा चम्मच, सफेद सिरका का 1 चम्मच और लहसुन तमक का ¼ चम्मच डालें। सम्मिश्रण करने के लिए मिलाएं, फिर आनंद लें।

तरीका 2. अनियन डिप बनाएं



1. प्याज और कड़ाही को तैयार करें। पहले, 1 कप (160 ग्राम) के मूल्य के लिए एक ताजा प्याज (या दो, यदि आवश्यक हो) का कीमा करें। फिर कैनोला, ग्रेपसीड, या एक और तटस्थ खाना पकाने के तेल के साथ एक बड़े कटोरे को कोट करें। एक बर्नर पर स्किलेट सेट करें और बर्नर को मध्यम-उच्च पर सेट करें। इसे गर्म करने के लिए कुछ मिनट दें।

- यदि आप इसे बहुत सारा बनाने जा रहे हैं, तो ¼ कप (158 मिलीलीटर) तेल का उपयोग करने पर विचार करें। एक बार आपका प्याज पक जाए और तेल का स्वाद ले ले, आप अतिरिक्त स्वाद के लिए बाद में तेल का पुनः उपयोग कर सकते हैं।



2. प्याज को हल्के से फ्राई करें: कटे हुए प्याज को कड़ाही में डालें। फिर इसमें ¼ चम्मच नमक और ½ चम्मच चीनी डालें और सभी को एक साथ मिलाएं। समय-समय पर हलचल जारी रखें। लगभग दस मिनट के लिए, या जब तक प्याज भूरा होने लगे, तब तक उन्हें फ्राई करें।



3. डिप बनाएं: जब तक प्याज पकता है, सॉर क्रीम के 16 औंस (454 ग्राम) को एक कटोरे में मिलाएं। एक बार जब आपका प्याज भूरा हो जाता है, तो इसे मिक्सिंग कटोरे में डाल दें (या फिर छानने के लिए पतले स्ट्रेनर में डालें, अगर आपने बहुत सारा तेल इस्तेमाल किया हो)। क्रीम में प्याज को एक सर्विंग स्पून के साथ मिलाएं, और अब यह अच्छे से तैयार है।

तरीका 3. अपनी खुद की सॉर क्रीम बनाएं



1. दूध, क्रीम, और सिरका मिलाएं। सबसे पहले, एक छोटे से मिश्रण के कटोरे में, कप (79 मिलीलीटर) दूध डालें। सफेद सिरका के 1 और ¼ चम्मच डालें और फिर संयोजन के लिए हलचल करें या व्हिस्क करें। अगला, एक सील करने योग्य जार में भारी क्रीम के 1.5 कप (355 मिलीलीटर) डालें। दूध और सिरका मिश्रण को सेट होने और संयोजन के लिए दस मिनट दें, फिर जार में डालें और सामग्री को मिलाएं।

- उसके बाद, इसे पूरे दिन कमरे के तापमान पर छोड़ दें।
- 24 घंटे के बाद, परोसने से पहले फ्रिज में रख दें।



2. इसे शाकाहारी बनाएं: पहले, एक कटोरे में 1 कप (150 ग्राम) कच्चे काजू को मापें। फिर उबला हुआ पानी के साथ कवर करें और उन्हें सोखने दें, आदर्श रूप से रात भर के लिए छोड़ दें।

एक बार जब वे नरम हो जाते हैं, तो काजू को छान लें और उन्हें एक ब्लेंडर में डाल दें। ½ कप (118 मिलीलीटर) पानी, 1 चम्मच पोषण खमीर, ½ चम्मच नमक और, ¼ कप साथ ही 2 बड़े चम्मच नींबू का रस (89 मिलीलीटर) मिलाएं। फिर:

- उन्हें एक उच्च सेटिंग पर एक साथ ब्लेंड करें, एक चम्मच के साथ वापस नीचे धकेल कर किसी भी बिल्ड-अप को होने से रोकें।
- पांच से सात मिनट के लिए मिश्रण जारी रखें, जब तक कि सभी सामग्री एक मलाईदार बनावट में मिश्रित और चिकनी न हो जाए।

क्वैसो डिप कैसे बनाएं

क्वैसो डिप एक पार्टी, विशेष कार्यक्रम, या जो कोई भी जो चीज़ पसंद करता है के लिए एकदम सही डिप है। यह एक पिघला हुआ चीज़ सॉस है जिसे में आप चिप्स से लेकर सब्जियों तक किसी भी चीज़ को डुबो सकते हैं। माइक्रोवेव में, स्टोव पर या धीमा पकाने वाले कुकर में एक आसान क्वैसो डिप बनाई जा सकता है।

सामग्री माइक्रोवेव

- 1 पौंड चेडर चीज़ या वेलवेता
- 10 औंस डिब्बा बंद हरी मिर्च के साथ कटे हुए टमाटर
- 15 औंस डिब्बा बंद मिर्च

स्टोव टॉप

- 1/2 कप दूध
- 2 चम्मच कॉर्नस्टार्च
- 1 कप तैयार सालसा
- 16 औंस वेलवेता चीज़
- 3/4 कप सॉर क्रीम

धीमे पकाने वाला कुकर

- 8 औंस क्रीम चीज़
- 2 10-औंस डिब्बा बंद हरी मिर्च के साथ टमाटर
- 1 चम्मच ताजा धनिया, कटा हुआ
- 16 औंस वेलवेता चीज़ या चेडर चीज़
- 1 डिब्बा बंद चिली बीन्स या 1 पौंड पिसा गोमांस (वैकल्पिक)

तरीका 1. माइक्रोवेव में बनाएं



1. चेडर चीज़ क्रेसो डिप को माइक्रोवेव में बनाएं। यह कम परेशानी वाला नुस्खा क्रेसो डिप के लगभग पांच कप बनाता है।



2. चेडर चीज़ को एक इंच क्यूब्स में काट लें। चीज़ को क्यूब में काटने से यह इसे तेजी से पिघलने में मदद करता है। यदि आप इसे गर्म करने से पहले छोटे टुकड़ों में नहीं काटते हैं, तो भाग बहुत जल्दी पिघल सकता है और जल सकता है, जबकि केंद्र ठोस रह सकता है।

- यदि आप अपने चीज़ के क्यूब नहीं करना चाहते हैं, तो कटा हुआ चीज़ खरीदने की कोशिश करें, या इसे खुद काट लें।



3. सभी तीन सामग्री को एक साथ मिलाएं: तैयार चीज़, कटे टमाटर, हरी मिर्च, मिर्च बीन्स को एक माइक्रोवेव ग्लास कटोरे में मिलाएं। सुनिश्चित करें कि सामग्री समान रूप से एक साथ मिश्रित हो।



4. उच्च सेटिंग पर पांच मिनट के लिए माइक्रोवेव में रखें। तीन मिनट के बाद माइक्रोवेव को रोकें, और डिप को हिलाएं। डिप को हिलाने से गर्मी फैलती है, और अधिक पिघलने को बढ़ावा मिलता है। एक बार सभी संसाधित चीज़ पिघल जाए तो डिप तैयार है।

- अधिक स्वाद जोड़ने के लिए पीसा जीरा, लहसुन, कटा प्याज, या बोस्टरशायर सॉस जैसी अपनी खुद की मसाला जोड़ने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।



5. माइक्रोवेव से बाहर निकालने के बाद डिप को एक बार और हिलाएं। यह सुनिश्चित करेगा कि सभी चीज़ पिघल गया है, और सामग्री अच्छी तरह मिश्रित हैं।

- क्वेसो डिप को टॉर्टिला चिप्स, गेहूं के पटाखे, या ताजी सब्जियों के साथ परोसा जा सकता है।

तरीका 2. स्टोव-टॉप पर बनाएं



1. एक पारंपरिक वेलेवेट क्वेसो डिप बनाने के लिए स्टोव-टॉप नुस्खे को आजमाएं। यह नुस्खा लगभग छह कप बनाता है।



2. दूध और कॉर्न स्टार्च को एक साथ फेटें। एक मध्यम साँस पैन में दो अवयवों को मिलाएं, और जब तक मिश्रण चिकना न हो जाए तब तक फेटें। जब आप इसे फेट लें तो मिश्रण में कोई गांठ नहीं होनी चाहिए।

- आप दूध के बजाय चिकन स्टॉक या बीयर का उपयोग भी कर सकते हैं, जो आपके इच्छित स्वाद पर निर्भर करता है। दूध क्रीमयुक्त, सबसे अनोखे स्वाद का निर्माण करेगा, बीयर दिलकश स्वाद पैदा करेगा, और चिकन स्टॉक एक चिकना डिप बनाएगा।



3. सालसा में डालें: अपने सालसा के लिए गर्मी का स्तर तय करें, और फिर अच्छी तरह से संयुक्त होने तक साँस पैन में सालसा को फेटें।

- यदि आप एक चंकीयर, मोटा क्वेसो डिप पसंद करते हैं तो एक चंकी सालसा का प्रयोग करें।



4. डिप में एक उबाल लेकर आएं। साँस पैन को मध्यम आंच पर गर्म करें जब तक कि मिश्रण एक उबाल तक नहीं पहुंचता है।

- शीर्ष को कवर न करें।



5. बेलवेता और सॉर क्रीम मिलाएं। पूरी सॉर क्रीम को एक बार में डाला जा सकता है, लेकिन चीज़ को एक बार में एक मुट्ठी भर डाला जाना चाहिए, प्रत्येक जोड़ के बाद अच्छी तरह से मिलाएं। चीज़ को जलने से रोकने के लिए, प्रत्येक मुट्ठी भर चीज़ को अधिक मात्रा में डालने से पहले पिघला दें।

- एक बार जब डिप आपके वांछित मोटाई तक पहुंच जाए, तो चीज़ को डालना बंद कर दें।
- अधिक स्वाद जोड़ने के लिए पिसा जीरा, लहसुन, कटा प्याज, या बोस्टरशायर सॉस जैसी अपनी खुद की मसाला जोड़ने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।



6. एक अतिरिक्त मिनट के लिए गरम करें। डिप के आपकी इच्छित मोटाई तक पहुंचने के बाद, इसे एक या दो मिनट के लिए गर्म होने दें, यह सुनिश्चित करने के लिए कि यह पूरी तरह से एक साथ पिघला हुआ है।



7. आप सीधे सॉस पैन से गर्म क्रेसो डिप परोस सकते हैं, या इसे एक एक सर्विंग डिश में डाल सकते हैं।

- चिप्स या सब्जियों के साथ क्रेसो डिप को परोसें।

एवोकाडो कैसे बनाएं

एवोकाडो स में एक मलाईदार, समृद्ध बनावट और एक डिप के रूप में स्वादिष्ट स्वाद है। पारंपरिक एवोकाडो डिप, जिसे ग्याकोमोल भी कहा जाता है, एक कप कटा हुआ टमाटर, प्याज और कुछ मसालों के साथ तीन या इतने ही पके हुए एवोकाडो को जोड़ती है। यदि आप एक चिकना डिप पसंद करते हैं, तो सामग्री को संसाधित करना एक और स्वादिष्ट विकल्प है। यदि आप एक स्वादिष्ट प्रयोग करना चाहते हैं, तो मैंगो एवोकाडो डिप बनाने की कोशिश करें।

सामग्री

पारंपरिक एवोकाडो डिप

- 3 पके एवोकाडो
- 1 लाईम, का रस
- 1/2 चम्मच कोपेर नमक
- 1 कली लहसुन, कीमा बनाया हुआ
- 1/2 मध्यम प्याज, कटे हुए
- 1/2 जलेपीनो काली मिर्च, बीजदार और कीमा बनाया हुआ
- 2 छोटे टमाटर, बीजदार और सूखे
- 1 बड़ा चम्मच कटा हुआ सीताफल

दही एवोकाडो डिप

- 3 पके एवोकाडो
- 3/4 कप सादा दही
- 2 बड़े चम्मच ताजा नीबू का रस
- 1/2 कप बारीक कटा हुआ लाल प्याज
- 1 बड़ा चम्मच बारीक कटी हुई, जलेपीनो काली मिर्च
- 1/2 चम्मच नमक
- 1 लहसुन की कली, कीमा बना हुआ
- बड़ा चम्मच ताजा सीताफल

मैंगो एवोकाडो डिप

- 3 पके एवोकाडो
- 1 पका आम, छिला हुआ, बीजदार और कटा हुआ

- 1 टमाटर, बीजदार और कटा हुआ
- 2 हरे प्याज, बारीक कटा हुआ
- 1/4 कप ताजा लार्सिम का रस
- 1 बड़ा चम्मच बारीक कटी हुई, जलेपीनो काली मिर्च
- 1/2 चम्मच नमक

तरीका 1. पारंपरिक एवोकाडो डिप



1. पूरी तरह से पका हुआ एवोकाडो चुनें। जब वे अपने पके हुए शिखर पर होते हैं तो एवोकाडो का सबसे अच्छा स्वाद होता है। जब वे कच्चे होते हैं, तो उनके साथ काम करना बहुत मुश्किल होता है, और जब वे अधिक पके होते हैं तो वे अपना अच्छा स्वाद खो देते हैं। सुनिश्चित करें कि आप ऐसे एवोकाडो को चुनते हैं जो आपकी उंगली से त्वचा को दबाने पर बस थोड़ा सा दबता है।

- त्वचा का रंग गहरा हरा होना चाहिए, जिसमें काले धब्बे न हों।
- यदि केवल कच्चा एवोकाडो उपलब्ध है, तो डिप बनाने से पहले कुछ दिनों के लिए उन्हें काउंटर पर पकने के लिए छोड़ दें।



2. एवोकाडो को छीलें और बीज निकालें: एक तेज चाकू लें और इसे एवोकाडो की नोक के पास डालें। इसे तब तक दबाएं जब तक आप बीज तक नहीं पहुंच जाते हैं, और एवोकाडो को दो लंबाई-वार में विभाजित करने के लिए बीज के चारों ओर से इसे आधे में काटें।

आधे भाग को अलग करें, बीज को हटा दें, और एक कटोरे में एवोकाडो के प्रमुख भाग को स्कूप करने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें। शेष एवोकाडो के साथ दोहराएं।

- यदि एवोकाडो पका हुआ है, तो यह प्रक्रिया आसान होनी चाहिए। गुदा त्वचा और बीज से आसानी से अलग हो जाएगा, इसलिए आप इसे कटोरे में डालने का काम कर सकते हैं।
- कम पके एवोकाडो में, आपको एवोकाडो के प्रमुख भाग को बीज से अलग करने के लिए चाकू का उपयोग करने की आवश्यकता हो सकती है।



3. लाईम के रस और मसालों के साथ एवोकाडो को मैश करें। एवोकाडो के ऊपर नींबू का रस डालें। नमक और लहसुन छिड़कें। एवोकाडो को लाईम के रस और मसालों के साथ मिश्रित करने के लिए एक कांटा या आलू मैशर का उपयोग करें।

- तब तक मैश करें जब तक आप इच्छित बनावट को प्राप्त न कर लें। कुछ लोग अपने एवोकाडो को चंकी डिप की तरह पसंद करते हैं, जबकि अन्य इसे चिकना पसंद करते हैं।
- यदि वांछित हो तो अतिरिक्त मसाले डालें। एक तीखे डिप के लिए 1/4 चम्मच क्युमिन काली मिर्च और 1/2 चम्मच जीरा पाउडर आजमाएं।



4. कटा हुआ प्याज, टमाटर और काली मिर्च डालें। इन सामग्रियों को कटोरे में डालें और एवोकाडो के साथ संयोजन के लिए एक चम्मच का उपयोग करें। कटे हुए धनिये के साथ टॉप करे (या यदि आपको स्वाद पसंद नहीं है तो ऐसे ही छोड़ दें)।



5. टॉर्टिला चिप्स के साथ परोसें: गुआकामोल को आमतौर पर टॉर्टिला चिप्स या टैकोस, बुरिटोस और फजिटॉस के साथ परोसा जाता है। यदि वांछित हो तो साल्सा और सॉर क्रीम के साथ परोसें। दो दिनों के लिए रेफ्रिजरेटर में कवर किए गए अतिरिक्त डिप को स्टोर करें।

तरीका 2. दही एवोकाडो डिप



1. एवोकाडो को छीलें और बीज निकाल दें: अपने सुपरमार्केट से ताजा, पके एवोकाडो का चयन करें। जब आप त्वचा को दबाते हैं, तो प्रमुख भाग को थोड़ा दबना चाहिए। एक एवोकाडो की नोक के पास एक तेज चाकू डालें और तब तक जोर लगाएं जब तक आप बीज से न टकराएं। एवोकाडो को दो हिस्सों में अलग करने के लिए बीज के चारों ओर काटें। बीज को हटा दें और प्रमुख भाग को खाद्य प्रसंस्करण कंटेनर में डालें। शेष एवोकाडो के साथ दोहराएं।

- यदि आपके पास कच्चा एवोकाडो है, तो डिप बनाने से पहले इसके पकने का इंतजार करना सबसे अच्छा है। कम पका एवोकाडो एक चिकनी डिप नहीं बनाएगा।
- यदि आपका एवोकाडो ज्यादा पका हुआ है, तो भूरे रंग के धब्बे को काट दें और अपने डिप में केवल उज्ज्वल हरे एवोकाडो के प्रमुख भाग का उपयोग करें।



2. लाईम के रस और दही के साथ एवोकाडो को प्रोसेस करें। खाद्य प्रसंस्करण कंटेनर में लाईम का रस निचोड़ें और शीर्ष पर दही डालें। चिकने होने तक मिश्रण को संसाधित करें।

- अगर आप चाहें तो फुल-फैट दही के स्थान पर कम वसा वाले दही का उपयोग कर सकते हैं।
- या एक अलग स्वाद के लिए सॉर क्रीम के साथ दही को बदलने की कोशिश करें।
- नींबू के रस का उपयोग लाईम के रस के विकल्प के रूप में किया जा सकता है।



3. प्याज, काली मिर्च और मसाले डालें: खाद्य प्रसंस्करण कंटेनर में प्याज, काली मिर्च, नमक और लहसुन रखें। जब तक सब कुछ चिकना और अच्छी तरह से डिप में शामिल नहीं हो जाता तब तक सामग्री को संसाधित करें।

- यदि आप अपने डिप में क्रंच का एक तत्व पसंद करते हैं, तो आप इन सामग्रियों को संसाधित करने के चरण को छोड़ सकते हैं। इसके बजाय, एक कटोरे में डिप और प्याज, काली मिर्च, नमक और लहसुन को अलग से मिलाएं।
- एक तीखी डिप के लिये, मिश्रण में 1/4 चम्मच कैयेन मिर्च और 1/2 चम्मच जीरा डालें।



4. धनिये के साथ डिप को गार्निश करें और परोसें। डिप को एक सर्विंग डिश में डालें और इसे धनिये के साथ गार्निश करें। पीटा चिप्स या क्रैकर्स के साथ परोसें। दो दिनों के लिए रेफ्रिजरेटर में कवर किए गए अतिरिक्त डिप को स्टोर करें।

तरीका 3. मैंगो एवोकाडो डिप



1. एवोकाडो को छीलें और काटें: अपने सुपरमार्केट से ताजे, पके एवोकाडो खरीदें। जब आप त्वचा को दबाते हैं, तो प्रमुख भाग को थोड़ा दबना चाहिए। एक एवोकाडो की नोक के पास एक तेज चाकू डालें और तब तक जोर लगाएं जब तक आप बीज से न टकराएं। एवोकाडो को दो हिस्सों में अलग करने के लिए बीज के चारों ओर स्लाइस करें। बीज को हटा दें और एक कटिंग बोर्ड पर प्रमुख भाग को स्कूप करें। एवोकाडो के प्रमुख भाग को छोटे टुकड़ों में काटें।

- जब आप इसे बाहर निकालते हैं तो एवोकाडो के प्रमुख भाग को बरकरार रखने की कोशिश करें, ताकि आप इसे बराबर टुकड़ों में काट सकें।
- यह तुस्खा उस एवोकाडो के साथ बनाने में आसान है जो थोड़ा कम पका होता है, क्योंकि एवोकाडो के टुकड़े डिप में मिलने के बजाय अपने आकार को पकड़ लेंगे।



2. कटा हुआ एवोकाडो , कटा हुआ आम और टमाटर मिलाएं। आम और टमाटर को छीलने और काटने के बाद, उन्हें एवोकाडो के साथ कटोरे में रखें। उन्हें मिश्रण करने के लिए और सामग्री को एक साथ टॉस करने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें।



3. नींबू का रस, प्याज और नमक डालें। मिश्रण पर नींबू का रस निचोड़ें और ऊपर से कटा हुआ हरा प्याज और नमक छिड़कें। मिश्रण को टॉस करने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें ताकि एवोकाडो , आम और टमाटर लाईम के रस और मसाला के साथ पूरी तरह से लेपित हो जाएं।

- डिप को मिक्स न करें, क्योंकि एवोकाडो टूटना शुरू हो जाएगा और यदि आप इसे बहुत अधिक मसलते हैं, तो यह टूट जाएगा।
- एक तीखे डिप के लिये, 1/4 चम्मच कैयेन काली मिर्च और 1/2 चम्मच जीरा डालने का प्रयास करें।



4. चिप्स या क्रैकर्स के साथ परोसें: मैंगो एवोकाडो डिप भी मछली टैको जैसे सीफूड व्यंजन की तरह स्वादिष्ट होते हैं। बचे हुए डिप को रेफ्रिजरेटर में तीन दिनों तक के लिए कवर कर के स्टोर करें।

तरीका 4. अपनी खुद की एवोकाडो डिप बनाएं

तैयारी करें



1. पके एवोकाडो का चयन करें। प्रत्येक व्यक्ति के लिए एक एवोकाडो का उपयोग करें।



2. साइट्रस डालें: प्रत्येक तीन एवोकाडो के लिए, एक ताजा लाईम का उपयोग करें। या, ताजा नींबू या नींबू के संयोजन का उपयोग करें या रियल लाइम जैसे विकल्प का उपयोग करें।



3. पसंद का स्वाद और परिवर्धन चुनें। आप चिपोटल काली मिर्च, कैयेन, पेपरिका, सफेद मिर्च या अन्य मसाला (यानी मसाला या मिसेज डैश जैसे गैर-नमक मिश्रण) जैसे स्वाद जोड़ सकते हैं। यह आपके लिए जैसे चाहे वैसे डिप बनाने का मौका है।

- कुछ लोग इसे बिना स्वाद के पसंद करते हैं, एवोकाडो में खुद में नाजुक और स्वादिष्ट स्वाद होता है।
- बैकल्पिक अन्य सामग्री में शामिल हैं: ताजा, मीठा बारीक कटा हुआ प्याज, ताजा बारीक कटा हुआ चिला हुआ और बीजयुक्त टमाटर, या ताजा धनिया के पत्ते - इन या अन्य अवयवों का कोई भी मिश्रण आपके स्वाद के अनुसार। विभिन्न संयोजनों का प्रयास करें।



एवोकाडो डिप बनाएं



1. परोसने से पहले तुरंत इकट्ठा करें। यह निश्चित रूप से इसे करने का सबसे अच्छा तरीका है, क्योंकि यह ताजा है। अन्य सामग्री को कटा हुआ और तैयार रखें। लाईम/ नींबू को आधा काट लें।

- जब अन्य सभी सामग्री तैयार हो जाती है, तो एवोकाडो को छीलकर एक तेज चाकू का उपयोग करके आधे में काटें और एक सीधी रेखा में बीज के चारों ओर जाएं। बड़े केंद्र बीज को बाहर निकालें। (बीज को हटाने का एक तरीका है, एक बहुत ही तेज चाकू लें और उसके साथ तेजी से बीज को रैप करें, चाकू को बस इतना है अंदर डालें कि वह पकड़ बना लें और बीज को मोड़ सके, बस अब इसे बाहर निकाल लें।)



2. एक बड़े सपाट सतह के साथ एक कटोरे में एवोकाडो के हिस्सों को रखें। एक कांटा या एक आलू मैशर का उपयोग कर एक गांठदार पेस्ट में एवोकाडो को मैश करें।



3. ताजा लाईम या लाईम / नींबू का रस डालें और अच्छी तरह से मिलाएं। फिर इच्छानुसार मसाला जोड़ें (कुछ भी जोड़ने से पहले चखें, और प्रत्येक जोड़ के बाद फिर से चखें)। जब वह स्वाद मिल जाए जो आप चाहते हैं, तब अन्य ताजा सामग्री डालें।



नाचो डिप कैसे बनाएं

सामग्री

- 1 पैकेज या नियमित क्रीम चीज़ के कंटेनर
- 1-2 कप सॉर क्रीम (आदर्श स्थिरता और स्वाद पर निर्भर करता है)
- 1 छोटा पैकेट टैको मसाला
- चंकी साल्सा का 1 जार
- 1-2 कप कटा हुआ चीज़ (चेडर या मोटैरी जैक)
- 1 बड़ा पका टमाटर (वैकल्पिक)
- 1 बड़ा सफेद प्याज (वैकल्पिक)
- 1 बड़ी हरी मिर्च (वैकल्पिक)
- टॉटिला चीप्स
- स्टेप्स

भाग 1. बेस को मिलाएं



1. अपनी सामग्री तैयार करें: उन सब चीजों को इकट्ठा करके शुरू करें जिनकी आपको डिप बनाने के लिए आवश्यकता होगी। यह मूल नाचो डिप रेसिपी के लिए 1 पैकेज क्रीम चीज़, 1-2 कप सॉर क्रीम, 1 सालसा का जार, 1 बड़ा टमाटर, प्याज, और हरी बेल मिर्च (स्वाद के लिए), और लगभग एक कप कटा हुआ चीज़ की जरूरत है। सब्जियों को मिलाएं, फिर उन्हें एक तरफ रख दें ताकि वे बाद में मिलाने के लिए तैयार रहें।

- ज्यादा बनाने के लिए, बस प्राथमिक सामग्री की मात्रा को दोगुना करें।



2. कमरे के तापमान के लिए क्रीम चीज़ को नरम करें। क्रीम चीज़ के पैकेज को नरम करने और कमरे के तापमान पर आने की अनुमति दें। यह प्रसार को बढ़ावा देगा और इसे पतले सॉर क्रीम के साथ मिश्रण करने की अनुमति देगा। क्रीम चीज़ कंटेनर से किसी भी तरल को छान लें।

- अधिकांश पाक दिशानिर्देश आपको क्रीम चीज़ के पैकेज को नरम करने के लिए इसे रात भर छोड़ने के लिए कहेंगे, लेकिन इस प्रक्रिया को क्रीम चीज़ को पहले छोटे क्यूब्स में काटकर काफी हद तक खत्म किया जा सकता है।



3. क्रीम चीज़ और सॉर क्रीम को एक साथ मिलाएं: एक बड़े मिश्रण के कटोरे में 1 कप सॉर क्रीम के साथ क्रीम चीज़ के पूरे पैकेज को मिलाएं। इलेक्ट्रिक बीटर या स्पैटुला का उपयोग करके दोनों को अच्छी तरह मिलाएं। जब तक संगति समान न हो तब तक मिश्रण बनाते रहें। क्रीम चीज़ और सॉर क्रीम एक साथ डिप के लिए मलाईदार आधार प्रदान करेंगे।

- एक कप सॉर क्रीम से शुरू करें। यदि मिश्रण आसानी से मिलाने के लिए बहुत मोटा है, तो एक अतिरिक्त कप तक सॉर क्रीम की मात्रा बढ़ाएं। याद रखें, रेफ्रिजरेट में रखने के बाद डिप गाढ़ी हो जाएगी।
- यदि आप क्रीम चीज़ और सॉर क्रीम को हाथ से मिला रहे हैं, तो अपने आप में मिश्रण को "मोड़" करने के लिए स्पैटुला के साथ स्कूपिंग परिपत्र गति का उपयोग करें।



4. टैको सीज़निंग डालें: टैको सीज़निंग का एक छोटा पैकेट लें और इसे क्रीम चीज़ / सॉर क्रीम मिश्रण में मिलाएं। फिर से मिक्स करें जब तक कि मसाला मिश्रित न हो जाए।

- पैकेज्ड टैको सीज़निंग के विकल्प के रूप में, आप मिर्च पाउडर, लहसुन पाउडर, केयेन काली मिर्च या जीरे का उपयोग कर सकते हैं।

भाग 2. शेष सामग्री को मिलाएं



1. डिप बेस में सालसा को ब्लेंड करें: सालसा का एक जार खोलें और इसे डिप बेस में धीरे-धीरे डालना शुरू करें। सालसा को स्वाद में जोड़ें और मिश्रण को हल्के गुलाबी रंग का होने तक हिलाएं। सुनिश्चित करें कि एक बार में बहुत अधिक न डालें, क्योंकि यह डेयरी तत्वों पर हावी हो सकता है और डिप के चिकनेपन को कम कर सकता है।

- पतला डिप बनाने से बचने के लिए पिको डी गैलो जैसे पतले प्रकारों के बजाय एक गाढ़ा सालसा चुनें।
- बस सुरक्षित पक्ष पर होने के लिए, हल्के सालसा का उपयोग करें। यदि आप बाद में डिप को मसाला देना चाहते हैं, तो ताजा मिर्च और अन्य सीज़निंग का उपयोग करके आपके पास अधिक नियंत्रण होगा।



2. कटा हुआ चीज़ को जोड़ें। क्रीम चीज़ / सॉर क्रीम / सालसा मिश्रण के शीर्ष पर लगभग एक कप कटा हुआ चीज़ छिड़कें। पूरे पकवान को कवर करें ताकि चीज़ पूरे डिप में समान रूप से वितरित हो। स्वाद के लिए अधिक चीज़ डालें।

- चेडर और जैक जैसे अलग-अलग स्वादों वाले चीज़ों के तेज नोट डिप में अलग से उजागर होंगे।



3. कटी हुई सब्जियों को शामिल करें: टमाटर, प्याज और हरी बेल मिर्च जो आपने पहले काटी थीं उन्हें डिप में डालें। पूरे मिश्रण को एक साथ मिलाएं ताकि प्रत्येक घटक डिप में फैल जाए - आदर्श रूप से, प्रत्येक बार खाने में थोड़ा सा सब कुछ शामिल होगा।

- अपने नाचो डिप का निर्माण करने के लिए अन्य सब्जियों की तलाश कर रहे हैं? कीमा बनाया हुआ लहसुन, काले सेम या हल्के आनाहिम या पोब्लानो मिर्च को आजमाएं।



4. एक घंटे तक के लिए रेफ्रिजरेट में रखें: रेफ्रिजरेट में मिश्रित सामग्री वाले कटोरे को रखें और डिप "सेट अप" होने तक इसे तीस मिनट से एक घंटे तक के लिए छोड़ दें। क्रीम चीज़ / सॉर क्रीम मिश्रण ठंडा होने के साथ गाढ़ा हो जाएगा, और टैको मसाला, चीज़ और सब्जियों के स्वादों को एक साथ आ जाएगा। साठ मिनट के निशान पर, या जब भी आप इसे परोसने के लिए तैयार हों, डिप लगा लें, इसे इच्छित सर्विंग डिश में स्थानांतरित करें और डिप के चारों ओर टॉर्टिला चिप्स की व्यवस्था करें। आप खाने के लिए तैयार हैं!

- जब तक आप इसे अपने मेहमानों के लिए बाहर लाने के लिए तैयार न हों तब तक डिप को रेफ्रिजरेट में छोड़ दें।

भाग 3. अन्य भिन्नताओं के साथ प्रयोग करें



1. इसे मिर्ची के साथ आजमाएं: एक अधिक दिलकश डिप के लिए, आप साल्सा जोड़ने के ठीक बाद मिश्रण में एक या दो हॉरमेल मिर्च डाल सकते हैं। मिर्च नाचो को गाढ़ा और भावपूर्ण स्वाद देगा और इसे और अधिक पूरक बनाएगा; आप इसे मुख्य कोर्स के रूप में भी परोस सकते हो!

- यदि डिब्बाबंद मिर्च अभी भी आपके लिए पर्याप्त नहीं है, तो दुबला पिसा वीफ़ के कुछ औंस को भूरा करें और इसका उपयोग अपने डिप के लिए करें।



2. कटा हुआ जलपेनो डालें: यदि आप एक और स्वाद जोड़ना चाहते हैं, तो डिप में ताजे या मसालेदार जलपेनो स्लाइस को शामिल करें, या विशेष रूप से मसाला प्रेमियों के लिए एक दूसरा बैच बनाएं। जलपेनो की जोड़ी को डुबकी में इस्तेमाल किए गए बाकी अवयवों के साथ अच्छी तरह से मिलाएं, और क्रीम चीज़ की ठंडी क्रीम से काली मिर्च का स्वाद अच्छी तरह से ऑफसेट होगा।

- ताजे जलपेनो के साथ पकाते समय जितने हो सके बीज उतने निकाल दें — जहां सबसे ज्यादा मसाले आते हैं। आपको सिर्फ गर्मी ही नहीं, स्वाद भी चाहिए।



3. रोटेल की एक कैन प्रयोग करें: यदि आपके पास कम समय है या बस खाना पकाने की प्रक्रिया को यथासंभव हाथ मुक्त बनाना चाहते हैं, तो ताजी सब्जियों को धोने, प्रीपिंग और काटने के बजाय रोटेल के डिब्बे का उपयोग करें। रोटेल में टमाटर और हल्की हरी मिर्च होती है, जो इसे मैक्सिकन और दक्षिण-पश्चिम से प्रेरित व्यंजन और डिप्स के लिए परफेक्ट बनाती है। आप चाहें तो मिक्स एंड मैच भी कर सकते हैं, यदि आप पसंद करते हैं, तो ताज़े प्याज और जो भी आपकी इच्छा हो, परोसते समय टमाटर और हरी बेल मिर्च के स्थान पर रोटेल का उपयोग करें।

- अपने डिप में जोड़ने से पहले रोटेल के सभी अतिरिक्त तरल को निकाल लें।



4. इसे गर्म परोसें: जबकि अधिकांश क्रीम चीज़-आधारित डिप्स को ठंडे तापमान पर परोसा जाता है, आप एक गर्म, स्वादिष्ट और अतिरिक्त मलाईदार डिप बनाने के लिए खाना पकाने की प्रक्रिया को भी संशोधित कर सकते हैं। इसके लिए आपको क्रीम चीज़ / सॉर क्रीम मिश्रण को धीरे-धीरे गर्म करना होगा, जबकि धीरे-धीरे अन्य अवयवों को जोड़ना होगा। अन्य चीज़ों के साथ मिलाने से पहले क्रीम चीज़ को छोटे क्यूब्स में काट लें और क्रीम चीज़ को कम गर्मी में झुलसने या जलने से बचाने के लिए एक पुलाव डिश में डुबोएं। जब आप परोसने के लिए तैयार हों, तो एक अच्छा पिघला हुआ अंतिम रूप देने के लिए, शीर्ष पर थोड़ा और कटा हुआ चीज़ छिड़कें।

- क्रीम चीज़ समृद्ध, मलाईदार सॉस और डिप बनाने के लिए उत्कृष्ट है, लेकिन इसे सही ढंग से गर्म करना होगा।

क्रीम चीज को पहले कमरे के तापमान पर नरम करें, फिर धीरे-धीरे कम गर्मी पर पिघलाएं। अगर क्रीम चीज दही की तरह लग रहा है या गाढ़ा हो रहा है तो दूध के कुछ औंस डालें।

- चिकने, आसानी से पिघले हुए चीज और वेलवेटा जैसे चीज उत्पाद गर्म डिप्स के लिए अच्छी तरह से काम करेंगे।



फ्रेंच अनियन डिप कैसे बनाएं

सामग्री

सरल फ्रेंच अनियन डिप

- 2 चम्मच जैतून का तेल
- 1 1/2 कप कटा प्याज
- 1/4 चम्मच कोपर नमक
- 1 1/2 कप सॉर क्रीम
- 3/4 कप मेयोनेज़
- 1/4 चम्मच लहसुन का पाउडर
- 1/4 चम्मच पिसी सफेद मिर्च
- 1/2 छोटा चम्मच कोपर नमक

लो-फैट फ्रेंच अनियन डिप

- 1/4 कप कैनोला तेल
- 4 मध्यम कटे पीले प्याज
- चुटकी भर नमक
- 1 बड़ा लहसुन की कली, कीमा बनाया हुआ
- 1 चम्मच वूस्टरशर सॉस

- 2 ताजा अजवायन की पत्ती
- 2 कप सादा कम वसा वाला ग्रीक शैली का दही
- काली मिर्च पाउडर
- 1 चम्मच सेलेरी लवण
-

ओवन-बेकड फ्रेंच अनियन डिप

- 2 8 औंस संकुल नरम क्रीम चीज
- 1 कप सॉर क्रीम
- 2 मध्यम-बड़े मीठे प्याज
- 6-8 लहसुन की कली
- 1/2 बड़ा चम्मच बटर
- 1/2 बड़ा चम्मच जैतुन का तेल
- 1/2 बड़ा चम्मच नमक
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए
- 1/2 कप कद्दूकस किया हुआ परमेसन चीज
- 1/2 कप कद्दूकस की हुई ग्रेरी चीज

चरण

तरीका 1. सरल फ्रेंच अनियन डिप



1. एक बर्तन में तेल, नमक और प्याज डालें: वैकल्पिक रूप से, आप एक पैन या एक कड़ाही का उपयोग कर सकते हैं। यदि आप चाहते हैं कि डिप एक मलाईदार, समान बनावट की हो तो सुनिश्चित करें कि प्याज को जितना संभव हो उतना पतला काटा जाता है। यदि आप अधिक ढेलेदार स्थिरता पसंद करते हैं, हालांकि, तो आप प्याज को थोड़ा मोटा कर सकते हैं।

जब तक प्याज कैरामेलिज़ेड नहीं हो जाते हैं तब तक मध्यम गर्मी पर पकाएं (इसमें लगभग 20 मिनट लगने चाहिए)। लगातार हिलाते रहें ताकि प्याज जल न जाए।



2. स्टोव से प्याज निकालें और उन्हें ठंडा होने दें। इसमें कम से कम 15 मिनट लगने चाहिए।



3. एक कटोरी में शेष सामग्री को मिलाएं: एक कटोरे में सॉर क्रीम, मेयोनेज़, लहसुन पाउडर, सफेद मिर्च और अतिरिक्त नमक को मिलाएं।



4. ठंडा किया हुआ प्याज डालें और मिलाएं: कारमेलाइज किए हुए प्याज और सॉर क्रीम के मिश्रण को तब तक मिलाएं, जब तक यह एक अच्छा हल्का भूरा रंग और एक मलाईदार स्थिरता न दे दे।



5. आप डिप को तुरंत चिप्स, सब्जियां, या बैगुलेट के साथ को परोस सकते हैं, या इसे ठंडा होने के लिए कुछ घंटों के लिए रेफ्रिजरेटर में रख सकते हैं। यदि आप इसे रेफ्रिजरेटर में रखते हैं, तो आपको यह सुनिश्चित करना होगा कि यह अच्छी तरह से ढंका हो।

तरीका 2. लो-फैट फ्रेंच अनियन डिप



1. मध्यम आंच पर एक बड़े सॉस पैन में तेल और प्याज रखें। आप एक लंबे दस्ते की कड़ाही का उपयोग कर सकते हैं। सुनिश्चित करें कि डिप को सही बनावट देने के लिए प्याज को वास्तव में बारीक किया गया है। मिश्रण में एक चुटकी नमक डालें और इसे बार-बार हिलाएं ताकि सामग्री आपस में मिल जाए।



2. 15 से 18 मिनट के लिए पकाएं: खाना पकाने की प्रक्रिया के अंत की ओर, आपको प्याज को जलने से बचाने के लिए थोड़ा पानी जोड़ने की आवश्यकता हो सकती है। आपको सामग्री को हिलाते हुए सतर्क रहना होगा। अनिवार्य रूप से, आप यहां अपने प्याज को कैरामलाइज़ कर रहे हैं। यदि आप चाहें तो आप पूरी डिप बनाने के बजाय एक या दो दिन पहले भी ऐसा कर सकते हैं; यह इसे एक अनोखा स्वाद दे सकता है।



3. कीमा बनाया हुआ लहसुन डालें: लहसुन की 1 कली को मिक्स करें और मिश्रण में जोड़ें, इसे कुछ सेकंड तक हिलाएं जब तक कि लहसुन सुगंधित न हो जाए।



4. आंच को बंद करें: तेजी से ठंडा करने में मदद करने के लिए पैन को स्टोव से हटा दें।



5. वोस्टरशायर सॉस और थाइम को मिलाएं: वोरसेस्टरशायर सॉस और थाइम (पत्तियों को दो स्प्रिंग्स से हटाने के बाद) को प्याज और तेल के मिश्रण में जोड़ें और इसे तब तक हिलाएं जब तक कि आप सामग्री को अच्छी तरह से संयुक्त न हो जाए। फिर, इसे गाढ़ा होने के लिए ठंडा होने दें। इसमें कम से कम 15 मिनट लगने चाहिए।



6. ग्रीक दही के साथ ठंडा मिश्रण मिलाएं: अब, ग्रीक दही के साथ अनियन डिप को मिलाएं, ताकि इसे अधिक स्वस्थ और मलाईदार स्वाद दिया जा सके।

आप इसमें कुछ अतिरिक्त स्वाद देने के लिए एक चम्मच सेलरी नमक और ताज़ी पिसी हुई काली मिर्च के कुछ शेक मिला सकते हैं। यदि आप चाहें, तो आप इस व्यंजन को परोसने से पहले कुछ घंटे (या एक दिन भी!) इंतजार कर सकते हैं। यह अवयवों को थोड़ा संयोजित करने में मदद कर सकता है और इसे अधिक स्वादिष्ट स्थिरता दे सकता है।



7. पकवान को थाइम के एक और टहनी के साथ गार्निश करें और इसे जो भी डिप्पर आपको पसंद है, उसके साथ परोसें। कम-सेहतमंद (लेकिन स्वादिष्ट) आलू के चिप्स के बजाय अगर आप वास्तव में यह कम वसा वाला विकल्प चाहते हैं तो कुछ सब्जियां जैसे कि ब्रोकली या गाजर, या पेटा चिप्स आजमाएं। आप इसे एक दिन पहले ही बना सकते हैं, और इसे अच्छी तरह से ढक कर रेफ्रिजरेटर में रख सकते हैं।

तरीका 3. ओवन-बेकड फ्रेंच अनियन डिप



1. अपने प्याज को कैरमलाइज़ करें: बस एक कड़ाही में जैतून के तेल और बटर को मध्यम से तेज़ आंच में गर्म करें, और जब बटर पिघल जाए तो इसमें सूखे प्याज डालें। सामग्री को तड़काएं या टॉस करें- धीरे-धीरे उन्हें मिलाएं और फिर आंच को कम कर दें और लगभग 10-12 मिनट तक पकाएं, जैसे ही आप पकाते हैं हलचल जारी रखें। निम्नलिखित चीजें करें:

- 10-12 मिनट के लिए कम आंच पर पकाने के बाद, मिश्रण पर 1 / 4-1 / 2 चम्मच नमक डालें और 15-25 मिनट तक पकाते रहें, या जब तक प्याज रंग में अम्बर न हो जाए और पारदर्शी होने लगे।
- आखिरी 5 मिनट में लहसुन की 6-8 कली डालें। यदि आप उन्हें जल्द जोड़ते हैं, तो वे थोड़ा जल सकते हैं।
- यदि आप उन्हें थोड़ा मीठा करना चाहते हैं, तो 1/2 चम्मच ब्राउन या व्हाइट शुगर डालें।



2. अपने ओवन को 425° फारेनहाइट (218) सेल्सियस तक प्रीहीट करें: जब तक आप इसे गर्म करने के लिए कुछ समय देते हैं तब तक आप प्याज को कारमेलाइज कर सकते हैं।



3. एक पैन या एक पाई प्लेट पर सामग्री को मिलाएं। क्रीम चीज, ग्यूर, परमेज़न, और कारमेलाइज्ड प्याज के लिए एक साधारण पाई प्लेट या 8 x 8 "पैन का उपयोग करें। यदि आप ग्यूर पसंद नहीं करते हैं, तो आप इसे नियमित स्विस चीज के साथ स्थानापन्न कर सकते हैं। आप सामग्री को पहले एक कटोरे में मिला सकते हैं और फिर पाई प्लेट पर रख सकते हैं।



4. 15-20 मिनट तक बेक करें: सामग्री को तब तक बेक करें जब तक कि डिश बीच में गर्म न हो जाए और ऊपर से सुनहरा न हो जाए। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपने प्याज को नहीं जलाया है, हर कुछ मिनटों में इसे देखें।



5. इस स्वादिष्ट बेकड फ्रेंच अनियन डिप को टॉर्टिला चिप्स, सॉरडोफ ब्रैड, या एक कटा हुआ बैगुलेट के साथ परोसें।

सिरका आधारित हनी मस्टर्ड डिप कैसे बनाएं

सामग्री

- 1/2 कप शहद
- 1/2 कप डिजन सरसों
- 1 बड़ा चम्मच साइडर सिरका

चरण



1. एक गाढ़ी तल वाले सॉस पैन में सभी सामग्री को डालें।



2. उनमें एक उबाल लाएं।



3. लगातार हिलाते हुए एक मिनट के लिए पकाएं।



4. ठंडा होने दें और फिर ढककर रेफ्रिजरेटर में रख दें।



5. सब्जियों या चिकन किंग्स के साथ परोसें, या जो भी आप डुबाना चाहें।

टेक्सास चिली डिप कैसे बनाएं

सामग्री

- 1 पाउंड पिसा बीफ
- 3 बड़े चम्मच मिर्च पाउडर
- 1 बड़ा चम्मच एंको-चिली मिर्च
- 2 कली लहसुन, कीमा बनाया हुआ
- 1 प्याज, छोटी टुकड़ों में कटे हुए
- 1 शिमला मिर्च, छोटी टुकड़ों में कटी हुई
- 2 पैकेज क्रीम चीज (कमरे के तापमान पर)
- डिब्बा बंद हरी मिर्च के साथ टमाटर के 1, 15 औंस

चरण



1. मध्यम उच्च आंच पर एक कड़ाही में मिर्च पाउडर, एंको-चिली काली मिर्च और लहसुन के साथ पिसे बीफ को भूरा करें।



2. जब बीफ मिश्रण लगभग आधा हो जाता है, तो प्याज और मिर्च डालें। तब तक पकाएं जब तक प्याज पारभासी न हो जाए और मिर्च नरम न हो जाए।



3. क्रीम चीज और टमाटर डालकर तब तक चलाएं जब तक कि चीज पिघल न जाए और सभी सामग्री मिश्रित न हो जाए।



4. यदि आप चाहें, तो मांस और मिर्च के बाद, आप सब कुछ क्रॉक-पॉट में डाल सकते हैं और लगभग 30 मिनट के लिए उबाल सकते हैं।

चीज डिप कैसे बनाएं

सामग्री

क्रीमी चीज डिप

- 3/4 बड़ा चम्मच (10 ग्राम) अनसाल्टेड बटर
- 1 बड़ा चम्मच (10 ग्राम) मैदा
- 0.5 कप (120 मिलीलीटर) दूध
- 3/4 कप (85 ग्राम) कसा हुआ चीज
- नमक और लाल मिर्च

चीज एंड मस्टर्ड डिप

- 2 बड़े चम्मच (28.4 ग्राम) बटर
- 2 बड़े चम्मच (18 ग्राम) आटा
- 1 चम्मच (5 ग्राम) नमक
- 1 कप (240 मिलीलीटर) दूध
- 1 कप (125 ग्राम) कटा हुआ चेडर चीज
- 1 चम्मच (5 ग्राम) तैयार सरसों
- नमक और मिर्च

चरण

तरीका 1. क्रीमी चीज डिप



1. एक सॉस पैन में 3/4 बड़ा चम्मच (10 ग्राम) अनसाल्टेड बटर को पिघलाएं। एक छोटे सॉस पैन में अनसाल्टेड बटर के 3/4 बड़े चम्मच (10 ग्राम) को मापें। मध्यम आंच पर कुकटॉप पर सॉस पैन रखें। धीरे से लकड़ी के चम्मच से बटर को हिलाएं।



2. बटर में 1 बड़ा चम्मच (10 ग्राम) मैदा मिलाएं। मैदे के 1 बड़ा चम्मच (10 ग्राम) को मापें और इसे पिघले हुए बटर में डालें। साँस पैन को आंच पर रखें और मिश्रण को 1 मिनट तक हिलाएं।

- यदि आप मिश्रण को साँस पैन पर नीचे चिपकते हुए देखते हैं, तो आंच को कम करें।



3. मिश्रण में धीरे-धीरे 0.5 कप (120 मिलीलीटर) दूध मिलाएं। मिश्रण में आधा दूध डालें और इसे गाढ़ा होने तक फेंटें। बाकी दूध डालें और मिश्रण को 2 मिनट तक हिलाएं।

- यदि साँस की स्थिरता बहुत मोटी है, तो मिश्रण के लिए दूध के एक अतिरिक्त 2 बड़े चम्मच (30 मिलीलीटर) को डालें।
- यदि मिश्रण अभी तक मलाईदार नहीं है, तो मिश्रण को एक और मिनट के लिए हिलाएं।



4. कसे हुए चीज के 3/4 कप (85 ग्राम) डालें: पैन से चिपके हुए मिश्रण से बचने के लिए कुकटॉप को नीचे कर दें। मिश्रण की गर्मी चीज को पिघला देगी। तब तक मिश्रण को हिलाते रहें जब तक सारा चीज पिघल न जाए और साँस मलाईदार न दिखें।

- यदि चीज नहीं पिघल रहा है, तो आंच को थोड़ा बढ़ा दें।



5. यदि आप चाहें तो नमक और काली मिर्च के साथ डिप में मसाले जोड़ें। एक चम्मच के साथ टिप का स्वाद लें। यदि आपको लगता है कि इसे और अधिक स्वाद की आवश्यकता है, तो एक चुटकी नमक और कैयेने मिर्च मिलाएं। मिश्रण को फिर से चखें और जब तक आप स्वाद से खुश न हो जाएं तब तक थोड़ी मात्रा में नमक और काली मिर्च डालें।

- डिप को चखते समय सावधान रहें क्योंकि यह गर्म होगा।



6. अपने पसंदीदा स्नैक्स के साथ डिप को परोसें या सॉस के रूप में उपयोग करें। यह मलाईदार डिप सब्जियों के प्लेटर्स के लिए एक बढ़िया अतिरिक्त है। गाजर, ब्रोकोली, या ककड़ी की डिपिंग को आजमाएं। ब्रेडस्टिक्स, प्रेट्ज़ेल, चिप्स और क्रैकर्स अन्य स्वादिष्ट डिपिंग विकल्प हैं। वैकल्पिक रूप से, अपने खाने के लिए एक सॉस के रूप में डिप का उपयोग कर सकते हैं। यह मैश किए हुए आलू, भुनी हुई सब्जियां और सॉसेज के साथ बहुत अच्छा लगेगा।

- बचे हुए डिप को रेफ्रिजरेटर रैटर में 4 दिनों के लिए रखें या फ्रीजर में 6 महीने तक एक एयरटाइट कंटेनर में रखें।
- खाने से पहले डिप को सुंघें। अगर डिप में खराब गंध है, तो इसे बाहर फेंक दें।
- यदि आप डिप को गर्म करते हैं, तो इसे खाने से पहले अच्छी तरह मिलाएं। यह इसकी मलाईदार स्थिरता को बहाल करने में मदद करेगा। स्टोवटॉप पर मध्यम आंच पर डिप को गर्म करें।

तरीका 2. चीज और मस्टर्ड डिप



1. मध्यम आंच पर साँस पैन में 2 बड़े चम्मच (28.4 ग्राम) बटर को पिघलाएं। स्टोवटॉप को एक मध्यम आंच पर सेट करें। एक छोटे साँस पैन में बटर के 2 बड़े चम्मच (28.4 ग्राम) को मापें और इसे आंच पर रख दें।

- अगर बटर जलने लगे तो आंच को धीमा कर दें।
- यदि आप पसंद करते हैं तो बटर की जगह मार्जरीन का उपयोग करें।



2. बटर में 1 चम्मच (5 ग्राम) नमक और 2 बड़े चम्मच (18 ग्राम) आटा डालें। साँस पैन को आंच पर छोड़ दें। बटर के पिघल जाने पर नमक और आटा मिलाएं। सामग्री को मिलाने के लिए लकड़ी के चम्मच का उपयोग करें। मिश्रण को तब तक हिलाते रहें जब तक बटर पूरी तरह से नमक और आटे को सोख न ले और मिश्रण धीरे-धीरे उबलने लगे।



3. मिश्रण में 1 कप (240 मिलीलीटर) दूध मिलाएं। साँस-पैन में धीरे से 1 कप (240 मिलीलीटर) दूध डालें। मिश्रण को तब तक हिलाते रहें जब तक यह गाढ़ा न हो जाए। अगर मिश्रण साँस पैन के तल में चिपकना शुरू हो जाता है, तो आंच को कम कर दें।

- उच्च वसा वाले दूध एक मलाईदार डिप बनाएंगे लेकिन कम वसा वाले दूध भी काम कर सकते हैं।



4. 1 ग्राम (125 ग्राम) कटा हुआ चेडर चीज और 1 चम्मच (5 ग्राम) सरसों मिलाएं। गर्म मिश्रण में चीज और सरसों डालें। जब तक चीज पूरी तरह से पिघल न जाए और मिश्रण चिकना न हो जाए तब तक डिप को हिलाते रहें।

- यदि चीज पिघल नहीं रहा है, तो आंच को बढ़ा दें।



5. इच्छा होने पर नमक और काली मिर्च डालें। मिश्रण में एक चम्मच डालें और डिप का स्वाद लें। अगर आपको लगता है कि डिप को अतिरिक्त स्वाद की आवश्यकता है तो नमक और काली मिर्च डालें। जब तक आप स्वाद से संतुष्ट नहीं हो जाते तब तक नमक और काली मिर्च मिलाएं।



6. डिप को सर्विंग डिश में डालें। चीज डिप को सबसे अच्छा गर्म परोसा जाता है इसलिए इसे सीधे एक सर्विंग कंटेनर में डालें। सॉस पैन को सावधानी से टेढ़ा करे और डिप को सर्विंग डिश में डालें। यदि डिप मोटी है, तो आपको सॉस पैन से मिश्रण को हटाने में मदद करने के लिए एक स्पैटुला का उपयोग करने की आवश्यकता हो सकती है।

- हीट-प्रूफ सर्विंग डिश चुनें क्योंकि डिप गर्म होगी।



7. नमकीन सैक्स के साथ डिप परोसें। खाद्य पदार्थों की एक प्लेट के साथ मेज पर डिप रखें। कटी हुई सब्जियां एक स्वस्थ और स्वादिष्ट विकल्प हैं। अजवाइन, गाजर, ब्रोकली, या ककड़ी को भी आजमाएं। ब्रेडस्टिक्स, चिप्स और क्रैकर्स अन्य स्वादिष्ट विकल्प हैं। एक थाली के हिस्से के रूप में चीज डिप का उपयोग करें या इसे अपने रात के खाने के लिए सॉस के रूप में परोसें। यह फूलगोभी, आलू और सांसेज के साथ भी अच्छे लगेगा।

सॉस

सॉस एक, तरल या अर्धवृत्ताकार मिश्रण है जिसे भोजन को पकाते समय जोड़ा जाता है या इसके साथ परोसा जाता है। सॉस स्वाद, नमी, और बनावट और रंग में एक कंट्रास्ट प्रदान करते हैं। वे एक ऐसे माध्यम के रूप में भी काम कर सकते हैं जिसमें भोजन निहित है, उदाहरण के लिए, क्रीमयुक्त चिकन की मखमली सॉस। तरल मसाले (सोया सॉस, गर्म मिर्च सॉस, मछली सॉस, बोस्टरशायर सॉस) खाना पकाने में और मेज पर मसालों के रूप में दोनों में उपयोग किया जाता है।



चिकन विंग्स; बफेलो सॉस चिकन बफेलो सॉस में लेपित विंग्स, बटर के साथ मिश्रित सिरका आधारित काली मिर्च गर्म सॉस में लेपित।

कई सॉस एक रूक्स के साथ शुरू होते हैं, आटे और वसा का मिश्रण जो आटे से कच्चे स्वाद को खत्म करने और तरल की अधिकतम मात्रा को अवशोषित करने में सक्षम करने के लिए कुछ मिनटों के लिए पकाया जाता है। भूरे रंग की सॉस के लिए रूक्स को पकाया जाता है। रूक्स में सॉस के तरल घटक को जोड़ा जाता है: दूध या क्रीम, स्टॉक, शराब, एक रोस्ट से पैन का रस, आदि।

सीज़निंग और ठोस पदार्थ (जैसे, प्याज, मशरूम, ट्रफल के टुकड़े) को मिलाया जाता है और साँस को वांछित मोटाई पाने तक पकाया जाता है। फ्रेंच व्हाइट साँस, बेचमेल, और ब्राउन साँस, एस्पैग्नोल, दर्जनों जटिल विविधताओं के आधार हैं। कुछ साँस को ब्रेड क्रम्ब्स को मिला कर गाढ़ा किया जाता है।

अंडे की जर्दी के साथ गाढ़े होने वाले साँस में मेयोनेज़ और इसकी विविधताएं शामिल हैं, जो अंडे की जर्दी और वनस्पति तेल के ठंडे इमल्शन और हॉलैंडाइज़ और इसकी विविधताएं हैं, जो अंडे की जर्दी और बटर के गर्म इमल्शन हैं। इन साँस के लिए विशिष्ट परिवर्धन में हर्ब्स, लहसुन, संतरे के छिलके या कीमा बनाई हुई सब्जियां शामिल हैं। स्टॉक, नींबू का रस, और अंडे की जर्दी के ग्रीक एवोगेलमोनो साँस का बड़े पैमाने पर मेमने, सब्जियों और मछली के साथ उपयोग किया जाता है।

बटर को हर्ब्स और स्वाद के साथ गरम किया जाता है जो कि मछली, सब्जियां, पोल्ट्री और अंग मांस के लिए बहुमुखी साँस बनाता है। कभी-कभी बटर को एक विशिष्ट स्वाद के लिए भूरे होने (बेउर नूर) की अनुमति दी जाती है जिसे नींबू के रस, सिरका या केपर्स के साथ तेज किया जाता है। बेउरें ब्लैंक के लिए, एक कम मसाला तरल नरम बटर में फेंटा जाता है इससे पहले कि यह पूरी तरह से पिघल जाए। हार्ड साँस, या ब्रांडी बटर, पाउडर चीनी, बटर, ब्रांडी, और मसाले का एक कठोर मिश्रण है जिसे कीमा और क्रिसमस पुडिंग के साथ परोसा जाता है।

तेल और सिरका साँस, जैसे कि विनैग्रेट ड्रेसिंग, सलाद और ठंडे व्यंजन के साथ सबसे अधिक उपयोग किये जाते हैं। मेमने के लिए इंग्लिश टकसाल साँस में एक सिरका बेस होता है, जैसा कि इतालवी साल्सा वर्डी और अर्जेंटीना चिमिचरी जैसी हरी साँस करते हैं, दोनों सादे-पके हुए मांस के साथ परोसे जाते हैं।

टमाटर की साँस हर्ब्स, मसालों, अन्य सब्जियों और कभी-कभी हैम या बेकन के साथ सब्जी की प्यूरी होती है। बोलोग्नी साँस पास्ता के लिए क्लासिक इतालवी मांस साँस है। मैक्सिकन साल्सा कुडा कटे हुए टमाटर, प्याज, जलेपीनो मिर्च, और सीलेंट्रो, या धनिया पत्ती का एक बिना पका हुआ मिश्रण है, जिसे बड़े पैमाने पर टेबल मसालों के रूप में इस्तेमाल किया जाता है।



साल्सा मैक्सिकन साल्सा कुडा।

फलों की प्यूरी को साँस कहा जा सकता है। सेब, क्रेनबेरी और लिंगोनबेरी साँस मांस के साथ मसालों के रूप में रबर्ब साँस कार्य करते हैं।

डेजर्ट साँस में बॉइलड कस्टर्ड, या क्रेम एंजलिस, चॉकलेट साँस (आमतौर पर चीनी, क्रीम और बटर के साथ बनाया जाता है), और फल साँस शामिल हैं। फलों के साँस को अक्सर फल या फलों के रस को चीनी, मसाले और लिकर के साथ मिलाकर बनाया जाता है। एक नाजुक, पारदर्शी फिनिश के लिए साँस को कॉर्नस्टार्च या एरो रूट पाउडर के साथ गाढ़ा किया जाता है।

मीठे सॉस का एक वर्ग बटर और चीनी को पका कर बनाया जाता है जब तक कि चीनी कारमेलाइज करना शुरू नहीं करती है।

तबस्को सॉस कैसे बनायें

सामग्री

- 1 पाउंड (.45 किलोग्राम) ताजा तबस्को चिली पेपर
- सिरका के 2 कप (474 मिलीलीटर)
- तमक के 2 बड़े चम्मच

चरण

भाग 1. सामग्री को मिलाएं



1. उच्च गुणवत्ता वाला सफेद सिरका चुनें जो आसुत किया गया है। चूंकि इस रेसिपी में बहुत कम सामग्री है, इसलिए आपके लिए उपलब्ध सर्वोत्तम गुणवत्ता का उपयोग करना महत्वपूर्ण है। सफेद सिरका के ऑफ-ब्रांड गुड से बचें और कुछ गुणवत्ता का विकल्प चुनें। सुनिश्चित करें कि यह सफेद सिरका है जो आसुत है।



2. बिना दाग के ताजी, पकी तबस्को चिली पेपर का चयन करें। काली मिर्च चुनें जो चमकीले लाल और समान रूप से रंगीन हैं।

टेडी और दाग वाली मिर्च से बचें। यदि आपका स्थानीय बाजार तबस्को चिली पेपर नहीं बेचता है, या यदि आप अन्य प्रकार की हॉट पेपर्स स्वयं बनाते हैं, तो आप उनमें से किसी के साथ भी प्रयोग कर सकते हैं।

- यदि आप विभिन्न मिर्च के साथ प्रयोग कर रहे हैं, तो मसालेदार किस्मों का चयन करें। आदर्श रूप से, उन्हें लाल होना चाहिए, लेकिन आप रंग के साथ भी प्रयोग कर सकते हैं।
- अच्छी वैकल्पिक हॉट पेपर्स में सेरानो, हबनेरो और कैयेने की किस्में शामिल हैं।



3. हॉट पेपर्स को संभालते और काटते समय सावधान रहें। यदि आपकी त्वचा संवेदनशील है, तो आप शुरू करने से पहले डिस्पोजेबल दस्ताने पहन सकते हैं। पेपर का रस बहुत मजबूत है और यह आपकी त्वचा में जलन पैदा कर सकता है। मिर्च को काटने के बाद अपने हाथों को अच्छी तरह से धोएं। मिर्चों को हाथ लगाते समय अपनी आंखों और चेहरे को छूने से बचें।



4. मिर्च से उपजी निकालें: किसी भी गंदगी या मलबे को हटाने के लिए ठंडे पानी से मिर्च को अच्छी तरह से धो लें। उपजी को हटाने के लिए, बस एक तेज चाकू के साथ, उपजी सहित पेपर के शीर्ष को काट लें।



5. उन्हें हाथों से या एक खाद्य प्रोसेसर में चॉप करें। सभी मिर्चों को एक खाद्य प्रोसेसर या ब्लेंडर में निकाले गए तनों के साथ रखें। मशीन को चालू करें और उन्हें संसाधित करें जब तक कि वे मोटे तौर पर कटा हुआ न हों। यदि आपके पास उन उपकरणों में से कोई नहीं है, तो आप उन्हें मोटे तौर पर हाथ से काट सकते हैं।

भाग 2. सॉस बनाएं



1. सॉस पैन में मिर्च, सिरका और नमक डालें। कटी हुई मिर्च को स्टोव पर मध्यम आकार के सॉस पैन में डालें। आसुत सफेद सिरके के 2 कप (500 मिलीलीटर) और नमक के 2 बड़े चम्मच (29.6 मिलीलीटर) डालें। बर्नर को मध्यम-उच्च आंच पर सेट करें।



2. मिश्रण को उबाल आने तक गर्म करें। पेपर मिश्रण को उबाल लें और नियमित रूप से हिलाएं ताकि मिर्च पैन के नीचे न चिपके।



3. 5 मिनट के लिए साँस को उबलने दें। साँस के उबलने के बाद, आंच को कम कर दें। इसे लगभग 5 मिनट तक उबलने दें। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आप मिर्च को बहुत देर तक गर्म नहीं करते हैं, टाइमर सेट करें। उन्हें तुरंत आंच से निकालें।

- कभी-कभी हिलाएं, लेकिन कोशिश करें कि साँस पैन के ठीक ऊपर न खड़े हों और गहरी सांस न लें। गर्म साँस से उठने वाली भाप आपके फेफड़ों और नाक के मार्ग को परेशान कर सकती है।



4. मिश्रण को पूरी तरह से ठंडा करें। स्टोव को बंद करें और साँस पैन को आंच से हटा दें। मिश्रण को शिथिल रूप से कवर करें और साँस को प्यूरी करने से पहले इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें।

- साँस के ठंडा होने तक प्यूरी न करें। गर्म होने पर, इसकी स्थिरता पतली होती है और अंतिम परिणाम बहुत पतला हो सकता है।

भाग 3. पल्प को छानने और साँस को स्टोर करें



1. एक ब्लेंडर में साँस प्यूरी करें: एक बार मिर्च पूरी तरह से ठंडा हो जाने के बाद, उन्हें ब्लेंडर में डालें। मिर्च को अच्छी तरह से ब्लेंड करें, जब तक वे एक प्यूरी तरल साँस न बना जाए।

- अगर आपके खाद्य प्रोसेसर में एक प्यूरी सेटिंग है तो आप उसका उपयोग कर सकते हैं।



2. साँस को एक एयर-टाइट कंटेनर में डालें और 2 सप्ताह के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। साँस को एयर-टाइट ढक्कन के साथ ग्लास जार में स्थानांतरित करने के लिए एक फ़नल का उपयोग करें। जार को सील करें और इसे 2 सप्ताह के लिए रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत करें। यह साँस को गाढ़ा करने की अनुमति देगा। साँस में बीज इसे और तीखा बना देंगे।



3. मिश्रण को छान लें: 2 सप्ताह के बाद, साँस को रेफ्रिजरेटर से हटा दें। साँस में अभी भी मौजूद किसी भी बीज को हटाने के लिए इसे एक महीन छलनी के माध्यम से छानें। साँस को रखने के लिए छलनी के नीचे एक कटोरी या जार रखना सुनिश्चित करें।



4. साँस को वापस रेफ्रिजरेटर में रखें: एक बार साँस छान लेने के बाद, उसे कसकर सील किए गए ग्लास जार या प्लास्टिक कंटेनर में रखें और रेफ्रिजरेटर में लौटा दें।

- तबस्को साँस, अगर रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत किया जाता है, तो आप इसे एक वर्ष तक रख सकते हैं।
- इसे जमाने का सुझाव नहीं दिया जाता है, क्योंकि यह साँस के स्वाद और स्थिरता को बदल देगा।

गार्लिक क्रीम सॉस कैसे बनाएं

सामग्री

गार्लिक क्रीम सॉस के लिए:

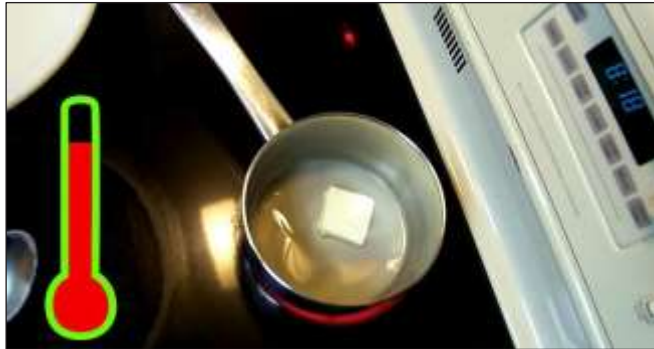
- 1 बड़ा चम्मच बटर
- 1 बड़ा चम्मच जैतून का तेल
- 2 बड़े चम्मच आटा
- कई लहसुन की कलिया (2 बड़े चम्मच बनाने के लिए पर्याप्त)
- 2 कप गाढ़ी या व्हिपिंग क्रीम (नोट: व्हीण्ड क्रीम नहीं)
- 1 चम्मच सब्जी, बीफ, या चिकन शोरबा
- 1/2 कप कटा हुआ परमेसन चीज
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए

रोस्टेड-गार्लिक क्रीम सॉस के लिए:

- 1 पूरा लहसुन
- 3 1/2 चम्मच जैतून का तेल, विभाजित
- 3 बड़े चम्मच आटा
- 1 कप चिकन या सब्जी स्टॉक
- 1/2 कप गाढ़ी या व्हिपिंग क्रीम (नोट: व्हीण्ड क्रीम नहीं)
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए

चरण

तरीका 1. गार्लिक क्रीम सॉस बनाएं



1. बटर और जैतून का तेल पिघलाएं: मध्यम आंच पर एक सौत पैन में बटर का चम्मच और जैतून के तेल का बड़ा चम्मच गरम करें।



2. लहसुन को कीमा बनाएं: लहसुन की कली को छील लें। फिर, लहसुन को 2 चम्मच (1/8 कप) होने तक बहुत बारीक काट लें।



3. लहसुन को बटर और तेल में डालें: एक बार बटर और तेल एक साथ पिघल जाएं, ध्यान से कीमा बनाया हुआ लहसुन डालें और हिलाएं।

- लहसुन को नरम करें। इसे भूरा होने तक पकाने से बचें।



4. रूक्स बनाएं: आटे को सीधे बटर / तेल / लहसुन के मिश्रण में मिलाएं और अच्छी तरह से हिलाएं। सुनिश्चित करें कि आटा पूरी तरह से मिश्रित है। लगभग एक मिनट तक इस मिश्रण को मध्यम आंच पर पकाते और हिलाते रहें।

- आप ध्यान देंगे कि रूक्स थोड़ा मोटा और रंग में थोड़ा गाढ़ा होना शुरू हो जाएगा।



5. गाढ़ी क्रीम और शोरबे को गरम करें। आप तरल के गर्म होने तक उसे माइक्रोवेव में रख सकते हैं या उन्हें स्टोव पर एक पैन में गर्म कर सकते हैं। ध्यान रखें कि तरल पदार्थ को उबालें नहीं।



6. गाढ़ी क्रीम और शोरबे के 2 कप (16 औंस) डालें। अपने दूसरे हाथ से मिलाते समय सावधानी से गर्म क्रीम और शोरबे को रूक्स में डालें। जब तक यह उबाल लेना, या धीरे से बुलबुला लेना शुरू नहीं हो जाता है तब तक मध्यम आंच पर पकाएं।



7. कभी-कभी हिलाएं और मसाले जोड़ें: अक्सर साँस को हिलाए ताकि यह पैन से न चिपके। अपने स्वाद के अनुसार नमक और काली मिर्च डालें। साँस को कुछ मिनटों के बाद गाढ़ा होना शुरू हो जाना चाहिए।

- साँस को अभी भी धीरे से बुदबुदाया जाना चाहिए। किसी भी बिंदु पर आपको साँस को उबालना नहीं चाहिए।



8. परमेसन चीज डालें और आंच से हटा दें। चीज को पिघलाने के लिए अच्छी तरह से हिलाएं। यदि आप वास्तव में गाढ़ी साँस चाहते हैं तो पकाना जारी रखें। यदि नहीं, तो साँस निकालें और परोसें।

तरीका 2. रोस्टिड- गार्लिक क्रीम साँस बनाएं



1. ओवन को चालू करो। ओवन को 400 फारेनहाइट / 204 सेल्सियस तक गर्म करें। एल्युमिनियम फॉयल का एक टुकड़ा लें। टुकड़े का आकार एक वर्ग फुट के आसपास होना चाहिए।



2. लहसुन तैयार करें: एक पूरा लहसुन लें और इसे अपने एल्युमिनियम वर्ग के बीच में सेट करें। इस पर जैतून के तेल के 1 1/2 चम्मच छिड़के। फिर, लहसुन के चारों ओर एल्युमिनियम फॉयल लपेटें, इसे सील कर दें।



3. लहसुन को भूनें: लहसुन को सीधे एक रैक पर रखें। इसे 30 मिनट तक पकने दें। पक जाने पर लहसुन नरम हो जाएगा। इसे ओवन और फॉयल से निकालें। इसे ठंडा हो जाने दें।



4. जैतून के तेल के साथ भुने हुए लहसुन को एक साँस पैन में डालें। लहसुन की प्रत्येक कली को पर्याप्त नरम होनी चाहिए कि आप उन्हें सीधे पैन में डाल सकें। ऐसा पूरे लहसुन के लिए करें। जैतून के तेल के शेष 2 बड़े चम्मच डालें और मध्यम आंच पर एक मिनट तक गरम करें।



5. रूक्स बनाएं: आटे को सौत पैन में डालें और अच्छी तरह से हिलाएं, जिससे कि पैन के सभी क्षेत्रों तक पहुंच सुनिश्चित हो ताकि आटा पूरी तरह से शामिल हो जाए। मिश्रण, या रूक्स पकाते समय हलचल जारी रखें। रूक्स को रंग में थोड़ा गाढ़ा हो जाना शुरू कर देना चाहिए।



6. चिकन या सब्जी स्टॉक का 1 कप गरम करें। आप बस स्टॉक को माइक्रोवेव में गर्म कर सकते हैं, जब तक आपका रूक्स पक रहा है, तब तक आप स्टोव पर एक बर्तन में स्टॉक को गर्म कर सकते हैं। इसे उबलने न दें।



7. स्टॉक को रूक्स में मिलाएं। बहुत धीरे-धीरे स्टॉक को अपने दूसरे हाथ से फेटते हुए रूक्स में डालें।

यह एक धीमी प्रक्रिया होनी चाहिए ताकि स्टॉक को गुच्छों में अलग किए बिना रूक्स में अवशोषित होने का मौका मिले।



8. अपने साँस को हिलाते रहें और पकाते रहें। अगर यह उबलने लगे तो तापमान को मध्यम या मध्यम से कम रखें। साँस बहुत जल्दी गाढ़ा होने लगेगा।

- आप बहुत वाष्पीकरण को नोटिस करेंगे क्योंकि साँस मात्रा के लगभग आधे हिस्से तक घट जाता है। बार-बार हिलाना झुलसने, या जलन को रोकने में मदद करेगा।



9. गाढ़ी / व्हिपिंग क्रीम को मिलाएं। स्टॉक / लहसुन मिश्रण और क्रीम को मिलाने के लिए इसे हिलाते रहें। सौत पैन को आंच से हटा दें।



10. साँस ब्लेंड करें: आप या तो एक विसर्जन ब्लेंडर या नियमित ब्लेंडर का उपयोग कर सकते हैं। यदि आप एक विसर्जन ब्लेंडर का उपयोग कर रहे हैं, तो साँस को एक गहरी कटोरी में स्थानांतरित करें। फिर, इसमें विसर्जन ब्लेंडर को लगाएं और साँस के चिकने होने तक प्रक्रिया करें। यदि एक नियमित ब्लेंडर का उपयोग कर रहे हैं, तो चिकने होने तक ब्लेंडर के ब्लिट्ज में स्थानांतरित करें।

- साँस को ब्लेंड करने से आप रूक्स के किसी भी गांठ को चिकना कर सकते हैं।



11. सॉस में मसाले डालें: अपने स्वाद के अनुसार नमक और काली मिर्च डालें। तुरंत उपयोग करें या सॉस को पैन में लौटा दें, जहां आप इसे कम आंच पर गर्म रख सकते हैं।

हॉट सॉस कैसे बनाएं

सामग्री

हॉट सॉस 1:

- अपने चयन की काली मिर्च का 1/2 से 2 पाउंड (.23 -9 किलोग्राम)
- लहसुन की 1 कली
- 1/2 बड़ा प्याज
- 16 औंस (473 मिलीलीटर) टमाटर सॉस
- 1 बड़ा चम्मच (15 मिलीलीटर) सिरका
- 1 बड़ा चम्मच (5 ग्राम) कुचली हुई लाल मिर्च
- 2 बड़ा चम्मच (18 ग्राम) नमक

हॉट सॉस 2:

- 8 सेरानो मिर्च
- 2 जलपेनो
- 2 हैबानोस
- 1 1/2 प्याज
- लहसुन की 1 कली
- 1 कप (237 मिलीलीटर) पानी
- नमक
- 1/2 कप (120 मिलीलीटर) आम का पल्प
- 1 कप (237 मिलीलीटर) सिरका

चरण

तरीका 1. हॉट सॉस 1



1. अपनी मिर्च चुनें: मिर्च का चयन महत्वपूर्ण है। यह निर्धारित करेगा कि आपकी सॉस कितनी तीखी होगी। यहां मिर्च और उनके स्वाद की एक छोटी सूची है:

- जलपेनो: ये मिर्च हल्के सॉस बनाने के लिए आदर्श हैं। वे अन्य मिर्च की तुलना में कम तीखी के साथ एक मजबूत स्वाद देती हैं। वे आमतौर पर हरे और लगभग 1.5 इंच (3.8 सेमी) घुमावदार आकृति की होती हैं। ये थोड़ी "टूठ" दिखती हैं।
- सेर्रिनोस: ये मिर्च जलपेनो की तरह दिखती हैं, लेकिन दो गुना तेज होती हैं। एक हॉट सॉस के लिए इन मिर्च का प्रयोग करें। वे जलपेनो के समान दिखती हैं लेकिन उतनी चौड़ी नहीं होती हैं। जब वे पके नहीं हैं तो वे हरे हैं, लेकिन जब वे पकते हैं तो रंग बदल जाता है।
- पेक्किन: ये मिर्च छोटे लाल जामुन की तरह दिखती हैं। उनके पास एक अद्वितीय स्वाद है और वे बहुत तेज होती हैं। इस मिर्च का उपयोग करते समय कठिनाई का सामना करना पड़ सकता है क्योंकि एक अच्छी सॉस बनाने के लिए इनकी पर्याप्त मात्रा में जरूरत होती है।
- हबनरो: यह मिर्च सभी मिर्चों में से सबसे तेज है। आप चाहे तो आप इस मिर्च का इस्तेमाल अपने मुंह में आग लगाने के लिए कर सकते हैं। यह सिकुड़ी हुई दिखती है और आमतौर पर चमकदार नारंगी या लाल रंग की होती हैं।
- भूट जोलोकिया: "घोस्ट चिली" एक मिलियन से अधिक स्कोविल इकाइयों में होती है। यह दुर्लभ मिर्च भारत के कुछ हिस्सों से आती है।



2. अपने स्वाद के लिए उचित मात्रा में मिर्च का चयन करें। मिर्च का चयन करने के बाद, आपको मिर्च की उचित मात्रा का निर्णय करके अपने सॉस को और अधिक तीखा करना चाहिए। मध्यम सॉस के लिए आधा पाउंड (.23 किलोग्राम) और तीखे के लिए 2 पाउंड (.9 किलोग्राम) की जरूरत होगी।



3. लहसुन की एक कली का कीमा बना लें।



4. एक बड़े प्याज का आधा हिस्से काट लें।



5. फूड प्रोसेसर में लहसुन, प्याज, हॉट पेपर(बीज निकालने के बाद) और 16 औंस (473 मिलीलीटर) टमाटर सॉस डालें। मिश्रण को तब तक प्यूरी करें जब तक कि सभी मोटे टुकड़े न पिस जाएं।



6. मिश्रण को एक फ्राइंग पैन में डाल दें। उबाल आने तक मध्यम से कम आंच पर पकाएं।



7. सिरका का एक बड़ा चमचा (15 मिलीलीटर) जोड़ें।



8. हॉट सॉस को छान लें।



तरीका 2. हॉट सॉस 2



1. मिर्च से उपजी निकालें। 1 इंच / 2.5 सेंटीमीटर के टुकड़ों में काट लें।



2. प्याज और लहसुन को काट लें।



3. सॉस पैन में पानी डालें। नमक डालें। कुछ मिनट के लिए पकाएं।



4. आम का पल्प डालें।



5. आंच से हटा दें। सिरका जोड़ें।



6. एक ब्लेंडर में डालें। चिकने होने तक पीसें।



7. उपयुक्त बोतल या जार में डालें। उचित विसंक्रमण प्रक्रियाओं का पालन करें। लेबल करें और दिनांक लिखें, स्टोर करें।

हॉलैंडाइज सॉस कैसे बनाएं

सामग्री

तीन अंडे की जर्दी का हॉलैंडाइज सॉस

- 200 ग्राम / 7 औंस बटर, बहुत ठंडा
- 3 अंडे की जर्दी, अतिरिक्त ताजा
- 1 बड़ा चम्मच बर्फ का ठंडा पानी
- स्वाद के लिए नमक और व्हाइट पेपर
- 1 बड़ा चम्मच नींबू का रस, ताजा निचोड़ा हुआ, पल्प निकाला हुआ

पांच अंडों की जर्दी का हॉलैंडाइज सॉस

- 5 बड़े चम्मच पानी
- एक चुटकी नमक और पिंसी मिर्च
- 500 ग्राम / 8 औंस / 2 1/4 कप बटर
- 5 अंडों की जर्दी
- 1 बड़ा चम्मच नींबू का रस

दो अंडों की जर्दी का हॉलैंडाइज सॉस

- 2 अंडे की जर्दी
- 1 बड़ा चम्मच पानी
- 1 से 2 चम्मच नींबू का रस
- 100 ग्राम / 4 औंस अनसाल्टेड बटर
- नमक और ताजी पिंसी काली मिर्च

पिकेटेंट ब्लेंडर हॉलैंडाइज सॉस

- 3 अंडे की जर्दी
- 1 बड़ा चम्मच नींबू का रस
- 1/2 चम्मच नमक
- 1/8 चम्मच कैयेन मिर्च
- 10 बड़े चम्मच अनसाल्टेड बटर (यदि यह नमकीन है, तो नमक न डालें)

तरीका 1. तीन अंडे की जर्दी का हॉलैंडाइज सॉस



1. एक तेज चाकू के साथ बटर को छोटे टुकड़ों में काटें।



2. एक भारी-आधारित सॉस पैन में पानी के बड़े चम्मच के साथ अंडे को फेंटे।



3. सॉस पैन को डबल बॉयलर बेस पर रखें कम आंच पर सिमर करें।



4. जब तक सॉस अच्छी तरह से मिलाया नहीं जाता है, तब तक बटर के टुकड़ों को धीरे-धीरे डालते रहें।



5. स्वाद के लिए नमक और काली मिर्च मिलाएं।



6. शेष बटर के टुकड़ों को जोड़ते समय नींबू का रस डालें।



7. एक बार जब सॉस में चिकनी और मलाईदार स्थिरता हो, तो सॉस को आंच से हटा दें।



8. हॉलैंडाइज सॉस, मछली, अंडे और उबली हुई सब्जियों के साथ अच्छी तरह से मेल खाता है।

तरीका 2. पांच अंडों की जर्दी का हॉलैंडाइज सॉस



1. सॉस पैन में 4 बड़े चम्मच पानी डालें। नमक और ताजी पिसी काली मिर्च डालें।



2. सॉस बेस को बैन मैरी (डबल बॉयलर) में डालें। बैन मैरी में पहले से ही गर्म पानी होना चाहिए लेकिन इसे उबलना नहीं चाहिए।



3. बटर को एक अलग सॉस पैन में पिघलाएं। इसे गर्म न होने दें, बस धीरे से पिघलाएं।



4. अंडों को फेंटे और जर्दी को एक कटोरे में अलग करें। आप सफेद भाग का उपयोग किसी और चीज़ के लिए कर सकते हैं। मिलाने के लिए अंडे की जर्दी को फेंटे, फिर 1 बड़ा चम्मच पानी जोड़ें। गर्म पानी और मसाले के साथ सॉस पैन में अंडे की जर्दी को स्थानांतरित करें।



5. बैन मैरी के अंदर सॉस पैन में सामग्री को डालते ही फेंट लें। अंडे की जर्दी को गाढ़े क्रीम की स्थिरता पर ले जाने तक फेंटना जारी रखें।



6. लगातार हिलाते हुए, पिघले हुए बटर को धीरे-धीरे डालें। एक बार जब आप बटर को पूरी तरह से डाल दें तो 2 चम्मच पानी को धीरे-धीरे बूंदों में डालें।



7. सीज़निंग को आवश्यकतानुसार समायोजित करें। स्वाद से खुश होने के बाद, नींबू का रस डालें और मिलाएं।



8. एक सेवारत कंटेनर में स्थानांतरित करें। यदि आवश्यक हो, तो साँस को छाना जा सकता है।

तरीका 3. दो अंडे की जर्दी का हॉलैंडाइज साँस



1. डबल बॉयलर या बैन मैरी सेट करें। पानी डालें और धीरे से सिमर करें।



2. डबल बॉयलर के शीर्ष भाग में अंडे की जर्दी जोड़ें। इसके अलावा पानी और केवल 1 चम्मच नींबू का रस मिलाएं।



3. अंडे की जर्दी और अन्य सामग्री को एक साथ मिलाएं। जब तक वे थोड़ा मोटा होना शुरू नहीं करते तब तक फेंटें।



4. अंडे के मिश्रण में एक बार में लगभग एक चम्मच बटर डालें। प्रत्येक जोड़ के बाद अच्छी तरह से फेंटें। जैसे ही आप ऐसा करते हैं, हॉलैंडिस साँस गाढ़ा और चिकना होना शुरू हो जाएगा।



5. शेष नींबू का रस डालें। स्वाद के लिए नमक और काली मिर्च मिलाएं।



6. एक सेवार्त कंटेनर में स्थानांतरित करें।

तरीका 4. पिकेट्टे ब्लेंडर हॉलैंडाइज सॉस



1. एक छोटे से भारी सॉस पैन में बटर डालें। हल्की आंच पर पिघलाएं, लेकिन ज़्यादा गरम या उबालें नहीं।



2. अंडे की जर्दी, नींबू का रस, नमक और सौंफ को ब्लेंडर में डालें।



3. मध्यम से मध्यम गति तक एक साथ ब्लेंड करें। जब यह रंग में हल्का हो जाता है, तो यह तैयार हो जाता है (लगभग 20 से 30 सेकंड)।



4. ब्लेंडर पर सबसे कम सेटिंग पर स्विच करें। धीरे-धीरे बटर में टिप करें, ब्लेंडर को अपनी सबसे कम गति पर रखें। सभी बटर को जोड़ने के बाद इसे थोड़ी देर ब्लेंड करें।



5. ब्लेंडर को बंद करें: एक स्वाद परीक्षण करें। आप आवश्यकतानुसार नींबू या नमक के स्वाद को समायोजित कर सकते हैं। यदि यह बहुत गाढ़ा है, तो थोड़ा पानी डालें लेकिन बहुत ज्यादा नहीं। यदि आप कुछ भी जोड़ते हैं, तो अतिरिक्त अवयवों को संयोजित करने के लिए इसे ब्लेंड करें।



6. एक सेवारत कंटेनर में स्थानांतरण करें या जब तक आवश्यक हो गर्म रखें।

अल्फ्रेडो सॉस कैसे बनाएं

सामग्री बेसिक अल्फ्रेडो

- 1 कप गाढ़ी क्रीम
- 1 स्टिक (8 बड़े चम्मच) बटर
- 2 कप ताजा कसा हुआ परमेज़न चीज़
- नमक और काली मिर्च (स्वाद के लिए)
- पकाए गए पास्ता से लिया गया पानी (सॉस को पतला करने के लिए)

पकाने की विधि

- लहसुन की 1-2 कली (कुचली, दबाई गई, या कीमा बनाई हुई)
- 1/2 नींबू का रस
- 1/3 कप व्हाइट वाइन
- 1 कप कम बसा वाली सादा दही
- जायफल (स्वाद के लिए)

चरण

तरीका 1. बेसिक अल्फ्रेडो सॉस



1. स्टोव पर बटर को पिघलाएं: मध्यम-कम आंच पर एक मानक सॉस पैन का उपयोग करें। इस सॉस के साथ आपका लक्ष्य धीरे से इसे गर्म तापमान और एक चिकनी स्थिरता पर लाना होना चाहिए। कम, धीमी गति से बनाना सबसे अच्छा है। इसके लिए धैर्य की जरूरत हो सकती है।



2. क्रीम और परमेसन चीज़ मिलाएं: धीरे से मिश्रण को हिलाएं क्योंकि आप उन्हें जलने या तल पर चिपकने से बचाना चाहते हैं। मिलाने के लिए हिलाना जारी रखें।

- यदि आप कर सकते हैं, तो ताजा कसा हुआ परमेसन चीज़ का उपयोग करें। पूर्व-कसा हुआ चीज़ का उपयोग करने की तुलना में स्वाद अंतर ध्यान देने योग्य है। ताजा चीज़ "सीज़िंग" से बचने के लिए भी अच्छा रहता है।



3. उबाल आने तक गर्म करें: तब तक प्रतीक्षा करें जब तक सॉस में एक उबाल न आ जाए। बस कुछ छोटे बुलबुले बन रहे होंगे। इस बिंदु पर, धीरे से हिलाना शुरू करें जब तक कि यह काफी गाढ़ा न हो जाए। इसमें आमतौर पर लगभग आठ मिनट लग सकते हैं।

- आंच को बढ़ाने के प्रलोभन का विरोध करें। यदि आप अपने सॉस को तेजी से उबलते हुए देखते हैं, तो आंच को कम कर दें। न केवल यह आपकी सामग्री को जला सकता है बल्कि एक अप्रिय कड़वा स्वाद पैदा कर सकता है - यह आपके चीज़ को "सीज" भी कर सकता है। जब चीज़ को बहुत जल्दी गर्म किया जाता है, तो प्रोटीन कॉइल में प्रोटीन को धीरे से अलग करने के बजाय ऊपर उठाता है। यह चीज़ से वसा और नमी को अलग करता है, जिससे एक अप्रिय कठोर उत्पाद निकल जाता है जो पिघलता नहीं है।



4. स्वाद के लिए नमक और काली मिर्च जोड़ें: जब यह सुखद रूप से गाढ़ा हो जाए तो सॉस मसाले के लिए तैयार है। आप जो भी सीज़निंग चाहते हैं, उसमें जोड़ सकते हैं, लेकिन सादे पुराने नमक और काली मिर्च अपने आप ही शानदार काम करते हैं। जोड़ने के बाद समान रूप से मिश्रण करने के लिए हिलाएं।

- प्रत्येक सीज़निंग की कुछ मात्रा अपना काम करेगी। यदि आप बहुत अधिक जोड़ने के बारे में चिंतित हैं, तो सिर्फ एक चुटकी जोड़ने, हिलाने और सॉस चखने का प्रयास करें। जब तक आप संतुष्ट न हों तब तक दोहराएं!



5. वैकल्पिक रूप से, सॉस को पतला करने के लिए पास्ता के पानी का उपयोग करें। यदि आप पास्ता के बर्तन से पानी बचाते हैं, तो आप इसे बहुत मोटी और समृद्ध सॉस में पतला करने के लिए उपयोग कर सकते हैं। पानी पास्ता के स्वाद को कुछ हद तक बरकरार रखता है, जिससे सॉस को पतला होने के साथ एक अच्छा स्वाद मिलता है।

- यदि आप गलती से बहुत अधिक पानी जोड़ते हैं, तो बस इसे फिर से गाढ़ा करने के लिए थोड़ी देर उबालें।



6. जब सॉस का स्वाद आपको ठीक लगता है, तो यह परोसने के लिए तैयार है। अपने पसंदीदा पास्ता पर इसे डालें।

- वैकल्पिक रूप से, चिकन, झींगा, ब्रोकोली सहित अपने पसंदीदा मांस और सब्जी व्यंजनों में मलाईदार स्वाद के लिए इसका उपयोग करें। इस सॉस का हल्का स्वाद अत्यधिक बहुमुखी है, इसलिए आप इसे लगभग किसी भी एंट्री के लिए उपयोग कर सकते हैं।

तरीका 2. पकाने की विधि



1. लहसुन की कुछ कली जोड़ने की कोशिश करें: लहसुन का तीखा, दिलकश स्वाद क्रीमी अल्फ्रेडो पूर्णता के लिए एकदम सही संगत है।

जैसे ही आप मक्खन पिघलाते हैं, लहसुन का एक या दो कली को पिसें। फिर, बाकी सामग्री को जोड़ने से पहले उन्हें लगभग एक मिनट के लिए बटर में पकाएं। यह उनके प्राकृतिक स्वाद और सुगंध को बाहर लाता है। सॉस में लहसुन डालकर परोसे।



2. व्हाइट वाइन जोड़ने की कोशिश करें: अधिकांश व्हाइट वाइन का मीठा, थोड़ा अम्लीय स्वाद, साधारण अल्फ्रेडो व्यंजनों के लिए एक परिष्कृत आयाम जोड़ता है। नुस्खे में नमक और काली मिर्च डालने से ठीक पहले लगभग 1/3 कप वाइन मिलाएं। आपको लग सकता है कि आपको वाइन जोड़ने के बाद सॉस को फिर से गाढ़ा करने के लिए थोड़ी देर उबालने की जरूरत है।
- अधिकांश व्हाइट वाइन अच्छी तरह से काम करेंगी। उदाहरण के लिए, चारदोनाय का कुरकुरा, ताज़ा स्वाद, पकवान की चिकनाई को बढ़ा देगा। मोसैटो की तरह डेजर्ट वाइन से बचें, क्योंकि ये अत्यधिक मीठी होंगी।



3. एक साइट्रस ट्विस्ट के लिए नींबू के ट्विस्ट को जोड़ने का प्रयास करें। नींबू के रस का अम्लीय स्वाद अल्फ्रेडो सॉस के बसा को "कट" करता है। जायके के बीच बातचीत पेचीदा हो सकती है लेकिन यह मुंह में पानी लाने वाला है। अपने सॉस में इस खट्टे स्वाद को जोड़ने के लिए, जब आप सॉस में उबाल आने का इंतजार कर रहे हों तो एक नींबू को आधा काट लें।

छिलके को कसने के लिए एक बारिक ग्रेटर या माइक्रोप्लेन का उपयोग करें। साँस के गाढ़ा हो जाने के बाद, जेस्ट डालें। फिर उसमें आधा नींबू निचोड़ें। संयोजन के लिए हिलाएं।

- आप किसी भी बीज को गिरने से रोकने के लिए एक छलनी के माध्यम से साँस में नींबू निचोड़ सकते हैं।



4. जायफल की एक छोटी चुटकी जोड़ने की कोशिश करें: जायफल पहला मसाला नहीं हो सकता है जिसके बारे में आप सोचते हैं कि एक क्रीमी अल्फ्रेडो साँस में अच्छी तरह से फिट होगा। हालांकि, थोड़ी मात्रा में मसाले डिश में एक दिलकश, सुखद सुगंधित गुणवत्ता जोड़ सकते हैं। जब आप परमेज़न चीज़ जोड़ते हैं तो एक चुटकी जायफल (1/4 चम्मच से अधिक नहीं) डालें। यदि आपको प्राप्त होने वाला प्रभाव पसंद है, तो आप छोटी वृद्धि में अधिक जोड़ सकते हैं।



5. कम कैलोरी साँस के लिए गाढ़ी क्रीम के बजाय दही का उपयोग करें। अल्फ्रेडो साँस का स्वाद बहुत अच्छा है, लेकिन सामग्री की सूची पर एक नज़र डालने से पता चलेगा कि यह कैलोरी और बसा से भरा हुआ है। सामान्य नुस्खे में क्रीम के लिए अपने पसंदीदा कम बसा वाले सादे दही की एक समान मात्रा को प्रतिस्थापित करने का प्रयास करें। ग्रीक शैली का दही भी ठीक है। पकवान अभी भी समृद्ध होगा, लेकिन उतना समृद्ध नहीं होगा।

- दही भी रेसिपी को थोड़ा "टैंगियर" स्वाद (स्ट्रागनॉफ साँस के समान) देगा। कुछ इसे पसंद करते हैं।
- जैसे ही आप दही मिलाते हैं आप एक ही समय में रेसिपी में एक बड़ा चम्मच मैदा डाल सकते हैं। दही गर्मी से उजागर होने पर जमना शुरू कर सकता है, लेकिन मैदा ऐसा होने से रोकेगा।



6. पारंपरिक बदलाव के लिए केवल बटर और चीज़ का उपयोग करने का प्रयास करें। आधुनिक अल्फ्रेडो सॉस के शुरुआती संस्करणों में केवल दो सामग्री का उपयोग किया गया था: चीज़ और बटर। जब पिघल जाता है और संयुक्त होता है, तो ये एक चिकना, समृद्ध, सुनहरा मिश्रण बनता है जो समान रूप से पास्ता को कोट करता है। सॉस का यह संस्करण सरल लेकिन हार्दिक और स्वादिष्ट है। यदि आप पुराने जमाने के स्वादों के साथ प्रयोग करना चाहते हैं, तो ऊपर दिए गए नुस्खे से क्रीम, पानी और सीज़निंग का उपयोग न करें। आप समान मात्रा में सॉस प्राप्त करने के लिए चीज़ और बटर का दोगुना उपयोग कर सकते हैं।

- अधिक प्रामाणिक स्वाद के लिये, ताजा, अनसाल्टड बटर का उपयोग करें। प्रशीतन से पहले, बटर में नमक जोड़ा जाता था ताकि यह अधिक समय तक बना रहे। जब लोग एक बढ़िया नुस्खा बनाना चाहते थे, तो वे अनसाल्टेड बटर का उपयोग करते थे, जिसे ताजा होना चाहिए क्योंकि यह बहुत लंबे समय तक नहीं रहेगा।

टेरीयाकी सॉस कैसे बनाएं

सामग्री

स्टोव-टॉप टेरीयाकी सॉस

- सोया सॉस के 4 कप (950 मिलीलीटर)
- 1 कप (240 मिलीलीटर) पानी
- 1/2 चम्मच (2 ग्राम) पिसा अदरक
- 1/4 चम्मच (1 ग्राम) लहसुन पाउडर
- 5 टन (75 ग्राम) पैकड ब्राउन शुगर
- 1 से 2 चम्मच (15 से 30 मिलीलीटर) शहद
- कॉर्नस्टार्च के 2 बड़े चम्मच (28.3 ग्राम)
- 1/4 सी (59 मिलीलीटर) ठंडा पानी
- 1.5 कप (350 मिलीलीटर) सॉस

नो-हीट टेरीयाकी सॉस

- 1/2 कप (120 मिलीलीटर) सोया सॉस
- 2 चम्मच (9.9 मिलीलीटर) काले तिल का तेल
- 2 संतरे का रस
- 2 बड़े चम्मच (30 मिलीलीटर) शहद
- 2 बड़े चम्मच (28.3 ग्राम) अदरक, छिला हुआ और कीमा बनाया हुआ
- 1/2 कप (118 ग्राम) प्याज, कटा हुआ
- 2 चम्मच (8 ग्राम) लहसुन, कीमा बनाया हुआ
- 2 चम्मच (8 ग्राम) तिल के बीज, टोस्ट
- 1 कप (240 मिलीलीटर) सॉस

तरीका 1. स्टोव-टॉप टेरीयाकी सॉस बनाएं



1. एक सॉस पैन में सोया सॉस, पानी, मसाले, चीनी और शहद मिलाएं। मापें और सॉस पैन में सोया सॉस के 4 कप (950 मिलीलीटर), 1 कप (240 मिलीलीटर) पानी, लहसुन पाउडर का 1/4 चम्मच (1 ग्राम), 5 बड़े चम्मच (75 ग्राम) पैकड ब्राउन शुगर और 1 से 2 बड़े चम्मच (15 से 30 मिलीलीटर) शहद डालें।

- अच्छी तरह से संयुक्त होने तक सामग्री को अच्छी तरह से हिलाएं।
- आप अपनी मिठास वरीयता के आधार पर कम या ज्यादा शहद जोड़ सकते हैं।



2. स्टोव बर्नर को मध्यम आंच पर रखें: सॉस पैन को अपने स्टोव-टॉप पर रखें और धीरे-धीरे मध्यम आंच पर सामग्री को गर्म करना शुरू करें। मिश्रण को कभी-कभी हिलाएं।



3. एक छोटे कटोरे में ठंडा पानी और कॉर्नस्टार्च मिलाएं। एक कटोरी में कॉर्नस्टार्च के 2 बड़े चम्मच (28.3 ग्राम) और 1/4 कप (59 मिलीलीटर) ठंडा पानी डालें, फिर कॉर्नस्टार्च के पूरी तरह से घुलने तक 2 सामग्री को एक साथ मिलाएं।



4. सॉस पैन में कॉर्नस्टार्च मिश्रण जोड़ें। सुनिश्चित करें कि मिश्रण सॉस पैन के माध्यम से गरम किया जाता है, फिर इसमें कॉर्नस्टार्च मिश्रण को फेंटें या हिलाएं। जब तक वे अच्छी तरह से संयुक्त नहीं हो जाते तब तक फेंटें।



5. टेरीयाकी सॉस को तब तक गर्म करें जब तक यह आपकी वांछित मोटाई तक न पहुंच जाए। सॉस के गर्म और गाढ़े होने पर कभी-कभी हिलाते रहें, जिसमें लगभग 10 मिनट लगेंगे।

साँस गर्म और गाढ़ा, जिसमें लगभग 10 मिनट लगेंगे। एक बार साँस आपकी इच्छित स्थिरता तक पहुंच जाता है, साँस पैन को आंच से हटा दें।

- जितनी देर तक आप इसे गर्म करेंगे, यह उतना ही गाढ़ा होता जाएगा।



6. परोसने से पहले टेरीयाकी साँस को कमरे के तापमान तक ठंडा करें। यदि आप इसे तुरंत उपयोग करने की योजना नहीं बना रहे हैं, तो साँस को एयर-टाइट कंटेनर में स्थानांतरित करें और इसे 1 सप्ताह तक फ्रिज में रखें।

- उपयोग करने से पहले साँस को कमरे के तापमान पर ले आएं।

तरीका 2. नो-हीट टेरीयाकी साँस को मिलाएं



1. अदरक और लहसुन को काटें: अदरक को छीलें और लहसुन की बाहरी त्वचा को हटा दें। अदरक को काटने के लिए एक तेज चाकू का उपयोग करें और तब तक काटें जब तक आपके पास लगभग 2 बड़े चम्मच (28.3 ग्राम) न हों। लहसुन को 2 चम्मच (8 ग्राम) होने तक काटें।



2. हरे प्याज को काटें: किसी भी गंदगी और मलबे को हटाने के लिए हरे प्याज को ताजे पानी के नीचे धो लें। फिर, लगभग 1/2 कप (118 ग्राम) होने तक, काटने के लिए एक तेज चाकू का उपयोग करें।



3. एक बड़े कटोरे में सभी सामग्री मिलाएं: एक बड़े कटोरे में अदरक, हरी प्याज और लहसुन मिलाएं। फिर कटोरे में 1 कप (120 मिलीलीटर) सोया सॉस, 2 चम्मच (9.9 मिलीलीटर) काले तिल का तेल, 2 बड़े चम्मच (30 मिलीलीटर) शहद, 2 चम्मच (8 ग्राम) भुने हुए तिल, और 2 संतरे का रस डालें।

- उन्हें संयोजित करने के लिए सामग्री को अच्छी तरह से हिलाएं।



4. कटोरे को कवर करें और सॉस को कम से कम 1 घंटे के लिए ठंडा करें। एक एयर-टाइट ढक्कन लगाएं या कटोरे के शीर्ष पर प्लास्टिक रैप के एक टुकड़े को फैलाएं, फिर सॉस को अपने फ्रिज में रखें। लगभग एक घंटे के बाद स्वाद संयुक्त हो जाएगा।

- जब तक आप सॉस को परोसने के लिए तैयार नहीं हैं इसे प्रशीतित रखें।



5. उपयोग करने से पहले सॉस को कमरे के तापमान पर लाएं। यदि आप तुरंत अपने सॉस का उपयोग करने की योजना नहीं बना रहे हैं, तो आप 1 सप्ताह तक के लिए टैरीयाकी सॉस को कवर और ठंडा रख स्टोर कर सकते हैं।

- जब आप इसे परोसने के लिए तैयार हों, तो इसे परोसने से पहले कमरे के तापमान पर आने दें।

फिलिंग और स्टफिंग के साथ स्नैक्स

स्नैक्स को और अधिक स्वादिष्ट बनाने के लिए विभिन्न सामग्रियों से भरा जाता है। स्टफिंग में हैम, चीज, स्मोकड सैल्मन ब्लाइंस, बीबीक्यू चिकन क्रेसेंट, पंपकिन कोरिएंडर, स्मोकड सैल्मन मूस कैनापीस, हरी मटर फिलो पार्सल आदि शामिल हैं। इस अध्याय में इस तरह के स्नैक्स के सभी व्यंजनों का सावधानीपूर्वक विश्लेषण किया गया है।

स्टफ्ड मशरूम कैसे बनाएं

सामग्री

साधारण स्टफ्ड मशरूम

- 1/2 कप इटैलियन- स्टाइल ब्रेड क्रम्ब्स
- 1/2 कप कद्दूकस किया हुआ पेकोरिनो रोमानो
- लहसुन की 2 कली और कीमा बनाया हुआ
- 2 चम्मच कटा हुआ ताजा इतालवी अजमोद के पत्ते
- 1 चम्मच कटा हुआ ताजा पुदीना के पत्ते
- 1/3 कप एक्स्ट्रा वर्जिन ऑलिव ऑयल
- 28 बड़े (2 1/2-इंच-व्यास) व्हाइट मशरूम
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए

बेकन के साथ स्टफ्ड मशरूम

- 1 पाउंड बटन मशरूम
- 3 स्लाइस बारीक कटा हुआ बेकन
- 1/2 कप कटा हुआ प्याज
- लहसुन की 1 बारीक कटी हुई कली
- 1 कप कटा हुआ मोज़ेरेला चीज़
- 1/2 कप तरम ब्रेडक्रंब
- 1/4 चम्मच ओरिगेनो
- 1/4 चम्मच नमक
- 2 चम्मच ऑलिव ऑयल

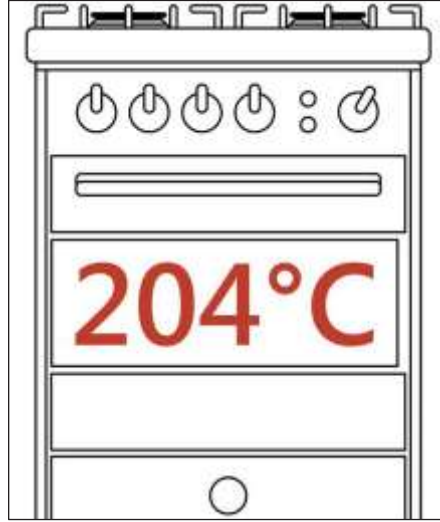
क्रैब के साथ बेकड स्तफड मशरूम

- 24 बड़े तने वाले मशरूम
- 2 बड़े अंडे
- 1 कप मेयोनेज़
- 2 चम्मच नींबू का रस
- 1 चम्मच सूखी सरसों
- 1 चम्मच वोस्टरशायर सॉस
- 1/4 चम्मच नमक
- 1 पाउंड क्रैब
- 1/4 कप सूखे ब्रेड क्रंब
- 2 चम्मच हाफ एंड हाफ
- 1 चम्मच क्रैब बॉइस सीजनिंग

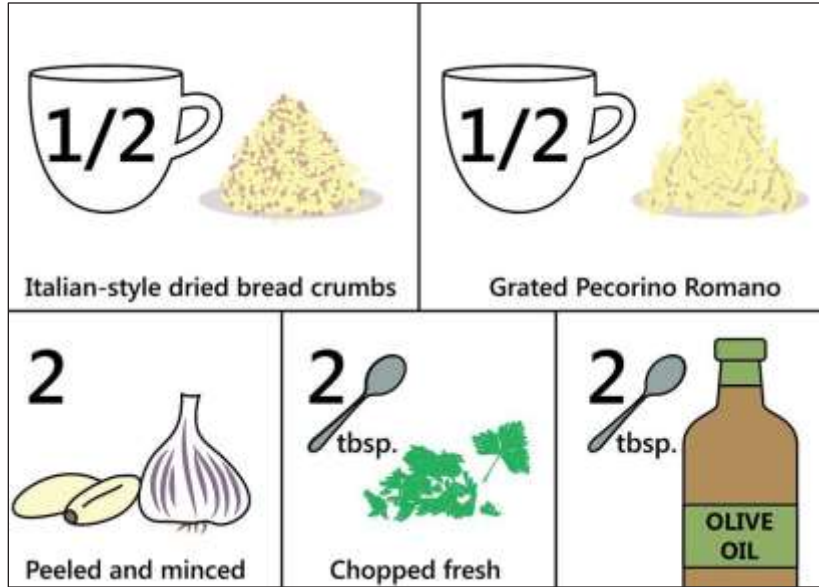
तीन तरह तरह के स्तफड मशरूम

- 12 बटन मशरूम
- 3 1/12 औंस (90 ग्राम) बटर
- 1 चम्मच कटा हुआ थाइम
- 2 चम्मच कटे हुए अखरोट
- 1 छीला और कटा नाशपाती
- 1/8 औंस (4 ग्राम) ब्लूचीज
- 3 कली कीमा बनाया हुआ लहसुन
- 2 चम्मच कटा हुआ अजमोद
- 3 बड़े चम्मच ब्रेडक्रम्ब्स
- 1 चम्मच परमेज़न चीज
- 4 बड़े चौथाई चिकन लीवर
- 1/2 छीला और कटा हरा सेब
- 1 कटा हुआ हरा प्याज
- 2 चम्मच पोर्ट वाइन
- 2 चम्मच कटा हुआ चिक्स
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए

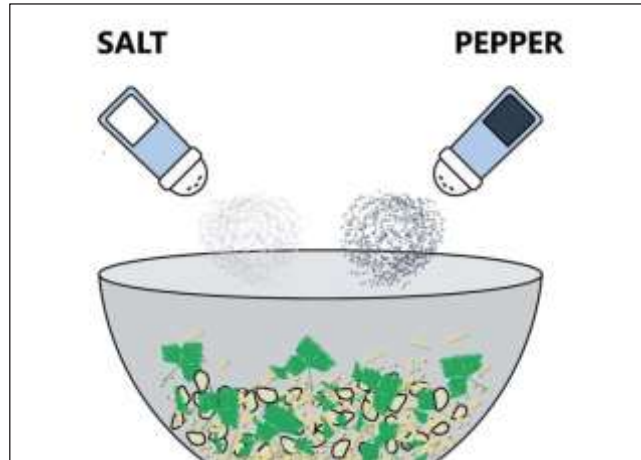
तरीका 1. सरल स्टफ्ड मशरूम



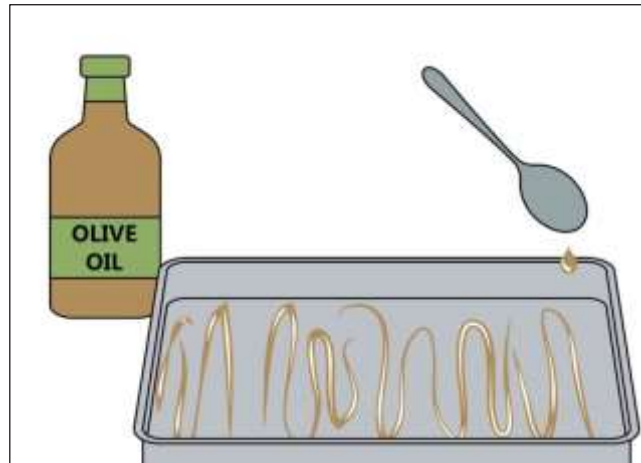
1. अपने ओवन को 400 ° फारेनहाइट (204 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें।



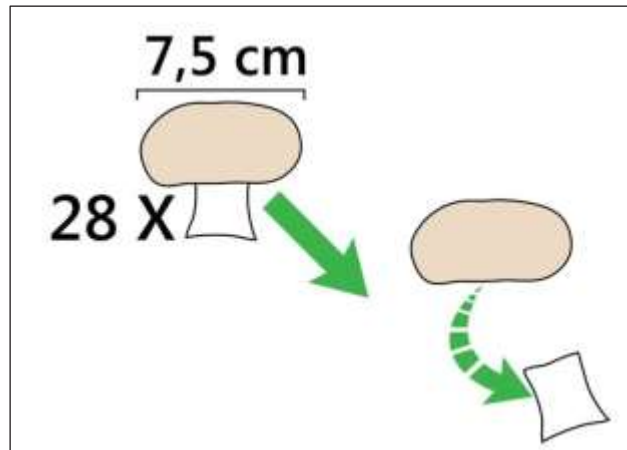
- 2. मशरूम की फिलिंग बनाएं: स्टफ्ड मशरूम के लिए फिलिंग बनाने के लिए, एक मध्यम कटोरे में 1/2 कप इटैलियन-स्टाइल सूखे ब्रेड क्रम्ब्स, 1/2 कप कद्दूकस किया हुआ पेकोरिनो रोमानो, 2 छिले और कीमा बनाया हुआ लहसुन, 2 चम्मच कटा हुआ ताजा इतालवी अजमोद के पत्ते और 2 बड़े चम्मच ऑलिव ऑयल डालें। सामग्री को एक साथ मिलाने के लिए अच्छी तरह से हिलाएं।



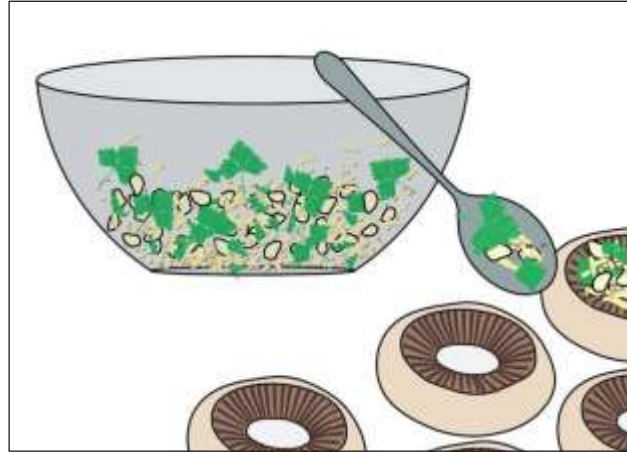
3. स्वाद के लिए नमक और काली मिर्च डालें।



4. एक भारी बड़ी बेकिंग शीट पर 1 बड़ा चम्मच ऑलिव ऑयल छिड़कें। शीट को तेल से कोट करें। यह मशरूम को जलने या शीट से चिपके रहने से रोक देगा।



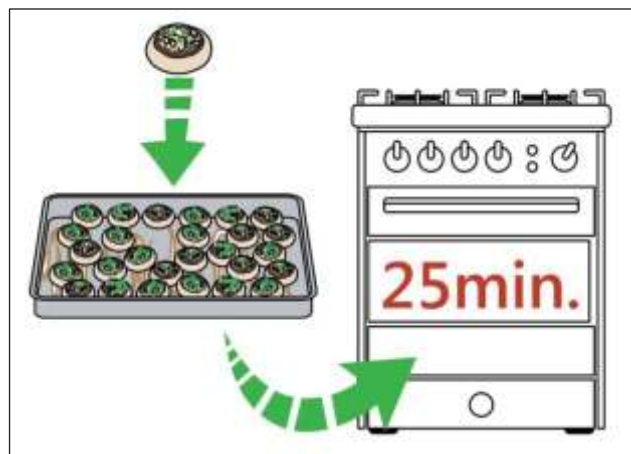
5. 28 बड़े (2 1/2-इंच-व्यास) मशरूम से उपजी निकालें। उन्हें साफ करने के लिए एक पेपर टॉवल के साथ मशरूम को पोंछ लें। उपजी हटाने से फिलिंग के लिए एक अच्छी कैविटी बन जाएगी।



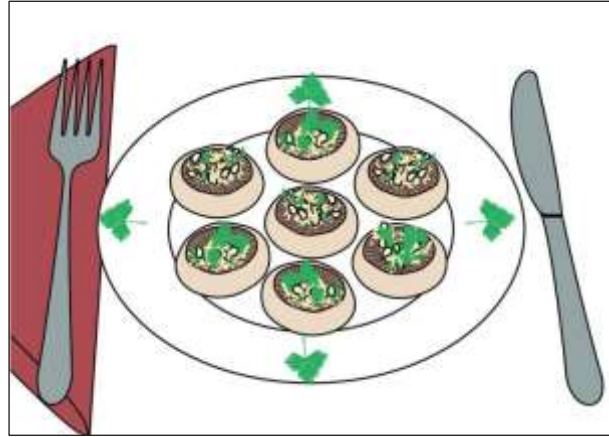
6. मशरूम कैविटी में चम्मच से फिलिंग डालें।



7. प्रत्येक मशरूम में फिलिंग पर शेष में ऑलिव ऑयल छिड़कें। इससे फिलिंग का स्वाद और भी समृद्ध हो जाएगा।

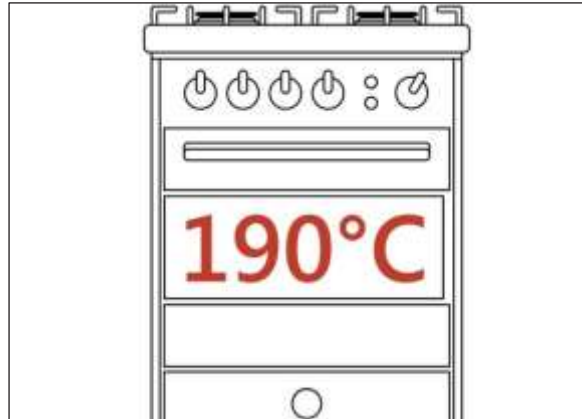


8. मशरूम को लगभग 25 मिनट के लिए बेक करें। एक बार स्टाफ्ड मशरूम के तैयार हो जाने के बाद उन्हें ओवन में रखें। उन्हें तब तक बेक करें जब तक वे निविदा न हो जाएं और फिलिंग शीर्ष पर पकी और सुनहरी न हो जाए।

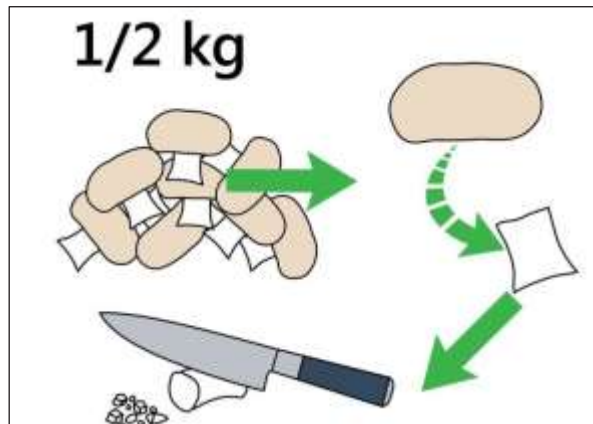


9. इन मशरूम का आनंद परफेक्ट साइड डिश के रूप में, या यहां तक कि एन्ट्री के रूप में लें।

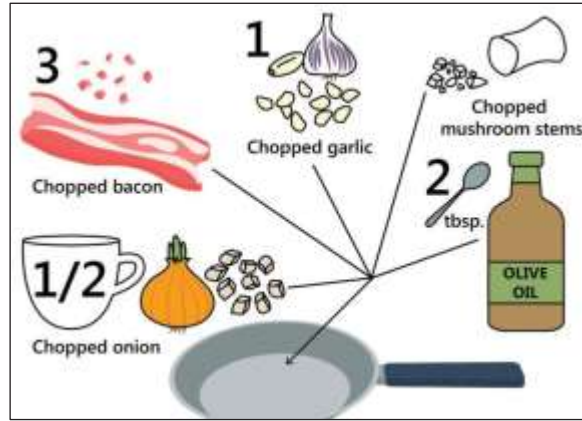
तरीका 2. बेकन के साथ स्टफ्ड मशरूम



1. अपने ओवन को 375 ° फारेनहाइट (190 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें।



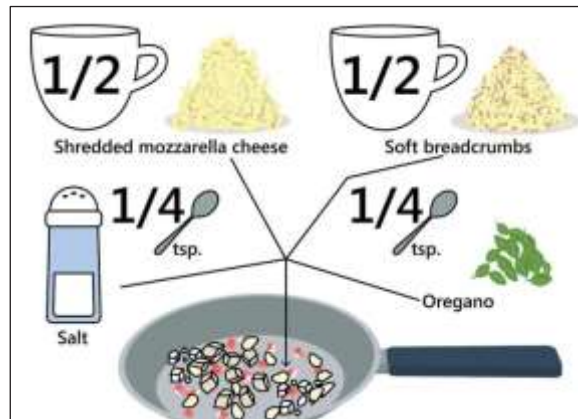
2. 1 पाउंड बटन मशरूम से उपजी निकालें। तने को बारीक काट लें - आप स्टफिंग में इस्तेमाल करेंगे। स्टफिंग के लिए जगह बनाने के लिए आपको एक चम्मच के साथ मशरूम के अंदरूनी भाग को थोड़ा अलग करना होगा।



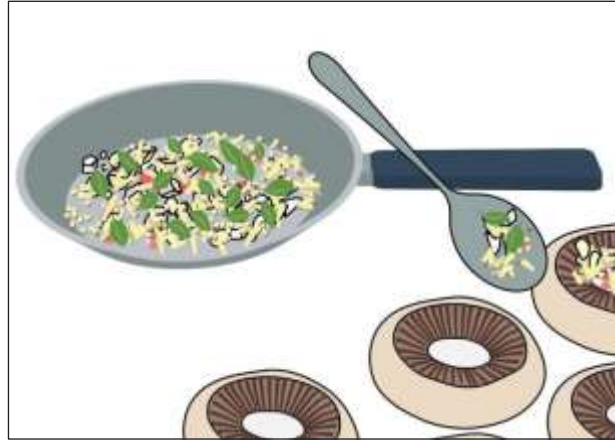
3. स्टरफिंग बनाएं: बारीक कटे हुए बेकन के 3 स्लाइस, 1/2 कप कटा हुआ प्याज, बारीक कटी हुई लहसुन की 1 कली, और कटी हुई उपजी को एक फ्राइंग पैन में रखें। उन्हें 2 चम्मच ऑलिव ऑयल के साथ फाई करें। प्याज के नरम होने और उपजी के नरम होने तक उन्हें पकाएं। इसमें लगभग 3-5 मिनट लगने चाहिए।



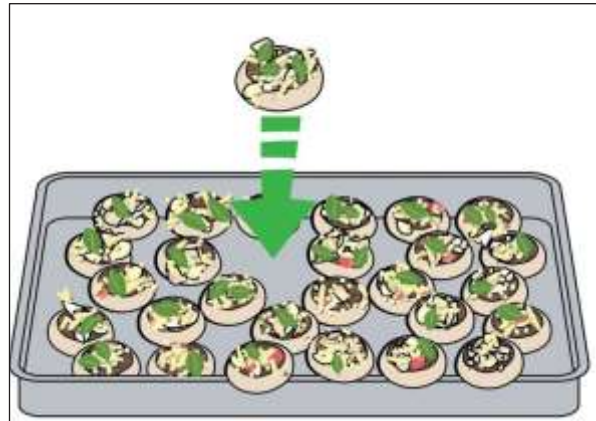
4. मिश्रण से ऑलिव ऑयल निकालें।



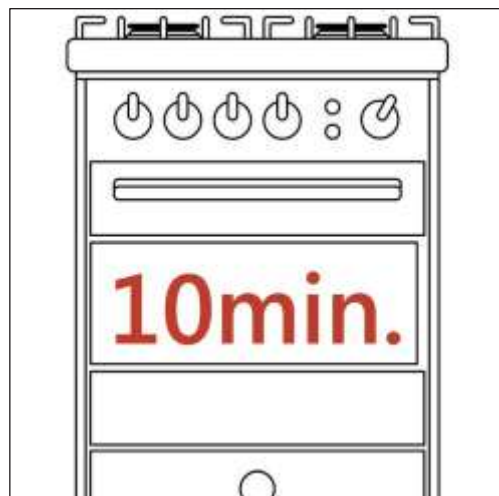
5. शेष सामग्री मिलाएं: मिश्रण में कटा हुआ मोज़ेरेला चीज का 1 कप, नरम ब्रेडक्रंब के 1/2 कप, 1/4 चम्मच ओरिगेनो, और 1/4 चम्मच नमक मिलाएं। जब तक वे सभी संयुक्त न हों तब तक सामग्री को धीरे से मिलाएं।



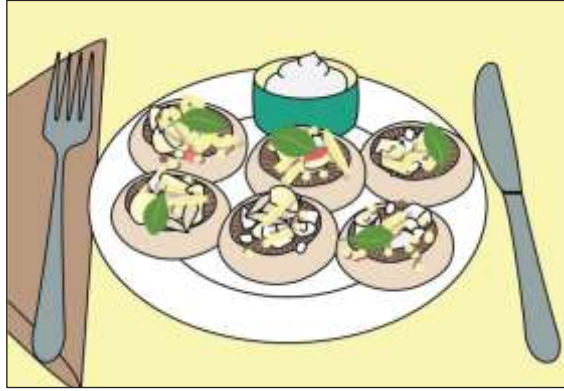
6. मशरूम कैप में स्टफिंग डालें।



7. मशरूम कैप को कुकी शीट पर रखें।

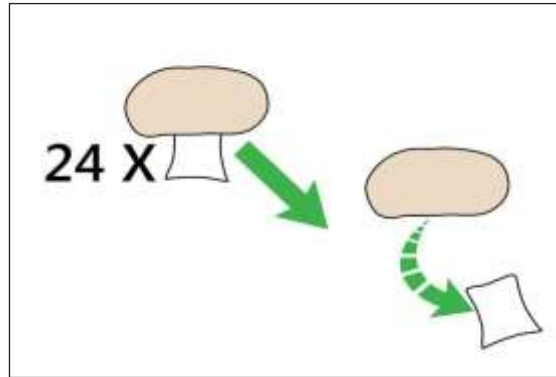


8. उन्हें 10 मिनट तक बेक करें। उन्हें दस मिनट के लिए बेक करें - चीज को पिघलाने के लिए पर्याप्त, लेकिन सामग्री को जलना नहीं चाहिए।

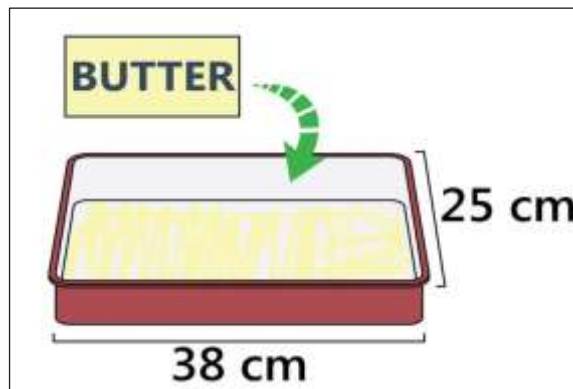


9. ऐसे ही या सॉर क्रीम के साथ इस स्वादिष्ट ट्रीट का आनंद लें।

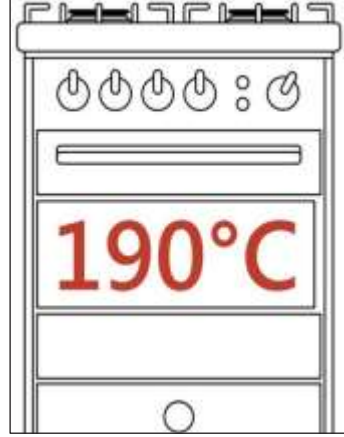
तरीका 3. क्रेब के साथ बेकड स्टफड मशरूम



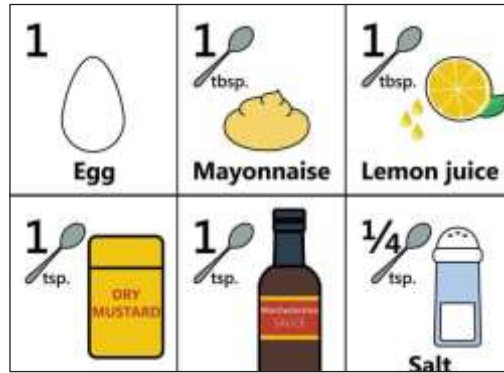
1. 24 बड़े मशरूम की उपजी निकालें। बस उनके उपजी को तोड़े और एक चम्मच के साथ धीरे से थोड़े से अंदरूनी भाग को बाहर निकालें।



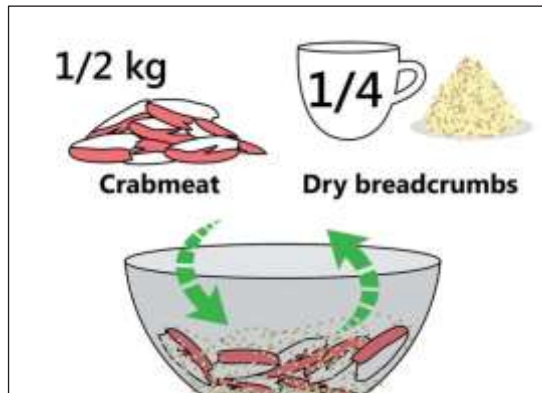
2. 10 x 15-इंच की बेकिंग डिश पर बटर लगाएं।



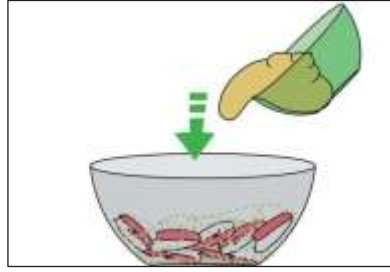
3. अपने ओवन को 375 ° फारेनहाइट (190 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें।



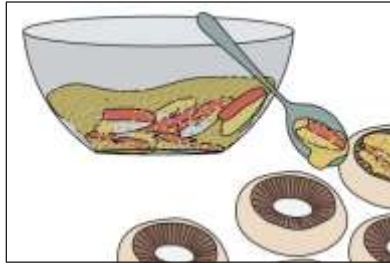
4. अंडे का मिश्रण बनाएं: एक मध्यम कटोरे में 1 बड़ा अंडा, 1 बड़ा चम्मच मेयोनेज़, 1 बड़ा चम्मच नींबू का रस, 1 चम्मच सूखी सरसों, 1 चम्मच वॉर्सेस्टरशायर सॉस, और 1/4 चम्मच नमक मिलाएं। जब तक वे मिश्रित न हों तब तक सामग्री को एक साथ मिलाएं।



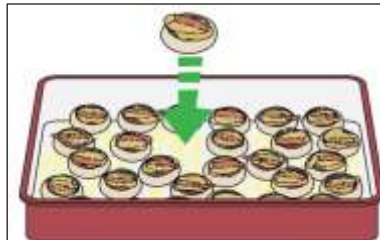
5. क्रेब और ब्रेडक्रंब को मिलाएं। एक अलग कटोरे में 1 पाउंड क्रेब और 1/4 कप सूखे ब्रेडक्रंब मिलाएं।



6. अंडे के मिश्रण को क्रैब के मिश्रण के ऊपर डालें। सामग्री को धीरे से मिलाएं, सावधान रहें कि क्रैब को तोड़ न दें।



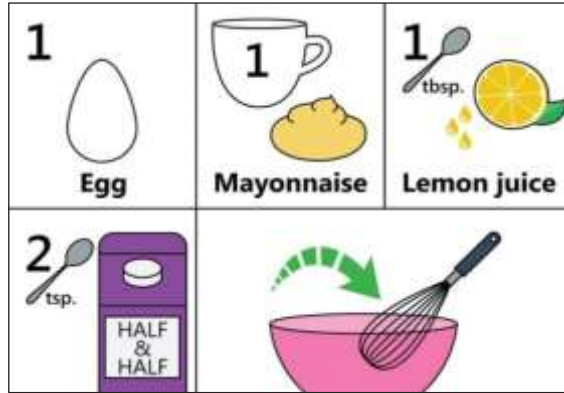
7. क्रैब के मिश्रण के साथ मशरूम कैप को स्टाफ करें। मिश्रण को केंद्र में रखें और इसे धीरे से दबाएं ताकि यह मशरूम से चिपक जाए।



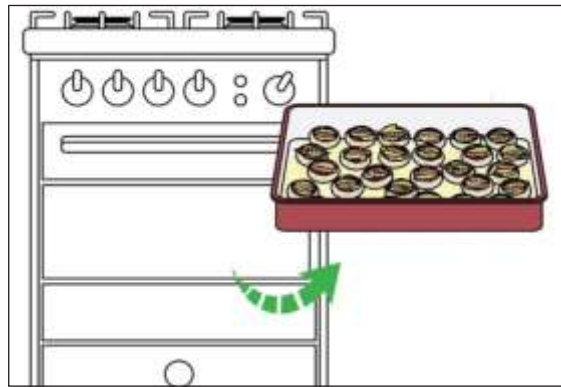
8. बेकिंग डिश पर मशरूम को व्यवस्थित करें। उन्हें एक दूसरे से अलग अलग रखें।



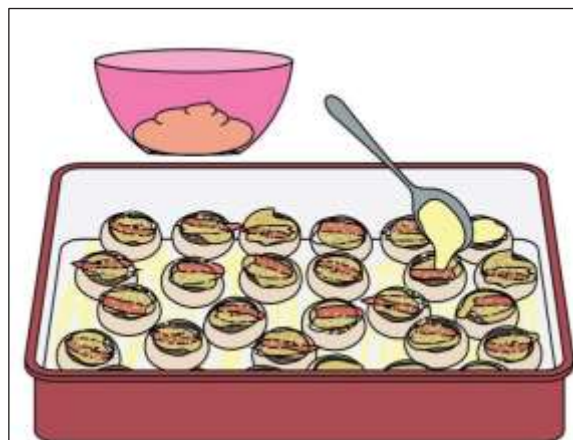
9. बेकिंग डिश को ओवन के केंद्र में रखें। मशरूम को लगभग 18 मिनट तक बेक करें, जब तक कि वे अपना रस छोड़ना शुरू न कर दें।



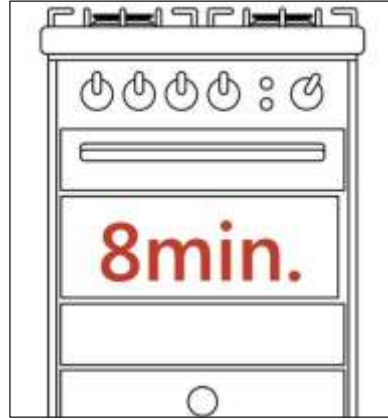
10. टॉपिंग सॉस बनाएं: जब तक मशरूम बेक हो रहे हैं, एक छोटे कटोरे में दूसरे बड़े अंडे, 1 कप मेयोनेज़, 1 चम्मच नींबू का रस, और 2 बड़े चम्मच हाफ एंड हाफ को मिलाएं।



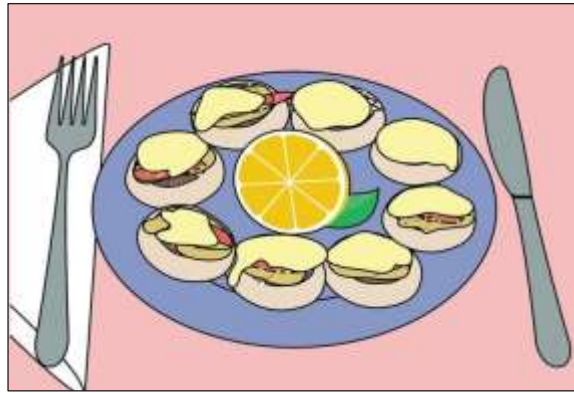
11. मशरूम को ओवन से निकालें।



12. टॉपिंग सॉस के साथ प्रत्येक मशरूम को ड्रिप करें। यह उन्हें और भी समृद्ध स्वाद देगा।

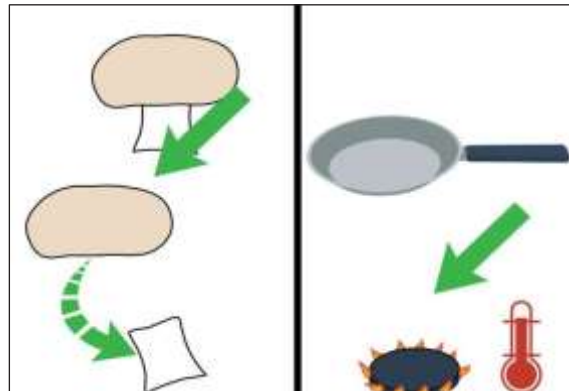


13. मशरूम को 8 और मिनट के लिए बेक करें। साँस के थोड़ा गाढ़ा होने का इंतजार करें लेकिन सावधान रहें कि मशरूम न जले।

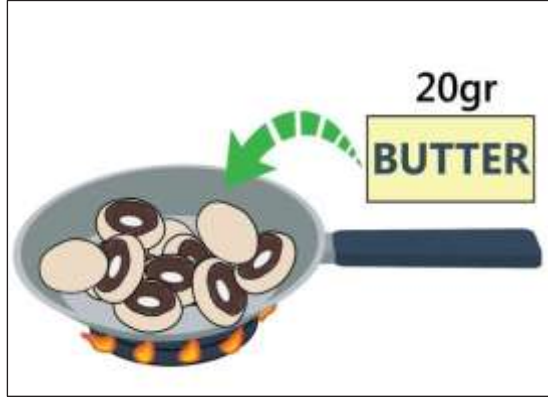


14. मशरूम का ऐसे ही आनंद लें या उन पर थोड़ा और नींबू का रस छिड़क दें।

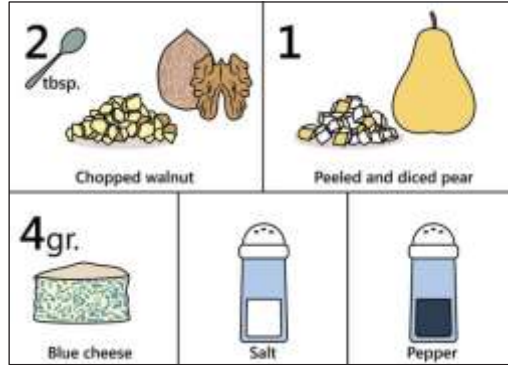
तरीका 4. तीन तरह तरह के स्टेफ्ड मशरूम



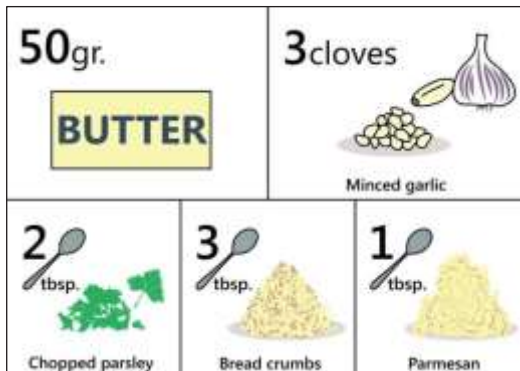
1. मशरूम तैयार करें: उपजी निकालें और मशरूम के अंदरूनी हिस्से को बाहर निकालने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें। मध्यम-उच्च तापमान पर एक फ्राइंग पैन गरम करें।



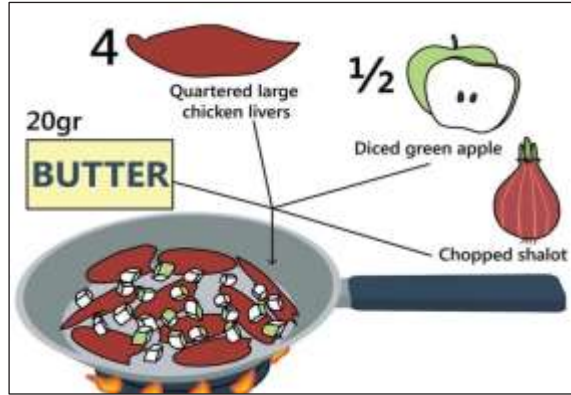
2. मशरूम पकाएं: जब पैन गर्म हो जाए, तो लगभग 2/3 औंस (20 ग्राम) बटर और आधे मशरूम डालें। बटर में मशरूम को मिलाएं और उन्हें तब तक पकाएं जब तक वे अच्छी तरह से सिक न जाएं। उन्हें नमक और काली मिर्च के साथ सीज करें और फिर पके हुए मशरूम को एक ट्रे पर स्थानांतरित करें। शेष 20 ग्राम बटर और दूसरे आधे मशरूम के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।



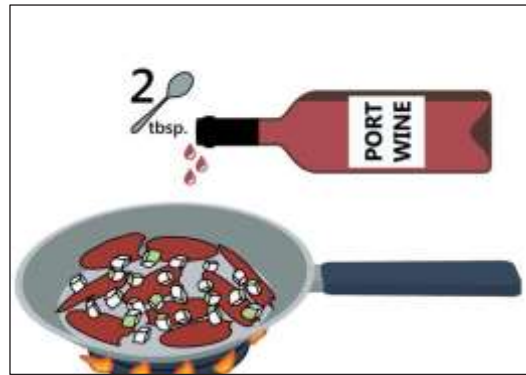
3. एक ब्लू चीज फिलिंग बनाएं: 2 बड़े चम्मच कटे हुए अखरोट, 1 छीला और कटा नाशपाती, और 1/8 औंस (4 ग्राम) ब्लू चीज को एक साथ मिलाएं। स्वाद के लिए नमक व काली मिर्च डालें। यह फिलिंग मीठी, मलाईदार और कुरकुरी होगी।



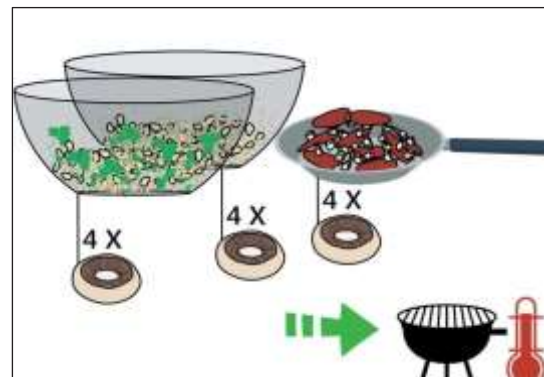
4. एक बटर मिश्रण बनाएं: एक अन्य कटोरे में 1 3/4 औंस (50 ग्राम) बटर, कीमा बनाया हुआ लहसुन के 3 कली, 2 बड़े चम्मच कटा हुआ अजमोद, 3 बड़े चम्मच ब्रेड क्रंब और 1 बड़ा चम्मच पारमैसन को एक साथ मिलाएं। स्वाद के लिए नमक व काली मिर्च डालें।



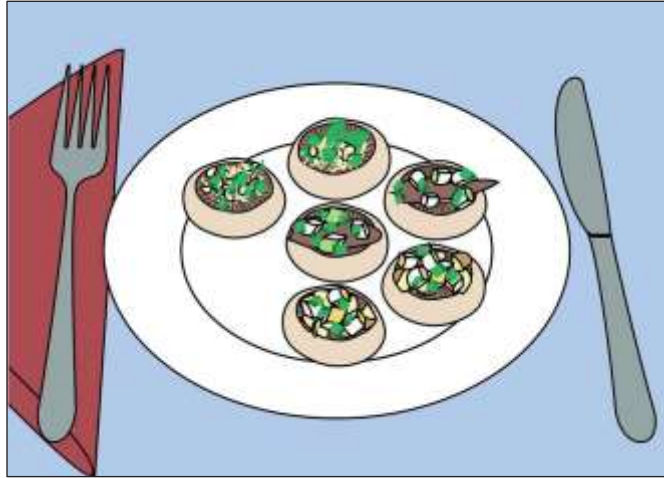
5. चिकन लीवर मिश्रण बनाएं: एक छोटे से फ्राइंग पैन में 20 ग्राम (2/3 औंस) बटर गर्म करें। 4 चौथाई बड़े चिकन लीवर, 1/2 छीले और सूखे हरे सेब, और 1 कटे हुए प्याज को बटर में डालें। सामग्री को तब तक हिलाएं जब तक कि वे संयुक्त न हो जाएं।



6. चिकन लीवर मिश्रण में 2 बड़े चम्मच वाइन पोर्ट डालें। एक और मिनट के लिए मिश्रण गरम करें और फिर इसे आंच से हटा दें।



7. मशरूम को स्टाफ और ग्रिल करें: चार मशरूम को ब्लू चीज मिश्रण के साथ, चार मशरूम को बटर मिश्रण के साथ और चार मशरूम को चिकन लीवर मिश्रण के साथ स्टाफ करें। मशरूम को लगभग 3 से 5 मिनट तक या सुनहरा और कैमलाइज़ किए जाने तक ग्रिल करें।



8. मशरूम को आंच से निकालें और उनके 1-2 मिनट तक ठंडा होने का इंतजार करें। फिर उन्हें चिक्स के साथ परोसें।

वॉल-एयू-वेंट कैसे बनाएं

सामग्री पफ पेस्ट्री केसेस

- जमे हुए पफ पेस्ट्री की 2 शीट, गली हुई
- 1 अंडा, फेंटा हुआ
- 6 केसेस बनाएं

स्मोकड सैल्मन और क्रीम चीज़ फिलिंग

- कमरे के तापमान पर 4 औंस (112 ग्राम) क्रीम
- 1/2 छोटा प्याज, बारीक कटा हुआ
- 1/8 चम्मच (0.62 मिलीलीटर) सिराचा सॉस
- 1 बड़ा चम्मच (3.5 ग्राम) चाइक्स, बारीक कटा हुआ
- 1 बड़ा चम्मच (0.2 ग्राम) ताजा डिल, बारीक कटा हुआ
- 1/2 भाग नींबू
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए
- 1 औंस (28 ग्राम) स्मोकड सामन, गार्निश के लिए
- गार्निश के लिए ताजा डिल

मशरूम और थाइम फिलिंग

- 1 1/2 बड़ा चम्मच (21 ग्राम) बटर
- 1 कप (75 ग्राम) जंगली मिश्रित मशरूम, बारीक कटा हुआ
- 1 लहसुन कली, पिसी हुई
- ताजे थाइम के 2 तने
- 1 बड़ा चम्मच (15 मिलीलीटर) ड्राई व्हाइट वाइन
- 2 बड़े चम्मच (29 ग्राम) सॉर क्रीम

क्रीमी चिकन और लीक फिलिंग

- बेकन के 6 स्लाइस
- 2 मध्यम लीक (केवल सफेद भाग), कटी हुई
- 1 मध्यम स्वीट येलो पेपर, कटी हुई
- 1 कप (125 ग्राम) कटा हुआ रोटिसरी चिकन
- 8 औंस (225 ग्राम) क्रीम चीज, नरम
- 1/4 चम्मच (2.5 ग्राम) नमक
- 1/4 चम्मच (0.5 ग्राम) पिसी काली मिर्च

तरीका 1. पफ पेस्ट्री केसेस



1. ओवन को 425 ° फारेनहाइट (218 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें और पफ पेस्ट्री को अनरोल करें। गली पफ पेस्ट्री को पैकेज से बाहर निकालें और 2 शीटों को अनरोल करें। अपने कार्यक्षेत्र पर दोनों शीट को सपाट रखें ताकि आप केसेस को काट सकें।

- यदि आप पसंद करते हैं, तो इसे खरीदने के बजाय अपनी खुद की पफ पेस्ट्री बनाएं।



2. प्रत्येक पेस्ट्री शीट में से कम से कम 6 वक्र काटें। चूंकि अधिकांश पफ पेस्ट्री शीट 10 इंच के आसपास 13 इंच (25 सेंटीमीटर× 33 सेंटीमीटर) की होती है, इसलिए आपको 6 वक्रों को काटने में सक्षम होना चाहिए जो कि 3 1/2 इंच (8.9 सेंटीमीटर) व्यास के होंगे।

- एक बार जब आप पफ पेस्ट्री शीट्स को काटते हैं, तो आपको 12 वक्र मिलने चाहिए।
- यदि आप छोटे केसेस बनाना चाहते हैं, तो 2 1/4 इंच (5.7 सेंटीमीटर) के गोल कटर का उपयोग करें।



3. केंद्रों से 6 वक्रों को काटने लिए एक छोटे गोल कटर का उपयोग करें। 2 इंच (5.1 सेंटीमीटर) का गोल कटर लें और पफ पेस्ट्री राउंड के आधे हिस्से से केंद्रों को काट लें। ये रिंग पेस्ट्री केसेस के पक्ष बनाएंगे।

- जिन्हें आप निकालते हैं उन छोटे केंद्रों को गोल रखें। आप इन्हें बेक करेंगे और आप इन्हें वॉल-एयू-वेंट के लिए लिड्स के रूप में इस्तेमाल कर सकते हैं।



4. चर्मपत्र के साथ एक बेकिंग शीट को लाइन करें और उस पर पूरे वक्रों को बिछाएं। एक बेकिंग शीट पर चर्मपत्र कागज की एक शीट बिछाएं और शीट पर 6 पूरे वक्रों को स्थानांतरित करने के लिए एक धातु स्पैटुला का उपयोग करें। प्रत्येक वक्र के बीच कम से कम 2 इंच (5.1 सेंटीमीटर) की जगह छोड़ दें।



5. फेंटें हुए अंडे के साथ ब्रश को ब्रश करें और उन पर छल्ले बिछाएं। फेंटें हुए अंडे में एक पेस्ट्री ब्रश डुबोएं और बेकिंग शीट पर पूरे ब्रशों में से प्रत्येक पर ब्रश करें। फिर पफ पेस्ट्री के रिंग को 1 प्रत्येक ब्रश पर सीधे रखें और फेंटें हुए अंडे के साथ रिंग को ब्रश करें। आपको शीट पर काटे गए छोटे गोलाकार टुकड़े भी डालने चाहिए और उन्हें अंडे से ब्रश करना चाहिए।

- फेंटा हुआ अंडा ब्रश और रिंग को एक साथ चिपके रहने में मदद करेगा।
- पफ पेस्ट्री के ऊपर फेंटे हुए अंडे को ब्रश करने से बेकिंग के दौरान यह इसे एक गहरा सुनहरा रंग देगा।



6. प्रत्येक केसेस के केंद्र और रिंग के साथ उथले कट बनाएं। पफ पेस्ट्री के रिंग के बाहर उथले कट करने के लिए एक छोटे चाकू के सुस्त पक्ष का उपयोग करें। यह बेकिंग के दौरान पेस्ट्री को फुलने के लिए मजबूर कर देगा। फिर नीचले भाग के पास पेस्ट्री केसेस के केंद्र में कुछ उथले कट बनाएं।

- पेस्ट्री केसेस के निचले केंद्र पर कटौती करने से इसे बहुत अधिक फुलने से रोका जा सकेगा ताकि इसे बाद में भरना आसान हो।



7. पफ पेस्ट्री केसेस को 20 मिनटके लिए ठंडा करें। 20 मिनट के लिए ठंडा करने के लिए पफ पेस्ट्री केसेस को रेफ्रिजरेटर में रखें। पेस्ट्री को ठंडा करने पर बेकिंग के दौरान यह अपने आकार को बनाए रखेगा।



8. केसेस को 10 से 12 मिनट तक बेक करें: बेकिंग शीट को रेफ्रिजरेटर से निकालें और पफ पेस्ट्री के केसेस को प्रीहीट ओवन में डालें। उन पर जांच के लिए ओवन का दरवाजा खोले बिना उन्हें 10 से 12 मिनट तक बेक होने दें। उन्हें समृद्ध सुनहरे भूरे रंग का होना चाहिए और ऊपर उठा हुआ होना चाहिए।

- अपनी पसंद की फिलिंग तैयार करते समय पफ पेस्ट्री केसेस को ठंडा होने दें।
- आप पफ पेस्ट्री को बेक कर सकते हैं और उन्हें भरने से पहले एक एयरटाइट कंटेनर में 2 दिनों तक स्टोर कर सकते हैं, लेकिन बनावट उस दिन सबसे अच्छी होगी जब वे बेक किए जाते हैं।

तरीका 2. स्मोकड सैल्मन और क्रीम चीज फिलिंग



1. क्रीम चीज को ब्लेंड करें और 2 मिनट के लिए डिल करें। एक खाद्य प्रोसेसर में कमरे के तापमान क्रीम चीज के 4 औंस (112 ग्राम) डालें। 1/2 बारीक कटा हुआ प्याज जोड़ें और मिश्रण के चिकना होने तक और प्याज के पूरी तरह से संयुक्त हो जाने तक मिलाएं।



2. सर्राचा, नमक और काली मिर्च मिलाएं: सारचा साँस के 1/8 चम्मच (0.62 मिलीलीटर) ब्लेंड करें और फिर क्रीम चीज मिश्रण का स्वाद लें। अपने स्वाद के अनुसार नमक और काली मिर्च डालें।



3. चाइव्स, डिल और लेमन जेस्ट जोड़ें: चाइव्स को 1 बड़ा चम्मच (3.5 ग्राम) को मापने के लिए पर्याप्त मात्रा में स्लाइस करें और 1 चम्मच (0.2 ग्राम) को मापने के लिए पर्याप्त ताजा डिल काट लें। नींबू के 1/2 भाग के साथ क्रीम चीज मिश्रण में जोड़ें। क्रीम चीज में हर्ब्स और जेस्ट को जोड़ने के लिए एक बड़े धातु के चम्मच का उपयोग करें।

- सख्ती से हिलाने के बजाय सीज़निंग को धीरे से फोल्ड करने से क्रीम चीज मिश्रण हल्का और फलफी रहेगा। इससे पाइप करने में आसानी होगी।



4. बेक हुए पेस्ट्री केसेस में क्रीम चीज मिश्रण को पाइप करें। एक बार पफ पेस्ट्री वॉल-एयू-वेंट के केसेस को बेक और ठंडा कर लिया गया है, तो क्रीम चीज मिश्रण के साथ एक पाइपिंग बैग भरें। फिर मिश्रण को प्रत्येक केसेस में पाइप करें जब तक कि वे भरे न जाएं।



5. वॉल-एयू-वेंट को स्मोकड सैल्मन और डिल के साथ गार्निश करें। स्मोकड सैल्मन का 1 औंस (28 ग्राम) को 9 छोटे स्ट्रिप्स या बर्गों में काटें। आपके द्वारा काटे गए आकार आपके पास मौजूद सैल्मन पर निर्भर करेगा। प्रत्येक वॉल-एयू-वेंट के शीर्ष पर स्मोकड सैल्मन का एक टुकड़ा रखें और परोसने से पहले उन पर कुछ डिल के छोटे पत्ते रखें।

- बचे हुए वॉल-एयू-वेंट को स्टोर करने से बचें क्योंकि पेस्ट्री चीज के रूप में नरम हो जाएगी।

तरीका 3. मशरूम और थाइम फिलिंग



1. जंगली मशरूम और लहसुन की कली को काटें। जंगली मिश्रित मशरूम के 1 कप (75 ग्राम) को बाहर निकालें और उन्हें बारीक काट लें ताकि वे आकार में समान हों। 1 लहसुन की कली छीलें और इसे तब तक नीचे धकेलें जब तक कि यह कुचल न जाए।

- आप लहसुन की कली को कुचलने के लिए एक शेफ के चाकू के फ्लैट ब्लेड या एक गिलास के नीचले भाग का उपयोग कर सकते हैं।



2. 4 मिनट के लिए मशरूम, लहसुन को तले। मध्यम आंच के ऊपर एक कड़ाही में 1 1/2 बड़ा चम्मच बटर (21 ग्राम) पिघलाएं। बारीक कटा हुआ मशरूम, लहसुन की कली, और ताजा उपजी के 2 तने डालें। मशरूम के मिश्रण को तब तक पकाएं जब तक कि मशरूम अपना तरल न छोड़ दें और सिकुड़ना न शुरू हो जाए।

- मशरूम तरल को पकाना महत्वपूर्ण है, ताकि फिलिंग में बहुत अधिक नमी न हो, जिससे वॉल-एयू-वेंटी गीला न बने।



3. व्हाइट वाइन जोड़ें और मिश्रण को 1 से 2 मिनट तक पकाएं। 1 चम्मच (15 मिलीलीटर) ड्राई व्हाइट वाइन डालें और मशरूम को मध्यम आंच पर पकाना जारी रखें। जब तक वाइन लगभग वाष्पित न हो जाए तब तक फिलिंग को हिलाएं।

- ड्राई व्हाइट वाइन के लिए, चारोद्राय, पिनोट ग्रीगियो, या सॉविनन ब्लांक का उपयोग करें।



4. सॉर क्रीम को मिलाने ले पहले लहसुन और अजवायन निकालें। बर्नर बंद करें और स्मोकड लहसुन कली को निकाल लें। लहसुन और अजवायन की पत्ती को निकालें। फिर सॉर क्रीम के 2 बड़े चम्मच (29 ग्राम) डालें।



5. मशरूम को वॉल-एयू-वेंट केसेस में भरें। फिलिंग को चखें और अपने स्वाद के अनुसार नमक और काली मिर्च डालें। फिर फिलिंग को 9 बेकड और कूल्ड पफ पेस्ट्री केसेस के बीच विभाजित करें। वॉल-एयू-वेंट को तुरंत परोसें।

- चूँकि पफ पेस्ट्री धीरे धीरे नम होने लगेगी, बचे हुए वॉल-एयू-वेंट को स्टोर न करें।

तरीका 4. क्रीमी चिकन और लीक फिलिंग



1. बेकन को काटें और मध्यम-उच्च आंच पर एक कड़ाही गरम करें। बेकन के 1/2 इंच (1.3 सेंटीमीटर) के टुकड़े के 6 स्लाइस काटें और स्टोव पर एक कड़ाही रखें। बर्नर को मध्यम-उच्च पर सेट करें और कड़ाही को कुछ मिनटों के लिए गर्म होने दें।



2. बेकन 7 से 10 मिनट के लिए तलें। बेकन को कड़ाही में डालें और इसे तब तक पकाएं जब तक कि बेकन खस्ता न हो जाए और पूरी तरह से पक न जाए। बेकन को तल से चिपकने से रोकने के लिए बार-बार हिलाएं। फिर बेकन के टुकड़ों को एक पेपर टॉवल-लाइन प्लेट में स्थानांतरित करें।

- बेकन को तलने में कितना समय लगेगा यह इस बात पर निर्भर करेगा कि आप किस प्रकार के बेकन का उपयोग कर रहे हैं, यह कितना वसायुक्त है, यह कितना मोटा है और आप किस प्रकार की कड़ाही का उपयोग कर रहे हैं।



3. 5 से 7 मिनट के लिए लीक और पेपर को तलें: कड़ाही में 1 बड़ा चम्मच (15 मिलीलीटर) तेल रहने दें और बर्नर को मध्यम-उच्च आंच पर रखें। 2 कटे हुए लीक और 1 कटी हुई येलो बेल पेपर जोड़ें। सब्जियों को हिलाएं और नरम होने तक पकाएं।

- यद्यपि आप नारंगी या लाल बेल पेपर का उपयोग कर सकते हैं, येलो बेल पेपर में सबसे हल्का स्वाद होगा। एक मीठे स्वाद के लिए, लाल बेल पेपर का उपयोग करें।



4. बेकन, चिकन, चीज़ और सीज़निंग को कड़ाही में डालें। सब्जियों के साथ कुरकुरे बेकन के टुकड़ें और कटा हुआ रोटिसरी चिकन के 1 कप (125 ग्राम) के साथ 8 औंस (225 ग्राम) नरम क्रीम चीज़, 1/4 चम्मच (2.5 ग्राम) नमक, और 1/4 चम्मच (0.5 ग्राम) काली मिर्च डालें।

- नरम क्रीम चीज़ का उपयोग करना महत्वपूर्ण है क्योंकि ठंडी क्रीम चीज़ गांठदार हो जाएगी।



5. फिलिंग को 2 से 3 मिनट के लिए कम आंच पर पकाएं: बर्नर को नीचे की ओर मोड़ें और मिश्रण को अच्छी तरह से हिलाएं। जब तक क्रीम चीज़ सब्जियों, चिकन, और बेकन के साथ मिश्रित न हो जाए तब तक हिलाएं और पकाना जारी रखें। फिर बर्नर बंद कर दें।



6. ठंडे पफ पेस्ट्री केसेस को भरें: 6 बेकड और ठंडे वॉल-एयू-वेंट केसेस को बाहर निकालें और उनके बीच क्रीमी चिकन फिलिंग को विभाजित करने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें। चूंकि फिलिंग गर्म होनी चाहिए, इसलिए उन्हें बनाने के तुरंत बाद वॉल-एयू-वेंट को परोसना महत्वपूर्ण है।

- बचे हुए वॉल-एयू-वेंट को स्टोर करने से बचें क्योंकि पफ पेस्ट्री नम हो जाएगी।

हैम चीज़ रोल अप कैसे बनाएं

सामग्री

- क्रिसेंट रोल्स
- अमेरिकन चीज़ (प्रोसेस्ड चीज़)
- हैम

चरण



1. क्रिसेंट रोल पेस्ट्री सेट करें: यदि आप 8 रोल-अप बनाने की योजना बनाते हैं, तो सभी क्रिसेंट रोल पेस्ट्री को बाहर निकालें। यदि आप 4 बनाने की योजना बनाते हैं, तो केवल आधी क्रिसेंट रोल पेस्ट्री का उपयोग करें।



2. ओवन को 350 ° फारेनहाइट / 180 ° सेल्सियस पर प्रीहीट करें।



3. जैसा कि यहां दिखाया गया है क्रिसेंट रोल को खोलें। ध्यान रखें कि जब आप इन्हें अलग करते हैं तो उन्हें फाड़ न दें।



4. चीज़ का आधा टुकड़ा लें, और प्रत्येक क्रिसेंट रोल पर रखें। डेयरी उत्पादों से एलर्जी वालों के लिए, इस चरण को छोड़ दें और अगले पर चले जाएं।



5. हैम जोड़ें: आप जितना चाहें उतना हैम जोड़ सकते हैं। शाकाहारियों के लिए, इस चरण को छोड़ दें और बस पिछले चरण का पालन करें।



6. उन्हें रोल करें: सबसे चौड़े हिस्से से, पतले हिस्से तक क्रिसेंट पेस्ट्री को रोल करें। विस्तार के लिए छवि देखें।



7. बेकिंग शीट (ट्रे) पर हैम और चीज़ रोल-अप को व्यवस्थित करें। ओवन में हैम और चीज़ रोल-अप को 10-15 मिनट के लिए या जब तक वे सुनहरा भूरे न हो जाए तब तक रखें।

- जब वे एक ओवन मिट के साथ पूरे हो जाएं तो उन्हें बाहर निकालें। खाने से पहले कम से कम पांच मिनट तक प्रतीक्षा करें।

स्मोकड सैल्मन ब्लिनिस कैसे बनाएं

सामग्री

इस सामग्री से 8 सर्विंग्स बनती हैं

- 3 1/2 औंस (100 ग्राम) मटर
- 5 1/3 औंस (150 ग्राम) मैदा
- 1 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 1 चम्मच बेकिंग सोडा
- 2 अंडे
- 3 1/3 औंस (100 मिलीलीटर) दूध
- 8 टकसाल के पत्ते, कटे हुए
- 4 बड़े चम्मच सॉर क्रीम
- 1 नींबू के छिलके
- 1 बड़ा चम्मच कटा हुआ डिल
- 6 3/4 औंस (200 ग्राम) स्मोकड सैल्मन

भाग 1. ब्लिनी बैटर बनाएं



1. मटर को उबालें: मटर को पैन में उबलते पानी में रखें और उन्हें 3 मिनट तक उबलने दें।



2. मटर को हल्का उबालें: मटर को सूखा लें और तुरंत उन्हें एक कटोरी में बर्फ के ठंडे पानी में रखें। फिर पानी को निकाल दें।



3. मटर की प्यूरी करें: उन्हें ब्लेंडर या फूड प्रोसेसर में डालें और चिकने होने तक प्यूरी करें। मैदा, बेकिंग सोडा, बेकिंग पाउडर, पुदीने की पत्तियां और अंडा डालें।



4. सब कुछ को एक साथ ब्लेंड करें: दूध में, विभाजित मात्रा में डालें, जब तक कि आपके पास एक चिकना बैटर न हो।

भाग 2. ब्लिनिस भूनें



1. मध्यम आंच पर एक तेल से भरी हुई फ्राइंग पैन को प्रीहीट करें।



2. बैटर को पैन में डालें। पैन में छोटे से मध्यम आकार के वक्र बनाएं।



3. बैटर को लगभग 3 मिनट तक पकने दें। तब तक प्रतीक्षा करें जब तक कि शीर्ष सतह पर बुलबुले दिखाई न दें और बाहरी परत सेट होना शुरू न हो जाए। उन्हें पलटें और एक और मिनट के लिए पकाएं।

- पैन की आंच देखें, जैसे ही पैन गर्म हो जाएगा, मलिनकिरण दिखाई देगा और ब्लिनिस तेजी से जल जाएंगे।



4. बाकी बैटर के साथ ऐसे ही करना जारी रखें। प्रत्येक फ्राइंग के बीच पैन को थोड़ा पोंछना सुनिश्चित करें।

भाग 3. क्रीम फ्रेचे मिश्रण बनाएं



1. डिल के साथ क्रीम फ्रेचे मिलाएं। एक छोटी कटोरी में, नींबू के छिलको के साथ उसे फेंटें।



2. मिश्रण में मसाला जोड़ें: स्वाद के लिए नमक और काली मिर्च मिलाएं।



3. ब्लिनिस की व्यवस्था करें: स्मोकड सैल्मन को रिबन्स में काटें और ब्लिनिस के ऊपर फोल्ड करें। क्रीम फ्रेचे और डिल के साथ टॉप करें।

बीबीक्यू चिकन क्रिसेंट कैसे बनाएं

सामग्री

- 1 कैन (8 औंस / 226 ग्राम) प्रशीतित क्रिसेंट डिनर रोल
- 18 औंस (510 ग्राम) कंटेनर से कटा हुआ चिकन के साथ 1/4 कप प्रशीतित मूल बारबेक्यू सॉस
- 1/4 कप (30 ग्राम) बारीक चेडर चीज़
- 1 बड़ा चम्मच (6 ग्राम) बारीक कटा हुआ हरा प्याज

चरण

1. ओवन को 375 ° फारेनहाइट (190 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें। इसके ऊपर बेकिंग पेपर बिछाकर या इसे चिकना करके बेकिंग शीट तैयार करें।



2. एक छोटे कटोरे में कटा हुआ चिकन, चीज़, और हरा प्याज मिलाएं। यदि आवश्यक हो, तो चिकन के टुकड़ों को छोटे टुकड़ों में काट लें।



3. मैदे को दो आयतों में विभाजित करें (दो नियमित त्रिसेट त्रिकोण एक आयत बनाते हैं)। त्रिकोणों को एक साथ पकड़ें और दूसरे आधे के साथ दोहराएं। एक पिज्जा कटर का उपयोग करें और प्रत्येक आयत को छह वर्गों लगभग 2 1/2 इंच (6.35 सेंटीमीटर) में काटें।



4. प्रत्येक वर्ग के बीच में कटा हुआ चिकन मिश्रण का एक चम्मच रखें।



5. प्रत्येक वर्ग को आधे में मोड़कर एक त्रिकोण में लपेटें। आप या तो क्रिसेंट छोरों को एक साथ जोड़ सकते हैं या बस एक साधारण फोल्ड ओवर कर सकते हैं। बेकिंग शीट पर भाप को जाने और जगह देने के लिए प्रत्येक त्रिकोण के शीर्ष पर छेद करें।



6. लगभग 9 से 12 मिनट तक या सूनहरे भूरे होने तक बेक करें। गर्म और ब्लू चीज़ ड्रेसिंग के साथ परोसें।

पंपकिन कोरिअंडर और ग्रीन पी फिलो पार्सल कैसे बनायें

सामग्री

- 500 ग्राम पका कद्दू, कटा हुआ
- 1 बड़ा चम्मच बटर या तेल
- 1 लहसुन की कली, कुचली हुई
- 2 बड़े चम्मच ताजा अदरक, कद्दूकस किया हुआ

- 1 बड़ा चम्मच ताजा धनिया
- 150 ग्राम जमे हुए या शेल्ड मटर
- समुद्री नमक और ताजी पिसी हुई काली मिर्च
- तिल के बीज
- 12 शीट फिलो
- 100 ग्राम पिघला हुआ बटर या तेल, अतिरिक्त

चरण



1. एक साँस पैन में बटर या तेल गरम करें।



2. साँस पैन में लहसुन, अदरक और प्याज जोड़ें। धीमी आंच पर प्याज के पारदर्शी होने तक पकाएं।



3. पकाना जारी रखें और कद्दू, मटर और धनिया जोड़ें।



4. मिश्रण को अच्छी तरह से गर्म करने के लिए अक्सर हिलाते रहें।



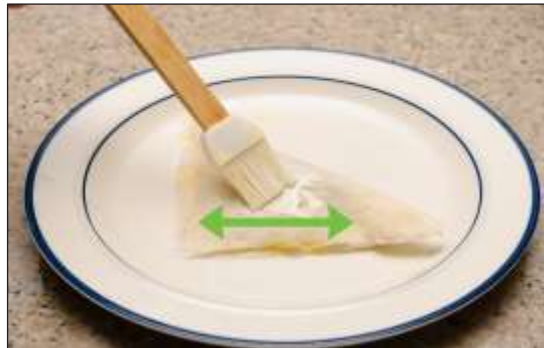
5. मिश्रण में इच्छानुसार मसाला जोड़ें।



6. पार्सल बनाएं: फिलेओ की दो शीट लें, एक के ऊपर एक लेयर करें। दोनों शीट को पिघले हुए बटर या तेल के साथ हल्के से ब्रश करें। तीसरी शीट के साथ दो शीट को कवर करें।



7. पेस्ट्री के शीर्ष बाएं कोने के पास फिलिंग का एक चौथाई भाग जोड़ें और त्रिकोणीय आकार में काम करें। इसे धीरे से करें क्योंकि पेस्ट्री आसानी से फट सकती है और केवल ठंडी पेस्ट्री का उपयोग करना सबसे अच्छा है, क्योंकि गर्म मिश्रण पेस्ट्री को आसानी से फाड़ सकता है।



8. प्रत्येक पार्सल को पिघले हुए बटर या तेल से ब्रश करें। ऊपर से तिल छिड़कें।



9. तैयार पार्सल को एक बेकिंग ट्रे / कुकी शीट पर रखें, जिस पर चिपकने से रोकने के लिए बेकिंग पेपर लगा हो।



10. ट्रे को एक मध्यम ओवन (350 ° फारेनहाइट / 180 ° सेल्सियस) में 20 - 30 मिनट के लिए या हल्के भूरे रंग होने तक रखें।



11. भोजन को पूरा करने के लिए फ्रूट सॉस और चावल डालें।

बेकन रैप्ड श्रिम्प कैनापेस कैसे बनाएं

सामग्री

- 12 बड़े श्रिम्प (छिले और कटे हुए)
- 2 बड़े चम्मच ऑलिव ऑइल
- 1 बड़ा चम्मच अजमोद (कटा हुआ)
- 1 बड़ा चम्मच डिल (कटा हुआ)
- 1 बड़ा चम्मच व्हाइट वाइन विनेगर
- 1 बड़ा चम्मच शहद
- बेकन के 6 स्ट्रिप्स (आधे कटे हुए)
- नमक और मिर्च

चरण



1. मेरिनेट बनाएं : एक कटोरे में सिरका, शहद, डिल, अजमोद और ऑलिव ऑइल मिलाएं। सब कुछ अच्छी तरह से मिलाएं। नमक और काली मिर्च के साथ मिश्रण में मसाला जोड़ें।



2. श्रिम्प को मेरिनेट करें: श्रिम्प को मिश्रण में मिलाएं। उन्हें 20 मिनट के लिए कटोरे में छोड़ दें।



3. श्रिम्प को रैप करें: श्रिम्प के आसपास बेकन को रोल करें। प्रत्येक रैप हुए टुकड़े को बेकिंग ट्रे पर रखें। सभी श्रिम्प के साथ एक ही प्रक्रिया (फोल्ड और रैप) दोहराएं; उन्हें ट्रे पर पंक्तियों में रखें।



4. श्रिम्प में पूरे भाग के माध्यम से सीख डालें।



5. श्रिम्प को पैन में ग्रिल करें: एक उच्च ताप में एक मिनट के लिए श्रिम्प के प्रत्येक पक्ष को ग्रिल करें। उन्हें पलटें और दूसरे पक्ष को पकने की अनुमति दें।



6. बाहरी किनारे के आसपास कुछ नींबू के स्लाइस के साथ अपनी प्लेट को गार्निश करें और पके हुए श्रिम्प को बीच में रखें।

स्मोकड सैल्मन मूस कैनापेस कैसे बनाएं

सामग्री

- 8.5 औंस (240 ग्राम) क्रीम चीज़
- 3 औंस (80 ग्राम) स्मोकड सैल्मन
- 2 बड़े चम्मच गाढ़ी क्रीम
- व्हाइट पेपर
- 2 छोटे खीरे
- 1 बड़ा चम्मच कैवियार
- डिल की कुछ टहनी

चरण



1. ब्लेंडर में सैल्मन, गाढ़ी क्रीम, और व्हाइट पेपर रखें। सामग्री को बारीक प्यूरी में ब्लेंड करें।

- क्रीम चीज़ को ब्लेंडर में जोड़ें और सम्मिश्रण जारी रखें।
- प्यूरी को ब्लेंडर से पाइपिंग बैग में स्थानांतरित करने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें और बैग को अभी के लिए अलग सेट करें। यदि पाइपिंग बैग उपलब्ध नहीं है, तो सैंडविच बैग्गी काम कर सकता है।
- खीरे के छिलके को क्षैतिज रूप से (लंबे समय तक) हटाने के लिए एक वेजिटेबल पीलर का प्रयोग करें। प्रत्येक छिलके के हिस्से के बीच एक सेंटीमीटर जगह छोड़कर एक स्ट्रिप पैटर्न बनाएं।
- खीरों को अच्छे आकार के टुकड़ों में काट लें।
- मेलन बॉल मेकर के साथ खीरों के विखंडू के मध्य भाग को स्कूप करें। जिस हिस्से को आपने बाहर निकाला था उसे फेंक दें।



2. खीर के छेद में सैल्मन प्यूरी डालने के लिए पाइपिंग बैग का उपयोग करें। यदि आप सैंडविच बैग्गी का उपयोग कर रहे हैं, तो बैग के कोने में एक छेद करें।



3. प्रत्येक खीरों के लिए कैवियार का एक डब जोड़ें।



4. अंतिम स्पर्श के लिए कैवियार के प्रत्येक सेट पर डिल की एक टहनी रखें।

फिलो रैपड एस्परेगस का कैनापे कैसे बनाएं

सामग्री

- 12 एस्परेगस की फली (छंटनी कर हुए)
- फाइलो आटे की 3 शीट
- 1 3/4 औंस (50 ग्राम) बटर (पिघला हुआ)
- 1 1/3 औंस (40 ग्राम) परमेज़न (कसा हुआ)
- नमक
- ठंडा पानी

चरण



1. अपने ओवन को 220 ° सेल्सियस (428 ° फारेनहाइट) या गैस चिह्न 7 पर प्रीहीट करें।



2. एस्परेगस को ब्लांच करें: एक साँस पैन में उबलते पानी में नमक छिड़कें। एस्परेगस की फली डालें और लगभग 30 सेकंड के लिए उबालें (या जब तक पानी फिर से उबल न जाए)। पानी से फली को हटाने के लिए स्लॉटिड चम्मच का उपयोग करें।



3. एस्पैरैगस को ठंडा करें: पकने की प्रक्रिया को रोकने के लिए फली को ठंडे पानी के एक कटोरे में स्थानांतरित करें। लगभग 1 1/2 मिनट तक प्रतीक्षा करें और फिर उन्हें पूरी तरह से सूखाने के लिए पेपर टॉवल से ढके ट्रे पर ले जाएं।



4. फिलो (या फाइलो) पेस्ट्री तैयार करें: पेस्ट्री को नम रखने के लिए नम टी टॉवल का उपयोग करें। पिघले हुए बटर के साथ पेस्ट्री की एक शीट को हल्के से ब्रश करें। एक नम टॉवल के साथ कवर करें और बाकी की शीट्स के साथ दोहराएं। ब्रश करते समय जितना संभव हो सभी एयर पॉकट से छुटकारा पाने की कोशिश करें। स्टैक को पलट दें और बटर से हल्के से ब्रश करें। उसके ऊपर कसा हुआ परमेज़न चीज़ छिड़कें।



5. फिलो को काटें: एक चाकू का उपयोग करें और को पहले शीट को पार काटें (तीन खंड बनाते हुए) और फिर नीचे क्षैतिज रूप से (चार खंड बनाते हुए) काटें। आपको कुल 12 वर्ग मिलेंगे।



6. एस्पैरैगस को रोल करें: एक एस्पैरैगस फली और एक पेस्ट्री वर्ग लें। पेस्ट्री के बाहर फली की नोक छोड़कर, फली को वर्ग में रखें। एस्पैरैगस और पेस्ट्री को सिगार की तरह एक साथ रोल करें। फली के सभी टुकड़ों के लिए इसे दोहराएं। शीर्ष पर कसा हुआ चीज़ छिड़कें।



7. बेक करें: रोल हुए एस्पैरैगस को एक बड़े बेकिंग ट्रे पर रखें। लगभग 7 से 10 मिनट के लिए ओवन के केंद्र में रखें।



8. इस क्षुधावर्धक को गर्म या ठंडा परोसें।

बेकड पार्टी स्नैक्स

स्नैक्स बेकड और रोस्टिड होते हैं ताकि उनमें स्वाद, सुगंध और कुरकुरापन आ सके। बेकड स्नैक्स में बेकड सिनमन एप्पल, बेकड स्पघेटी, बेकड आलू, बेकड क्रेसेंट चुरोस, बेकड मोज़ेरेला स्टिक्स आदि शामिल हैं। यह अध्याय विषय की व्यापक समझ प्रदान करने के लिए इन बेकड पार्टी स्नैक्स के व्यंजनों की बारीकी से जांच करता है।

बेकड सिनमन एप्पल कैसे बनाएं

1. बेकड सिनमन एप्पल न केवल बनाने के लिए आश्चर्यजनक रूप से सरल हैं, बल्कि वे सेब के किसी भी अधिशेष का उपयोग करने का एक शानदार तरीका है! सेब के प्राकृतिक स्वाद और मिठास को कुछ अतिरिक्त सामग्रियों और मसालों के साथ बढ़ाया जाता है और ओवन में एक साथ संयुक्त होने दिया जाता है! यह एक अच्छा डेजर्ट या साइड डिश है!

सामग्री

- ग्रैनी स्मिथ (या आपका पसंदीदा प्रकार) सेब
- पीसी सिनमन
- नॉन-स्टिक बटर स्प्रे

चरण



1. धुले हुए सेब के स्लाइस करें: एक मैन्डोलिन समान, पतली स्लाइस पाने का सबसे अच्छा तरीका है, हालांकि अगर आपके पास नहीं है, ध्यान से एक तेज चाकू और कटिंग बोर्ड का उपयोग करके सेब के (सबसे मोटी पर 1/2) स्लाइस काटें।



2. सिनमन को एक कटोरे में डालें। यहां कोई विशेष माप नहीं है, आपको सेब के अपने बैच को कोट करने के लिए पर्याप्त सिनमन डालना होगा।



3. कटे हुए सेब को सिनमन में टॉस करें: सेब के स्लाइस को पूरी तरह से सिनमन के साथ कोट नहीं करना है, लेकिन एक हल्का छिड़काव काफी है।



4. प्री-स्प्रेड बेकिंग शीट पर सेब रखें: एक दूसरे पर सेब के ढेर न लगाएं, बल्कि उन्हें ऐसे रखें जैसे कि वे कुकीज़ हों, प्रत्येक स्लाइस के बीच थोड़ी सी जगह प्रदान करें।



5. इन्हें 1 ½ घंटे के लिए 200 फारेनहाइट पर बेक करें। आपको सेब के धीरे-धीरे पकने की खुशबु आएगी।

- 1 ½ के चिन्ह पर आने पर सेब को पलटें और फिर कुरकुरा होने तक एक और 1 ½ घंटे के लिए बेक करें।



6. दूसरे 1 ½ घंटे के चिन्ह पर आने पर ओवन बंद करें और उन्हें ओवन में ठंडा होने दें (इससे उन्हें अधिक खस्ता होने में मदद मिलती है)।

बेकड स्पघेटी कैसे बनाएं

सामग्री

क्लासिक बेकड स्पघेटी

- 34 पाउंड (0.34 किलोग्राम) पिसा बीफ
- सूखी स्पघेटी के 16 औंस (0.45 किलोग्राम)
- 1 16 औंस (0.45 किग्रा) स्पघेटी सॉस का जार
- 1 कप (240 मिलीलीटर) चेडर चीज़

- चुटकी भर नमक (वैकल्पिक)
- 6 सर्विंग्स

मिलीयन डॉलर स्पघेटी

- 1 8 औंस (0.23 किलोग्राम) पैकेज स्पघेटी
- 1 पाउंड (0.45 किलोग्राम) पिसा बीफ
- 1 16 औंस (0.45 किलोग्राम) स्पघेटी सॉस
- 1 1/2 कप (120 मिलीलीटर) बटर, कटा हुआ
- 1 1/2 कप (59 मिलीलीटर) सॉर क्रीम
- 1 8 औंस (0.23 किलोग्राम) क्रीम चीज़, नरम
- 1 8 औंस (0.23 किलोग्राम) कॉटेज चीज़ का कंटेनर
- 2 कप (470 मिलीलीटर) कसा हुआ चेडर चीज़

तरीका 1. क्लासिक बेकड स्पघेटी बनाएं



1. ओवन को 350 ° फारेनहाइट (177 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें: इससे पहले कि आप बाकी की तैयारी शुरू करें, इसे गर्म होने का समय दें। औसतन, सही तापमान तक पहुंचने में लगभग 20 से 30 मिनट का समय लगेगा।

- यदि आप चाहते हैं कि यह तेजी से गर्म हो तो ओवन को ब्रोइल सेटिंग पर सेट करें। फिर, जब आप कैसरोल को अंदर डालने के लिए तैयार हो,

तो इसे वापस बेकिंग सेटिंग में बदल दें।



2. नूडल्स पकाने के लिए स्पघेटी पैकेज पर निर्देशों का पालन करें। स्टोव पर एक बर्तन में पानी उबालें, फिर 16 औंस (0.45 किलोग्राम) सूखी स्पेगेटी को इसमें डुबोएं।

आंच से बर्तन निकालने और पास्ता को छानने से पहले से नूडल्स को 10 से 12 मिनट तक पकने दें। स्पघेटी को एक तरफ सेट कर दें।

- यदि आप अपनी स्पघेटी को अधिक स्वादिष्ट बनाना चाहते हैं तो पास्ता के पानी में एक चुटकी नमक मिलाएं।
- यदि आप अल डेटे नूडल्स पसंद करते हैं, तो खाना पकाने का समय को लगभग 8 से 10 मिनट तक कम करें।



3. 3 3/4 पाउंड (0.34 किलोग्राम) बीफ को कड़ाही में रखें और 7 मिनट के लिए ग्रिल करें। जब तक आप गुलाबी रंग नहीं देखते तब तक मांस को पकाएं। इसे समान रूप से और अच्छी तरह से पकाने में मदद करने के लिए, बीफ को एक स्पैटुला के साथ हिलाएं।

- अगर आप नहीं चाहते कि मांस के लिए पैन छोटा पड़ जाए तो एक 12 इंच (30 सेंटीमीटर) की कड़ाही का प्रयोग करें।
- मांस में अधिक स्वाद और वसा जोड़ने के लिए ब्राउनिंग के समय आप पैन के तल में ऑलिव ऑइल का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन यह आवश्यक नहीं है।
- कच्चे बीफ के साथ काम कर लेने के तुरंत बाद अपने हाथों को साबुन और गर्म पानी से धोएं। अन्यथा, आप रसोई के बाकी हिस्सों को दूषित कर सकते हैं।



4. बीफ को छान लें, फिर नूडल्स और स्पघेटी सॉस को कड़ाही में डालें। एक बार जब आप कड़ाही से तेल निकाल लेते हैं, तो उसमें 1 1/6 औंस (0.45 किग्रा) जार का स्पघेटी सॉस और छाना हुआ पास्ता डालें। तीनों सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं ताकि मांस का स्वाद सॉस में मिल जाए और पूरी स्पघेटी सॉस के साथ कोट हो जाए।

- सिंक में तेल न डालें वरना आप पाइप को नुकसान पहुंचा सकते हैं। इसे एक प्लास्टिक कंटेनर में छान लें, इसे ठंडा होने दें और फिर इसे फेंक दें।
- प्रीमेड स्पघेटी सॉस का उपयोग करें, या अपना खुद का बनाएं।



5. तेल के साथ एक 13 में × 9 में (33 सेंटीमीटर × 23 सेंटीमीटर) के कैसरोल में मिश्रण को स्थानांतरित करें। किसी भी छींटे से बचने के लिए कैसरोल में सामग्री को सावधानी से डालें। मिश्रण को समान रूप से कैसरोल में फैलाने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें, यह सुनिश्चित करें कि किनारों और कोनों को भी भरा जाता है।

- कैसरोल से चिपकने से रोकने के लिए उसके तल में तेल या बटर डालें।
- यदि आप एक नॉनस्टिक डिश का उपयोग कर रहे हैं, तो आपको इसमें कुछ डालने की आवश्यकता नहीं है।



6. कैसरोल के शीर्ष पर कटा हुआ चeddar चीज़ का 1 कप (240 मिलीलीटर) छिड़कें। चीज़ को पूरे डिश में वितरित करने का प्रयास करें ताकि प्रत्येक हिस्से में कुछ हो। आप पहले से कसे हुए चीज़ का उपयोग कर सकते हैं, या अधिक स्वाद के लिए ताजे का उपयोग कर सकते हैं।

- अपनी स्पष्टी के शीर्ष पर चeddar के बजाय दूसरे प्रकार का चीज़ डालने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।



7. 30 मिनट के लिए बेक करने के लिए कैसरोल को ओवन में रखें। इसे मध्य रैक पर सेट करें, जहां हवा सबसे अच्छा सirkुलेट करती है जिससे आपका भोजन समान रूप से और सभी तरह से पकता है। अक्सर ओवन का दरवाजा खोलकर कैसरोल पर जांच करने के आग्रह से बचें। यह गर्मी को बाहर निकलने देता है और कैसरोल को प्रभावित करता है।

- घड़ी का उपयोग करके समय का ध्यान रखें या अपने फोन पर टाइमर सेट करें।



8. ओवन से कैसरोल निकालें और इसे थोड़ा ठंडा होने दें। एक बार जब 30 मिनट का समय हो जाता है, या जब आप देखते हैं कि चीज़ भूरा हो गया है, तो सावधानी से कैसरोल को ओवन से बाहर निकालें। खाने से पहले थोड़ी देर के लिए इसे हॉट पैड या ट्रिवेट पर सेट करें। यदि आप इसे खाने में बहुत जल्दी करते हैं तो आप अपना मुंह जला लेंगे!

- यदि यह बच जाते हैं, तो इसे 4 दिनों तक एक एयरटाइट कंटेनर में रेफ्रिजरेटर में रखें।

तरीका 2. मिलियन डॉलर स्पघेटी को बेक करें



1. अपने ओवन को 350 ° फारेनहाइट (177 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें: ओवन को आमतौर पर गर्म होने में लगभग 20 से 30 मिनट लगते हैं। बाकी चीजों को तैयार करने से पहले अपने ओवन को चालू कर दें।

- यदि आप ओवन में ब्रायल को पहले सेट करते हैं, तो यह तेजी से गरम होगा। बस इसे वापस मानक बेक सेटिंग में करना याद रखें!
-



2. बॉक्स पर दिए गए निर्देशों के अनुसार स्पघेटी को पकाएं, फिर इसे छान लें। साँस पैन में पानी में एक उबाल लाएं, फिर स्पघेटी को पैन में 10 से 12 मिनट के लिए रखें। नूडल्स जब तैयार हो जाएं तो उन्हें कठोर होने चाहिए, कुरकुरा नहीं। पानी निकालने के लिए पास्ता को सिंक में एक कोलंडर में डालें।

- ध्यान रखें कि स्पघेटी ओवन में थोड़ा और पकेगी, इसलिए नूडल्स को ज्यादा न पकाएं।



3. मध्यम-उच्च आंच पर एक कड़ाही में 1 1/4 कप (59 मिलीलीटर) कटा हुआ बटर डालें। यह बटर की एक 1/2 मानक स्टिक के बराबर है। बटर को हिलाने के लिए एक स्पैटुला का उपयोग करें।

- इस रेसिपी के लिए एक 12 इंच (30 सेंटीमीटर) की कड़ाही सही आकार है।



4. ग्रिल किए हुए बीफ को कड़ाही में रखें और इसे 5 से 7 मिनट तक पकाएं। 1 पाउंड (0.45 किलोग्राम) मांस को कड़ाही के चारों ओर एक स्पैटुला के साथ तब तक हिलाते रहें, जब तक यह समान रूप से भूरा नहीं हो जाता है। ऐसा होने पर कोई गुलाबी रंग नहीं बचना चाहिए।

- यदि आप कच्चे मांस को छूते हैं तो अपने हाथों को साबुन और गर्म पानी से धोएं ताकि आप कोई हानिकारक बैक्टीरिया न फैलाएं।



5. पिसे बीफ को छान लें और कड़ाही में स्पघेटी सॉस मिलाएं। मांस के अतिरिक्त तेल और वसा को छान लेने के बाद, बीफ के साथ 16 औंस (0.45 किलोग्राम) के जार का स्पघेटी सॉस डालें। 2 अवयवों को संयोजित करने के लिए इसे चम्मच से हिलाएं।

- सिंक में बीफ से तेल न डालें। इसके बजाय, इसे ठंडा होने तक प्लास्टिक के कंटेनर में रख दें। फिर इसे कूड़ेदान में फेंक दें।
- आप स्पघेटी सॉस के किसी भी स्वाद का उपयोग कर सकते हैं जिसे आप पसंद करते हैं, या अपना खुद का बना सकते हैं।



6. एक कटोरे में कॉटेज चीज़, सॉर क्रीम और क्रीम चीज़ का मिश्रण करें। 8 औंस (0.23 किलोग्राम) कॉटेज चीज़, मिलाए 1/4 कप (59 मिलीलीटर) सॉर क्रीम, और 8 औंस (0.23 किलोग्राम) क्रीम चीज़ मिलाएं। चम्मच या इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग कर तक तब तक मिलाएं जब तक वे अच्छी तरह से संयुक्त न हो जाएं।



7. एक कैसरोल में 1/4 कप(59 मिलीलीटर) कटा हुआ बटर डालें। बटर को कैसरोल में इस तरह रखें की जब वे ओवन में पिघल जाएं, तो वे पूरे तल को कवर करें। आप बटर को जितना पतला काटेंगे, आप कैसरोल को उतना ही कवर कर पाएंगे।

- किसी भी आकार के पैन, या यहां तक कि कड़ाही का प्रयोग करें। आमतौर पर, यह नुस्खा 13 इंच × 9 (33 सेंटीमीटर × 23 सेंटीमीटर) के कैसरोल में बेक किया जाता है।
- आपको कैसरोल को चिकना करने या स्प्रे करने की आवश्यकता नहीं है। बटर स्पघेटी को चिपकने या जलने से रोकेगा।



8. 1/2 स्पघेटी को कैसरोल में रखें, फिर क्रीमयुक्त मिश्रण डालें। 1/2 पास्ता को मापें और इसे दूसरे आधे हिस्से में डाल दें।

इसे ऊपर बटर के स्लाइस के साथ डिश में स्थानांतरित करें। फिर नूडल्स में समान रूप से कॉटेज चीज़ मिश्रण वितरित करें।

- यह स्पघेटी को समान रूप से 2 कटोरे में विभाजित करने में मदद कर सकता है। अन्यथा, आप के पास कैसरोल के शीर्ष पर डालने के लिए पर्याप्त पास्ता नहीं होगा।
- कॉटेज चीज़ मिश्रण को आसानी से फैलाने के लिए एक चम्मच के पिछले भाग का उपयोग करें।



9. क्रीम की परत के ऊपर स्पघेटी के शेष आधे भाग को रखें। एक बार जब आप कॉटेज चीज़ मिश्रण को अच्छे से फैला लेते हैं तो बाकी नूडल्स डालें। उन्हें धीरे से डिश में सेट करें ताकि वे क्रीमी परत को कवर करें।

- यदि आपके हाथ साफ हैं, तो शीर्ष पर नूडल्स विछाने के लिए अपने हाथों का उपयोग करें। यदि आप एक चम्मच का उपयोग करते हैं तो इसकी तुलना में आपके पास अधिक नियंत्रण होगा।



10. पिसे बीफ और सांस के मिश्रण के साथ स्पघेटी को शीर्ष करें। यह आपकी अंतिम परत है। सभी नूडल्स के ऊपर बीफ और सांस डालें, सुनिश्चित करें कि आप किसी भी हिस्से को उजागर नहीं छोड़ते हैं। ओवन में जाने वाले कोई भी सूखे नूडल्स जला जाएंगे।

- इसे डंप करने के विकल्प के रूप में स्पघेटी के शीर्ष पर सांस को स्कूप करने के लिए एक करछुल का उपयोग करें। यह मिश्रण को समान रूप से वितरित करने में आपकी सहायता कर सकता है।



11. 30 मिनट के लिए बेक करने के लिए कैसरोल को ओवन में रखें। यदि आप इसे मध्य रैक पर सेट करते हैं तो आपका कैसरोल सबसे समान रूप से पक जाएगा। यह गर्म हवा को पूरे पकवान के आसपास प्रसारित करने की अनुमति देता है।

- समय का ध्यान रखने के लिए किचन टाइमर सेट करें या अपने फोन पर क्लॉक ऐप का उपयोग करें।



12. कैसरोल को ओवन से बाहर निकालें और शीर्ष पर चेडर चीज़ छिड़कें। आप या तो पहले से कसे चीज़ का उपयोग कर सकते हैं, या इसे स्वयं कस सकते हैं। पूरे कैसरोल को समान रूप से 2 कप (470 मिलीलीटर) चेडर चीज़ के साथ कवर करें।

- यदि आपको चेडर चीज़ पसंद नहीं है, तो इसे अपनी पसंद के चीज़ के लिए स्थानापन्न करें, जैसे कि मोज़ेरेला या कोल्बी जैक।



13. निकालने से पहले 10 मिनट के लिए ओवन में कैसरोल को वापस रखें। यह चीज़ को कैसरोल के ऊपर पिघला देता है। इसे 10 मिनट से अधिक समय तक न छोड़ें वरना स्पघेटी सूख जाएगी और ज्यादा पक जाएगी।

- यदि आपको कुरकुरा, भूरा चीज़ पसंद है, तो ब्रॉयलर को 5 मिनट के लिए चालू करें।
- किसी भी बचे हुए स्पघेटी को 4 दिनों से अधिक के लिए स्टोर करने के लिए इसे फ्रिज में एक एयरटाइट कंटेनर में रखें।

ट्वाइस बेकड आलू कैसे बनाएं

सामग्री

- 4 बड़े गेरुआ आलू
- 2-3 चम्मच जैतून या कैनोला का तेल
- 4 बड़े चम्मच बटर
- 1/2 कप दूध
- 1/2 कप सॉर क्रीम
- 1 / 2-1 कप कटा हुआ चेडर चीज़
- 4-6 स्ट्रिप्स बेकन (चुर चुर करा हुआ)
- 1 हरा प्याज कटा हुआ
- नमक, काली मिर्च और अन्य मसाले (स्वाद के लिए)

भाग 1. आलू तैयार करें



1. ओवन को 400 डिग्री पर प्रीहीट करें: अपने ओवन को "बेक" पर रखें और इसे 400 डिग्री पर सेट करें। जैसे यह गर्म हो रहा है, यह सुनिश्चित करने के लिए कि अपनी सामग्री देखें कि आपके पास वह सब कुछ है जो आपको चाहिए। दो-बेकड आलू की औसत सेवारत के लिए, आपको 4-5 बड़े गेरुआ आलू, जैतून या कैनोला तेल, दूध, मक्खन, सॉर क्रीम, बेकन, चेडर चीज़ और कटे हुए हरे प्याज की आवश्यकता होगी।

- यह नुस्खा लगभग 8-10 लोगों के लिए बनाया जा सकता है।
- अधिक लोगों को परोसने के लिए अधिक आलू का प्रयोग करें और अन्य सामग्री की मात्रा को अनुपातिक रूप से बढ़ाएं।



2. आलू पर तेल लगाएं और बेकिंग शीट पर रखें। आलू को धोने और किसी भी धाग वाले भाग को हटाने से शुरू करें। जैतून या कैनोला तेल की उदार राशि के साथ आलू के बाहरी भाग को कोट करें। आलू को उबालने से वे जल्दी पक जाएंगे और साथ ही छिलका भी खस्ता हो जाएगा। आलू को एक बड़ी बेकिंग शीट पर व्यवस्थित करें।

- ट्वाइस बेकड आलू का अंदरूनी भाग पोषक तत्वों से भरा होता है और इसे बाकी आलू के साथ खाया जा सकता है, जैसे आलू का छिलका।



3. एक घंटे के लिए आलू को बेक करें: आलू को केंद्र रैक पर पहले से गरम ओवन में रखें। एक घंटे के लिए या थोड़ी देर तक उन्हें बेक करें जब तक कि वे पक न जाएं। चूंकि आप फिलिंग बनाने के लिए आलू की सामग्री को बाहर निकालने वाले हैं, इसलिए उन्हें पका होना चाहिए और थोड़ा नरम होना चाहिए। जब वे पूरी तरह से पक जाते हैं तो आलू का बाहरी भाग स्पर्श के समय नरम लगना चाहिए।

- बड़े आलू को लंबे समय तक पकाने की आवश्यकता होगी, जबकि छोटे आलू तेजी से पक जाएंगे। इस कारण से, केवल समय पर ध्यान देने के बजाय आलू को महसूस करके परीक्षण करना बेहतर है।
- अपने समय का सबसे अच्छा उपयोग करने के लिए जब आलू बेक हो रहे हों तो बेकन पकाएं, चीज़ को कसे, प्याज को काटे या अन्य व्यंजन तैयार करना शुरू करें।



4. आलू को ओवन से निकालें और आधे में से लंबाई में काट लें। आलू के पक जाने के बाद, उन्हें ओवन से निकाल लें। उन्हें कुछ मिनट के लिए ठंडा होने दें। जब आलू पर्याप्त रूप से ठंडे हो गए हों, तो उनमें से प्रत्येक को आधा लंबाई में काटने के लिए एक तेज रसोई के चाकू का उपयोग करें और उन्हें बेकिंग शीट पर वापस रखें, त्वचा के भाग को नीचे की तरफ रखें।

- आलू को आधा काट लेने और स्टाफ़ कर देने के बाद प्रत्येक आलू से दो ट्वाइस बेकड आलू का उत्पादन होगा।

भाग 2. फिलिंग का मिश्रण करें



1. डेयरी सामग्री को मिलाएं: एक बड़े मिक्सिंग बाउल में, 4 बड़े चम्मच बटर, ½ कप दूध और ½ कप सॉर क्रीम मिलाएं। बटर के पिघलने तक इन्हें एक साथ मिलाएं। साथ में, डेयरी घटक आलू को एक मलाईदार बनावट देंगे।

- जब तक आप फिलिंग की स्थिरता को बदलने के लिए पर्याप्त राशी का उपयोग नहीं करते हैं तब तक आप स्वाद के लिए अधिक बटर या सॉर क्रीम जोड़ सकते हैं। बहुत अधिक दूध का उपयोग करने से बचें, क्योंकि यह फिलिंग को गीला कर सकता है और इसे सूप जैसा बना सकता है।



2. आलू को उबाल लें और उन्हें फिलिंग मिश्रण में मिला दें। मिक्सिंग बाउल में आलू के अंदरूनी भाग को बाहर निकालने के लिए एक सर्विंग स्पून का इस्तेमाल करें। छिलके को नुकसान न पहुंचाने की कोशिश करें, क्योंकि आप उन्हें बाद में रिफिल कर देंगे। आलू में डेयरी सामग्री को मिलाने के लिए आलू मैशर या इलेक्ट्रिक हैंड मिक्सर का प्रयोग करें। सर्वोत्तम परिणामों के लिए, मिश्रण को मिश्रित किया जाना चाहिए लेकिन उसे फिर भी थोड़ा मोठा होना चाहिए।

- शेल्स में आलू की एक छोटी मात्रा रहने दें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वे रिफिलिंग और बेकिंग का सामना करने के लिए पर्याप्त मजबूत हैं।
- सामग्री को अधिक अच्छी तरह से मैश करें या आलू को एक चिकना स्थिरता देने के लिए एक उच्च सेटिंग पर एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें।



3. बेकन और चीज़ को मिलाएं: ½ से 1 कप कटा हुए चेडर चीज़ लें और इसे आलू के मिश्रण में मिलाएं। बेकन के 4-6 स्ट्रिप्स पकाएं और उन्हें मिश्रण कटोरे में चुर चुर कर दें। जब तक चीज़ पिघल नहीं जाती है और बेकन के टुकड़े पूरे फिलिंग में समान रूप से वितरित नहीं हो जाते हैं तब तक सब कुछ एक साथ मैश करें।

- अगर आप जल्दी में हैं तो आप पहले से पके हुए बेकन बिट्स का भी उपयोग कर सकते हैं, लेकिन स्वाद और बनावट ताजा पकाए हुए बेकन के समान अच्छा नहीं हो सकता है।

- आलू के शीर्ष में जोड़ने के लिए कुछ चीज़ और बेकन को दूसरी बार पकाने से पहले उन्हें अलग सेट कर दें, या बस थोड़ा कसें और पकाएं।



4. स्वाद के लिए मसाला जोड़ें: फिलिंग मिश्रण में नमक, पिसी काली मिर्च या सीज़न किया हुआ नमक या लहसुन पाउडर मिलाएं, जब तक कि आपको वह स्वाद नहीं जाता जो आप चाहते हैं। सावधान रहें कि ज्यादा नमक न मिलाएं। बटर, बेकन और चीज़ के कारण फिलिंग पहले से ही काफी नमकीन होगी। सीज़निंग के बाद एक बार और सामग्री को एक साथ मिलाएं।

- वास्तव में फिलिंग में मसाला जोड़ने के लिए आपको बस थोड़े से नमक और काली मिर्च की आवश्यकता होगी। अन्यथा, आप अधिक प्रबलता और आलू के स्वाद को खोने का जोखिम उठा सकते हैं।

भाग 3. आलू को स्टफ और बेक करें



1. फिलिंग के साथ प्रत्येक आलू के शेल को स्टफ करें। आलू के शेल को भर दें। शेल के किनारे से ऊपर उठने के लिए आलू पर्याप्त भरा होना चाहिए। तब तक दोहराएं जब तक कि प्रत्येक आलू भर न जाए। आलू के शीर्ष पर किसी भी बचे हुए फिलिंग को पैक करें।

- आलू भरने के बाद आपके पास शेष फिलिंग के रहने की संभावना होगी। ऐसा इसलिए है क्योंकि अन्य अवयवों को जोड़ने से भरने की मात्रा में परिवर्तन होता है। अतिरिक्त फिलिंग को बाद में उपयोग करने के लिए प्रशीतित किया जा सकता है, या बस सादा खाया जा सकता है।



2. अतिरिक्त चीज़ और बेकन के साथ टॉप करें: इससे पहले कि आप उन्हें ओवन में वापस रख दें, एक वैकल्पिक कदम के रूप में, आलू को कवर करने के लिए थोड़ा सा बेकन और चीज़ सेट करें। जब आलू बेक होंगे, तो टॉपिंग एक कुरकुरा बाहरी क्रस्ट बनाएंगे और उनके स्वाद फिलिंग में मिल जाएंगे। एक बार भरने के बाद, अतिरिक्त टॉपिंग आपके विवेक पर निर्भर होते हैं - प्रत्येक आलू को चीज़ और बेकन के साथ टॉप करें।



3. 15-20 मिनट के लिए फिर से बेक करें: ओवन के तापमान को 350 डिग्री तक कम करें। आलू को वापस ओवन में रखें और उन्हें 15-20 मिनट या जब तक वे गर्म न हों, तब तक बेक होने दें। आलू पर नज़र रखें। पक जाने के बाद उन्हें ओवन में रहने की आवश्यकता नहीं होगी।

- आलू के ऊपर थोड़ा अतिरिक्त चीज़ छिड़कना भी इस बात का एक अच्छा संकेतक हो सकता है कि आलू पक गए हैं। एक बार जब चीज़ पिघल जाता है और आलू पर क्रस्ट बनाता है, तो वे खाने के लिए तैयार होते हैं।



4. आलू को ओवन से निकालें। बाहरी शेल और फिलिंग बेहद गर्म होगी, इसलिए उन्हें परोसने से पहले कुछ मिनट के लिए ठंडा होने दें। यदि आप चाहते हैं, तो आप एक ताजे हरे प्याज को काट सकते हैं और रंग जोड़ने के लिए आलू को गार्निश करने के लिए इसका उपयोग कर सकते हैं।

बेकड क्रिसेंट चुरोस कैसे बनाएं

सामग्री

- 1 कैन (8 औंस / 227 ग्राम) प्रशीतित क्रोडसैन डिनर रोल
- 2 बड़े चम्मच चीनी
- 1 चम्मच सिनेमन
- 2 बड़े चम्मच बटर या मार्जरीन, पिघला हुआ

भाग 1. तैयारी करें

1. ओवन को 375 ° फारेनहाइट, या 190 ° सेल्सियस पर प्रीहीट करें।



2. एक माइक्रोवेव-सुरक्षित कटोरे में बटर को लगभग 30-40 सेकंड के लिए पिघलाएं। पक्ष पर रखें।



3. मापें और सिनेमन और चीनी को एक छोटे कटोरे में मिलाएं।

भाग 2. लोई तैयार करें



1. लोई को एक कटिंग बोर्ड पर अनरोल करें। इसे 4 आयतों या 2 त्रिकोणीय टुकड़ों में अलग करें जो एक साथ जुड़े हुए हैं। सुनिश्चित करें कि सीम एक साथ सील हैं।
2. एक ब्रास्टिंग ब्रश का प्रयोग करें, बटर की एक हल्की परत के साथ लोई के 2 आयताकार टुकड़े को कोट करें।



3. चीनी / सिनेमन को बटर लगे लोई पर छिड़क दें।



4. अन्य दो लोई आयतों को बटर वाले के ऊपर रखें, जैसे कि आप सैंडविच बना रहे हों।



5. पिज्जा कटर या तेज चाकू का प्रयोग करें और लोई को 5 या 6 पतली स्ट्रिप्स में काट लें।



6. प्रत्येक स्ट्रिप लें और ध्यान से इसे 3-4 बार घुमाएं। स्ट्रिप्स को एक तेल लगाई हुई कुकी शीट पर रखें।

भाग 3. क्रिसेंट चुरोस को बेक करें

1. 11-13 मिनट के लिए या सुनहरा भूरा होने तक बेक करें।



2. किसी भी शेष बटर और चीनी / सिनेमन के मिश्रण के साथ ऊपर ब्रश करें।



3. गर्म परोसें।

बेकड क्रैब रंगून कैसे बनाएं

सामग्री

- 1 कैन (6 औंस / 170 ग्राम) सफेद क्रैब मांस, छाना हुआ, टुकड़ों में
- 4 औंस (115 ग्राम) न्युफ़चैटल चीज़ या क्रीम चीज़, नरम
- 2 हरे प्याज़, पतला कटा हुआ
- 1/4 कप (56 ग्राम) हल्का मेयोनेज़
- 12 वॉनटन रैपर

चरण

1. ओवन को 350 ° फारेनहाइट / 180 ° सेल्सियस पर प्रीहीट करें।



2. प्रत्येक मफिन कप में एक वॉनटन रैपर रखें। शीर्ष पर रैपर के किनारों को अत्यधिक-विस्तारित तरीके से रखने का प्रयास करें।



3. एक बड़े कटोरे में बाकी सामग्री का मिश्रण करें।



4. वॉनटन कप को क्रैब मिश्रण के साथ भरें।



5. वॉन्टन को 18 से 20 मिनट तक बेक करें। फिलिंग को गर्म किया जाना चाहिए और वॉन्टन कप एक सुनहरे भूरे रंग में बदल जाने चाहिए।

बेकड मोत्ज़ारेला स्टिक्स कैसे बनाएं

सामग्री

- मोत्ज़ारेला चीज़ की स्टिक्स (कम बसा)
- 1 अंडा
- 1 बड़ा चम्मच इटालियन मसाला
- 8 बड़े चम्मच पैको ब्रेड क्रम्ब्स

चरण



1. बेकिंग की तैयारी करें: ओवन को 350 ° फारेनहाइट (180 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें और फिर ओवन रैक को ओवन के शीर्ष तीसरे स्थान पर रखें।
 - बेकिंग शीट पर एल्यूमीनियम फॉइल रखें और नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे के साथ स्प्रे करें।



- प्रत्येक रैपर से चीज़ की स्टिक्स निकालें और अलग रख दें।



2. एक छोटे से अलग कटोरे में अंडा फेंटे: अंडे को रखने के लिए या तो बहुत उथले कटोरे या एक प्लेट का उपयोग करने पर विचार करें। आप अंडे में चीज़ की स्टिक को रोल करेंगे इसलिए आप एक ऐसा कटोरा / प्लेट चाहते हैं जो कि अच्छी कवरेज प्रदान करे।



3. एक अलग कटोरे में इटालियन मसाला और पैको टुकड़ों को मिलाएं। अंडे की तरह, आप केवल एक कटोरे में अवयवों को संयोजित करना चाह सकते हैं, लेकिन कोटिंग में आसानी के लिए क्रंब मिश्रण को एक प्लेट पर रखें।



4. चीज़ स्टिक्स बनाएं: अंडे में चीज़ स्टिक डुबोएं, स्टिक को पूरी तरह से अंडे के साथ कवर करें।



5. स्टिक को ब्रेडक्रंब मिश्रण में रोल करें, चीज़ स्टिक के प्रत्येक इंच को कोट करें।



6. चीज़ रोल को फिर से अंडे में डालें और फिर ब्रेडक्रम्ब मिश्रण में डालें। दोहरी डिपिंग चीज़ स्टिक को और कुरकुरा बना देगी।



7. कवर चीज़ स्टिक को बेकिंग शीट पर रखें।



8. अन्य चीज़ की स्टिक के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।



9. कुकिंग स्प्रे के साथ लेपित चीज़ स्टिक (हल्के से) को स्प्रे करें और फिर ओवन में रखें। पांच से छह मिनट तक या गोल्डन ब्राउन होने तक बेक करें।

- चीज़ पिघल सकता है, इसलिए चीज़ को वापस संयोजित कर के आकार में रखें।



10. बेकड चीज़ स्टिक को परोसने से पहले थोड़ा ठंडा होने दें।

चीज़-आधारित पार्टी सैंक्स

चीज़ एक महत्वपूर्ण घटक है जो पार्टी सैंक्स के साथ मिलाया जाता है ताकि इसमें एक अनूठा स्वाद और बनावट आ सके। इस अध्याय में विस्तृत विषयों में चीज़ पार्टी सैंक्स के व्यंजनों के बारे में बेहतर परिप्रेक्ष्य प्राप्त करने में मदद मिलेगी, जिसमें टॉर्टिला चीज़ रोल अप, परमेज़न क्रिस्प्स, फ्राइड चीज़ बॉल्स, फ्रेंच चीज़ पफ्स आदि शामिल हैं।

टॉर्टिला चीज़ रोल अप कैसे बनाएं

एक चीज़ रोल-अप अद्भुत और खाने के लिए आसान सैंक है। विभिन्न प्रकार के रोल अप के लिए आप कई अलग-अलग मीठे और नमकीन स्वादों के साथ प्रयोग कर सकते हैं। वे घर पर बनाने में आसान हैं और आप अपने मेहमानों को अपने सरल और स्वादिष्ट सैंक्स के साथ खुश कर सकते हैं!

सामग्री

- टॉर्टिला
- कसा हुआ चीज़
- सॉर क्रीम (वैकल्पिक)

चरण



1. अपनी सामग्रियों को इकट्ठा करें: सामग्री को वास्तव में बॉलमार्ट या एक स्थानीय किराने की दुकान पर ढूंढना आसान है।



2. एक पेपर टॉवल को फाड़ दें और इसे सपाट सतह पर बिछा दें।



3. टॉर्टिला पर चीज़ छिड़कें। उस पर जितना चाहे उतना चीज़ छिड़कें।



4. टॉर्टिला को लपेटें। इसे जितना हो सके उतना टाइट लपेटें।



5. माइक्रोवेव में रोल-अप को 15 सेकंड के लिए रखें।



6. इसे अच्छी तरह से पकने दें। अगर यह अच्छी तरह से नहीं पका है, तो इसे अतिरिक्त समय के लिए पकने दें।

परमेज़न क्रिस्प कैसे बनाएं

सामग्री

बेसिक परमेज़न क्रिस्प

- ½ कप (60 ग्राम) कद्दूकस किया हुआ परमेज़न चीज़
- ¼ चम्मच ताजी पिसी काली मिर्च (वैकल्पिक)
- क्रिस्पी परमेज़न बास्किट्स
- 8 औंस (220 ग्राम) कद्दूकस किया हुआ परमेज़न चीज़

तरीका 1. बेसिक परमेज़न क्रिस्प्स बनाएं



1. अपने ओवन को 400 ° फारेनहाइट (205 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें और पार्चमेंट पेपर के साथ एक बड़ी बेकिंग शीट को लाइन करें। आप इसके बजाय एक सिलिकॉन बेकिंग शीट का उपयोग कर सकते हैं।



2. बेकिंग शीट पर परमेज़न चीज़ का एक बड़ा चम्मच रख करे एक टीला बनाएं। मोटे कसे हुए परमेज़न चीज़ का उपयोग करने की कोशिश करें; यह कटे हुए परमेज़न की तरह दिखेगा। बारीक कद्दूकस किए हुए चीज़ के उपयोग से बचें। यह पिघल जाएगा और यह सुंदर, लेसी डिज़ाइन नहीं बनाएगा।



3. 2 इंच (5.08 सेंटीमीटर) चौड़ा होने तक टीले को समतल करें। धीरे से टीले को एक चम्मच के पीछले भाग से दबाएं, और इसे चारों ओर घुमाएं जब तक कि चीज़ चपटा और फैल न जाए।

इसे चारों ओर समान मोटाई का रखें।

- अगर आप अपने चीज़ में कुछ अंतराल देखते हैं तो चिंता न करें। चीज़ एक साथ पिघल जाएगा, और एक सुंदर, लैस डिजाइन बनाएगा।



4. अपनी बेकिंग शीट पर इसी तरह के टिले बनाना जारी रखें। प्रत्येक टिले को लगभग 2 से 4 इंच (5.08 से 10.16 सेंटीमीटर) अलग होना चाहिए। आपके पास लगभग 8 से 10 ऐसे टिले बनाने के लिए पर्याप्त चीज़ होगा।



5. ताजे पिसे हुए काली मिर्च को टिले के ऊपर छिड़कें। यह पूरी तरह से वैकल्पिक है, लेकिन कई लोग पाते हैं कि यह क्रिस्प्स को अतिरिक्त स्वाद देता है। अगर आपको काली मिर्च पसंद नहीं आती है, तो इन कुछ स्वादिष्ट सीज़निंग का उपयोग करने पर विचार करें:

- केयेन
- बारीक कटी हुई तुलसी, दौनी, या थाइम
- लहसुन पाउडर
- स्मोकड पेपरिका



6. क्रिस्प को ओवन के केंद्र रैक में 3 से 5 मिनट के लिए बेक करने के लिए रखें। सुनहरा होने पर क्रिस्पी तैयार हैं। यदि क्रिस्प आपके लिए कुरकुरे या सुनहरे नहीं हैं, तो उन्हें 1 से 3 मिनट के लिए वापस रख दें।



7. एक पतले स्पेटूला के साथ उन्हें हटाने से पहले क्रिस्प को बेकिंग शीट पर ठंडा होने दें। यदि क्रिस्प बहुत अधिक तैलीय हैं, तो उन्हें पेपर टॉवल की एक शीट पर सेट करें ताकि वे अधिक तेल को सोक सकें। क्रिस्प को कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें, अब आप उन्हें परोस सकते हैं।

तरीका 2. क्रिस्पी परमेज़न बास्केट बनाएं



1. अपने ओवन को 350 ° फारेनहाइट (177 ° सेल्सियस) पर प्रीहीट करें और पार्चमेंट पेपर के साथ बेकिंग शीट को लाइन करें। आप इसके बजाय एक सिलिकॉन बेकिंग शीट का उपयोग कर सकते हैं।



2. बेकिंग शीट पर परमेज़न चीज़ का एक बड़ा चम्मच के आकार का टीला रखें। मोट कसे हुए परमेज़न चीज़ का उपयोग करने की कोशिश करें बारीक कद्दूकस किए हुए चीज़ का उपयोग न करें। बारीक कद्दूकस किया हुआ, पारमेज़न चीज़ पिघल जाएगा और यह सुंदर, लेसी डिज़ाइन नहीं बनाएगा।



3. टीले को धीरे से 2 इंच (5.08-सेंटीमीटर) चौड़े घेरे में दबाएं। टीले को बहुत मोटा बनाने से बचें, वरना बेक होन जाने के बाद इसे अधिक चबाना पड़ेगा और यह खस्ता नहीं होगा। आप अपनी उंगलियों या एक चम्मच के पीछले भाग का उपयोग करके ऐसा कर सकते हैं। सुनिश्चित करें कि यह समान मोटाई का है।



4. 5 से 7 टीले बनाएं, उनमें 2 से 4 इंच (5.08 से 10.16 सेंटीमीटर) तक का अंतराल रखें।

आप अधिक टीले बनाने के लिए पर्याप्त चीज़ है, लेकिन उन्हें छोटे बैचों में बेक करना बेहतर होगा। एक बार जब आप उन्हें ओवन से बाहर निकालते हैं, तो आपको उन्हें टोकरी का आकार देने के लिए जल्दी से काम करना होगा। यदि आप उन सभी को एक साथ बनाते हैं, तो क्रिस्प्स बहुत कोठर हो जाएंगे और उनके साथ काम करना मुश्किल हो जाएगा।



5. इन्हें 4 मिनट के लिए ओवन में मध्य रैक में बेक करें। जब वे एक हल्के, सुनहरे रंग में बदल जाते हैं तो वे परोसने के लिए तैयार होते हैं।



6. क्रिस्प को 1 मिनट के लिए ठंडा होने दें। उन्हें अभी भी गर्म और लचीला होना चाहिए, लेकिन उन्हें इतना गर्म भी नहीं होना चाहिए कि आप उन्हें संभाल न सकें।



7. क्रिस्प को एक पतली स्पटूला के साथ निकालें, फिर उन्हें अपने बांछित मोल्ड पर रखें। अपनी उंगलियों का उपयोग करके धीरे-धीरे मोल्ड के ऊपर और किनारों पर क्रिस्प्स दबाएं।

अगर किनारे रफ़ल बन जाते हैं तो चिंता न करें; यह डिजाइन का हिस्सा है! आप एक सांचे के रूप में छोटा और बेलनाकार या कुछ भी का उपयोग कर सकते हैं, जैसे:

- उल्टा शॉट गलास
- उल्टे किए हुए अंडे के गत्ते के डिब्बे
- उल्टे किए हुए छोटे मफिन टिन
- वाइन कोर्क



8. टोकरियों को निकालने से खींचने से पहले उन्हें पूरी तरह से ठंडा होने दें। जबकि आपका वर्तमान बैच ठंडा हो रहा है, आप अपने अगले बैच को बेक करने पर काम कर सकते हैं।



9. टोकरियों को भरें और उन्हें ऐपेटाइज़र के रूप में परोसें। आप उन्हें केवल किसी भी चीज़ से भर सकते हैं जो कि मिनी मीटबॉल, गोट चीज़, चेरी टमाटर और जो भी परमेज़न चीज़ के साथ अच्छी लगती के साथ पेयर कर सकते हैं! एक छोटे से गार्निश के साथ प्रस्तुति को बढ़ाएं, जैसे कि तुलसी का पत्ता या अजमोद का पत्ता।

चीज़ बॉल्स कैसे बनाएं

सामग्री

बेसिक चीज़ बॉल डिपिंग

- 1 कप (225 ग्राम) क्रीम चीज़
- 1 कप (125 ग्राम) कटा हुआ चेडर चीज़
- 1/4 चम्मच (1.25 ग्राम) काली मिर्च
- 1 हरा प्याज, कटा हुआ
- 1/3 कप (42 ग्राम) बारीक कटा पेकान
- क्रैकर, प्रेट्ज़ेल, टॉर्टिला चिप्स, या पतली ब्रेडस्टिक्स जैसी मिश्रित डिपिंग आइटम

बेकड मिनी-चीज़ बॉल्स

- 2 कप (250 ग्राम) कसा हुआ चेडर चीज़
- 1 1/4 कप (150 ग्राम) मैदा
- 1/2 कप (225 ग्राम) बटर या मार्जरीन
- 1/4 छोटा चम्मच (1.25 ग्राम) नमक (वैकल्पिक)
- 1/4 छोटा चम्मच (1.25 ग्राम) काली मिर्च (वैकल्पिक)
- 1/4 छोटा चम्मच (1.25 ग्राम) पेपरिका (वैकल्पिक)

भाग 1. चीज़ बॉल डिप बनाएं



1. मिक्सिंग बाउल में 1 कप (225 ग्राम) क्रीम चीज़ डाल कर उसे हिलाएं ताकि वह चिकनी हो जाए। क्रीम चीज़ के क्लंप को तोड़ने के लिए एक ऑफसेट स्पैटुला या एक मजबूत चम्मच का उपयोग करें। फिर, मिश्रण के कटोरे के चारों ओर क्रीम चीज़ को तब तक हिलाएं जब तक कि उसमें एक चिकनी, मलाईदार स्थिरता न हो।

- क्रीम चीज़ को नरम करने पर विचार करें उसे 20-30 मिनट के लिए कमरे के तापमान पर काउंटर पर रख दें। इससे अन्य अवयवों को मिलाना आसान हो जाएगा।



2. कटोरे में 1 कप (125 ग्राम) कटा हुआ चेडर चीज़ डालें। तब तक मिलाएं जब तक कि दोनों सामग्री एक साथ मिश्रित न हों। किसी अन्य सामग्री को जोड़ने से पहले यदि आवश्यक हो तो ऑफसेट स्पैटुला का उपयोग करके कटोरे के किनारों को खुरचें।

- चेडर चीज़ के बजाय, अन्य प्रकार के साथ प्रयोग करें। एक टैंगी स्वाद के लिए 1 कप (125 ग्राम) कटे हुए स्विस् चीज़ या मसालेदार स्वाद के लिए 1 कप (125 ग्राम) कटे हुए पेपर जैक चीज़ का उपयोग करें।
- दो अलग-अलग चीज़ को एक साथ ब्लेंड करें। उदाहरण के लिए, 1/2 कप (62.5) कटा हुआ चेडर चीज़ को 1/2 कप (62.5) स्विस् चीज़ के साथ मिलाएं।



3. 1 कटा हुआ हरा प्याज जोड़ें और मिश्रण को तब तक मिलाएं जब तक कि यह मिश्रित न हो जाए। कटोरे के नीचे से मिश्रण को खरोचने के लिए अपने ऑफसेट स्पैटुला का उपयोग करें ताकि हरा प्याज समान रूप से वितरित हो। हरे प्याज की सूक्ष्म कड़वाहट अच्छी तरह से चीज़ की मलाई के कंट्रास्ट देगी।

- यदि आप नोटिस करते हैं कि हरे प्याज की गंध या स्वाद मजबूत नहीं है तो 1 से अधिक हरे प्याज का उपयोग करें। हरे प्याज में सूक्ष्म स्वाद होता है, लेकिन कभी-कभी आपको एक ऐसा बैच मिल सकता है जिसमें दूसरों की तुलना में कम स्वाद होता है। जोड़ें, और किसी भी अधिक को जोड़ने से पहले मिश्रण का स्वाद लें, इस पर अपने सर्वोत्तम निर्णय का उपयोग करें।



4. काली मिर्च के 1/4 चम्मच (1.25 ग्राम) के साथ चीज़ मिश्रण को में मसाला जोड़ें। काली मिर्च को मिश्रण में अच्छी तरह मिलाएं ताकि स्वाद समान रूप से वितरित हो। यदि वांछित हो तो चीज़ मिश्रण में अतिरिक्त सीजनिंग पर विचार करें।

- स्वाद के लिए नमकीन बेकन बिट्स या हैम के छोटे टुकड़ों के साथ मिश्रण की मलाई में क्रंट्रास्ट पैदा करें।
- 2 (2.5 एमएल) हॉट सॉस या बोस्टरशायर सॉस, या 1/4 (1.25) चम्मच पिंसी लाल मिर्च डालकर चीज़ मिश्रण को मसालेदार बनाएं।
- चीज़ मिश्रण में थाइम, रोजमेरी, या अजवायन की पत्ती के 1/4 चम्मच (1.25) जोड़कर एक सूक्ष्म स्वाद दें।
- चeddar चीज़ और काली मिर्च को छोड़ कर चीज़ बॉल को एक मीठे डेजर्ट डिप में बदलें। फिर इसमें 1/2 चम्मच (2.5 एमएल) वेनिला अर्क, 2 अमेरिकी चम्मच (30 एमएल) नींबू रस, 3 बड़े चम्मच (15 ग्राम) ताजा कसा हुआ नींबू का छिलका, 1/3 कप (66.7 ग्राम) दानेदार चीनी, 3 बड़े चम्मच (37.5 ग्राम) ब्राउन शुगर और 1/2 कप (115 ग्राम) मार्जरीन मिलाएं।



5. एक कटोरे में मिश्रण की गेंद बनाने के लिए ऑफसेट स्विटुला का उपयोग करें। सुनिश्चित करें कि आप कटोरे के किनारों को भी खुरचें। इसे कटोरे के केंद्र में लाएं जब तक कि यह लगभग एक गेंद के आकार का न हो जाए। इससे इसे कटोरे से निकालना आसान हो जाएगा।



6. एक कोटिंग के रूप में उपयोग करने के लिए अपने बारीक कुचले पेकान को एक छोटे कटोरे में डालें। अपनी उंगलियों के साथ किसी भी बड़े टुकड़े को तोड़ दें, क्योंकि जब चीज़ बॉल को परोसा जाता है, तो क्रैकर के साथ स्कूप करना मुश्किल होगा। यदि आप कोटिंग में अधिक स्वाद जोड़ना चाहते हैं तो एक अन्य कुचले नट्स मिलाएं।

- बारीक कुचले पेकान के बजाय, बादाम, अखरोट, या पिस्ता जैसे एक अलग सामग्री का उपयोग करें।
- चीज़ बॉल को एक अतिरिक्त क्रंच देने के लिए वैकल्पिक रूप से, बारीक कुचले ब्रेड क्रम्ब्स या कुचले टॉर्टिला चिप्स का उपयोग करें।
- चीज़ बॉल को कुचले कुकीज़ के साथ कवर करें, जैसे कि गिंगर्सनैप्स, या चॉकलेट चिप्स।



7. अपने हाथों को ऑलिव ऑइल से कोट करें और एक हाथ में चीज़ बॉल को पकड़ें। धीरे से अपनी उंगलियों से पंचर करने से बचने के लिए चीज़ बॉल को अपने हाथ में लें। यदि आवश्यक हो तो अपने दौरे के लिए किसी भी खामियों को चिकना करें।



8. यदि आवश्यक हो तो इसके गोलाकार कि किसी भी खामियों ठीक करने के लिए इसे चिकना करें।

चीज़ बॉल पर ध्यान से पेकान दबाएं और इसे पूरी सतह को कवर करने के लिए आवश्यकतानुसार घुमाएं। अपने मिक्सिंग बाउल के ऊपर चीज़ बॉल को पकड़ें ताकि जो पेकन इस पर न चिपके यह उसे पकड़ ले। इस प्रक्रिया को तब तक जारी रखें जब तक कि पूरी चीज़ बॉल कवर न हो जाए।

- वैकल्पिक रूप से, आप चीज़ बॉल को कुचल पेकान की एक परत के ऊपर रोल कर सकते हैं, लेकिन इसे ठीक से कोट करने के लिए अधिक पेकान की आवश्यकता होगी। ऐसा इसलिए है क्योंकि चीज़ बॉल का वजन कोट करने के बजाय पेकान को अंदर दबाएगा।



9. चीज़ बॉल को प्लेट करें और इसे डिपिंग आइटम के साथ परोसें। चीज़ बॉल को प्लेट पर रखें। फिर, क्रैकर, प्रेटज़ेल, ब्रेड स्टिक्स, या टपिला चिप्स के साथ प्लेट को चारों ओर से घेर लें, ताकि उन्हें डिपिंग की तरह इस्तेमाल किया जा सके। यदि आपके पास कई डिपिंग आइटम हैं, तो उन्हें छोटे कटोरे में विभाजित करें जो आपके चीज़ बॉल प्लेट को घेरे हुए हैं।

- यदि आपको चीज़ बॉल नरम लगती है, तो इसे प्लास्टिक शीट से ढक दें और इसे कम से कम 30 मिनट के लिए फ्रिज में रख दें।

10. शेष को 2 सप्ताह के लिए रेफ्रिजरेटर में एक सील कंटेनर में स्टोर करें। अपनी शेष चीज़ बॉल को एक कंटेनर में रखें जिसमें एक तंग सील के साथ एक ढक्कन है। फिर, कंटेनर को रेफ्रिजरेटर में रखें - अगले 2 सप्ताह तक चीज़ बॉल को खाने का आनंद लें।



भाग 2. मिनी-चीज़ बॉल्स को बेक करें



1. एक कटोरे में 2 कप (250 ग्राम) कटा हुआ चीज़ मिलाएं। अपनी उंगलियों से कटा हुए चीज़ के किसी भी बड़े गुच्छे को तोड़ दें। यह लोई बनाने के समय आटे को चीज़ को बेहतर तरीके से कोट करने में मदद करेगा। चीज़ को महीन या मोटा कसा जा सकता है, लेकिन इसे जमे हुआ नहीं होना चाहिए।

- अलग-अलग चीज़ों के साथ प्रयोग करें या अलग-अलग स्वाद के पेपर बनाने के लिए कुछ मिलाएं। चीज़ बॉल्स को चेडर चीज़ और स्विस चीज़ का 1 कप (125 ग्राम) मिलाकर एक अतिरिक्त स्वाद दें।
- बैकल्पिक रूप से, कद्दूकस किए हुए मोज़ेरेला चीज़ और पेपर जैक चीज़ के 1 कप (125 ग्राम) को एक साथ मिलाकर चीज़ बॉल्स में मसाला जोड़ें।



2. मिश्रण कटोरे में 1 1/4 कप (150 ग्राम) मैदा मिलाएं। जैसे ही आप इसे कटोरे में छिड़कते हैं, मैदे को मिलाने के लिए एक रबर स्पैटुला का उपयोग करें। चीज़ और मैदे को तब तक मिलाते रहें जब तक कि दोनों मिश्रण मिश्रित न हो जाएं।

- यदि आपके मैदे में बहुत सारी गांठें हैं, तो इसे कटोरे में डालने से पहले एक छलनी के माध्यम से छान लें।
- तैयार चीज़ बॉल्स के स्वाद को बढ़ाने के लिए, चीज़ के साथ मिश्रण करने से पहले मैदे में मसाला जोड़ें। आटे में 1/4 चम्मच (1.25 ग्राम) नमक, ताजी पिसी काली मिर्च या पेपरिका मिलाने पर विचार करें।



3. 1/2 कप (225 ग्राम) बटर को पिघलाने के लिए इसे 20 सेकंड के लिए माइक्रोवेव में रख दें। एक माइक्रोवेव कंटेनर में बटर डालें, और कंटेनर के ऊपर ढक्कन रख दें। इससे बटर पिघल जाएगा और यह इसे फैलने से रोकेगा। बटर को 20 सेकंड के लिए या जब तक यह पूरी तरह से पिघल न जाए तब तक के लिए माइक्रोवेव में रखें।

- यदि आप बटर का उपयोग नहीं करना चाहते हैं, तो आप इसे बराबर मात्रा में मार्जरीन के साथ प्रतिस्थापित कर सकते हैं।



4. लोई बनाने के लिए मैदे और चीज़ मिश्रण में पिघला हुआ बटर मिलाएं। कटोरे में मैदे और चीज़ के साथ बटर डालें। मिश्रण में बटर को अच्छी तरह से मिलाने के लिए एक रबर स्पैटुला का उपयोग करें। मिश्रित होने पर, लोई को घना और नम होना चाहिए।

- यदि आवश्यक हो तो सामग्री को एक साथ मिश्रित करने के लिए अपने हाथों का उपयोग करें।
- अगर यह कठोर लगता है, तो लोई में 1 चम्मच (4.9 एमएल) पानी मिलाएं। यह विशेष रूप से आवश्यक हो सकता है यदि आप लोई में सब्जियां या मांस जोड़ते हैं।



5. सब्जियां या पका हुआ मांस डालकर स्वाद के साथ प्रयोग करें।

हल्के क्षुधावर्धक को हार्दिक बनावट देने के लिए पनीर और आटे के मिश्रण में बारीक पकी हुई सब्जी या कटा हुआ मांस मिलाएं। तैयार लोई को कुरकुरे होने से बचाने के लिए 1 से अधिक अतिरिक्त सामग्री लेने से बचना चाहिए।

- उदाहरण के लिए, एक स्वीट चिली सॉस के साथ ब्रेडेड चिकन चीज़ बॉल्स बनाएं। 3 कटे हुए पके हुए चिकन ब्रेस्ट, 1 कप (125 ग्राम) कटा हुआ मोज़ेरेला चीज़, 3 से 4 अमरीकी चम्मच (44-59 एमएल) मेयोनेज़, 2 अमरीकी चम्मच (30 एमएल) स्वीट चिली सॉस, और 1 अंडा मिलाकर लोई बनाएं। फिर, लोई को बॉल में रोल करें और इसे एग वॉश, आटा, और ब्रेडक्रंब के साथ कोट करें।
- कुरकुरे पैंको ब्रेडक्रंब के लिए आटे को पतला करें और ब्रोकोली चीज़ बॉल्स का एक पैन बनाएं। 1 कप (125 ग्राम) पैंको ब्रेडक्रंब, 2 कप (312 ग्राम) कटी हुई उबाली हुई ब्रोकोली, 2 अंडे, 3/4 कप (93.75 ग्राम) कटा हुआ कद्दूकस किया हुआ चेडर चीज़, और 1/4 चम्मच (1.25 ग्राम) नमक और काली मिर्च मिलाकर लोई तैयार करें। फिर, स्वाद का संयोजन करने के लिए 2 पिप्सी हुई लहसुन की कली और प्याज मिलाएं।



6. एक बेकिंग शीट पर लोई के गोलों को रखें। लोई के एक छोटे टुकड़े को तोड़ लें और इसे अपने हाथों से रोल करें। बेकिंग शीट पर लोई की बॉल को रखें। प्रत्येक पंक्ति और स्तंभ के बीच 1-2 (2.5-5.1 सेंटीमीटर) जगह छोड़ दें।

- प्रक्रिया को तेज करने के लिए, लोई के टुकड़ों को समान आकार में तोड़ने के लिए एक छोटे स्कूप के रूप में एक चम्मच का उपयोग करें।
- यदि आपने अपनी लोई में अतिरिक्त सब्जियां या मांस नहीं जोड़ा है, तो चीज़ बॉल्स को रोल करते समय स्टफिंग करने पर विचार करें। उदाहरण के लिए, अपनी लोई का एक भाग लें और इसे समान रूप से एक पिमेंटो- स्टफ्ड ऑलिव या पका हुआ चिकन के एक छोटे टुकड़े के चारों ओर लपेटें।



7. बेकिंग शीट को प्लास्टिक रैप से कवर करें और इसे 1 घंटे के लिए ठंडा होने के लिए रख दें। बेकिंग से पहले रेफ्रिजरेटर में लोई को ठंडा करके चीज़ बॉल्स के आकार को बरकरार रखें।

यह लोई को मजबूती देगा और इसे ओवन में फैलने या चपटा होने से बचाए रखेगा।



8. ठंडे चीज़ बॉल्स को ओवन में 15 मिनट के लिए 350 ° फारेनहाइट (177 ° सेल्सियस) पर बेक करें। 15 मिनट के बाद चीज़ बॉल्स की जांच करें। चीज़ बॉल्स के शीर्ष में हल्का, सुनहरा-भूरा रंग होना चाहिए।

- यदि चीज़ बॉल्स अभी भी सूखे या पीले दिखाई देते हैं, तो और 5 मिनट के लिए बेक करें।



9. चीज़ बॉल्स को एक प्लेट पर रखें और तुरंत परोसें। ठंडे होने पर नरम होने से बचाने के लिए चीज़ बॉल्स को एक प्लेट पर परोसें। ओवन से बाहर निकलने के बाद चीज़ बॉल्स को खाने समय सावधान रहें, क्योंकि वे अभी भी बहुत गर्म हो सकते हैं।

- बचे हुए को स्टोर करने के लिए उन्हें रेफ्रिजरेटर में एक सप्ताह के लिए एक सील कंटेनर में रखें।

फ्राइड चीज़ बॉल्स कैसे बनाएं

सामग्री

- चीज़ का ब्लॉक (आपकी पसंद के अनुसार: फेटा, ब्लू, ब्री, स्वीस, गौरगोनजोला, आदि)
- ब्रेड क्रम्ब्स या आटा
- 1 या 2 अंडे (यह निर्भर करता है कि आप कितने चीज़ बॉल्स बनाना चाहते हैं)
- 1/4 कप दूध
- तलने के लिए तेल

चरण



1. एक कटोरे में चीज़ को कद्दुकस करें।



2. चीज़ के कटोरे में दूध डालें और चम्मच से तब तक मिलाएं जब तक कि चीज़ गाढ़ा होकर संयुक्त न हो जाए।



3. गहरे फ्रायर में प्लग करें या एक पैन में तेल गर्म करें।



4. जब तक फ्रायर गर्म हो रहा है, दूसरे कटोरे में अंडे को फेंट लें।



5. तीसरे कटोरें में मैदा या ब्रेड क्रम्ब्स डालें।



6. एक चम्मच या अपने हाथ में चीज़ मिश्रण की एक अच्छा राशि डालें। इसे एक बॉल के रूप में रोल करें।



7. बनाई हुई चीज़ बॉल लें और इसे अंडे में डुबोएं।



8. अब चीज़ बॉल को मैदे या ब्रेड क्रम्ब्स में रोल करें। सुनिश्चित करें कि सभी जगह समान कोटिंग हो।



9. जब तक कि आपके पास पकाने के लिए तैयार चीज़ बॉल्स का एक अच्छा बैच न हो तब तक प्रक्रिया को दोहराते रहें।



10. चीज़ बॉल्स को लगभग 7 मिनट तक या सुनहरा भूरा और खस्ता होने तक तले। आप सभी बॉल्स को एक बार में तल सकते हैं या उन्हें अपने फ्रायर या पैन के आकार के आधार पर बैचों में तल सकते हैं।



11. किसी भी अतिरिक्त तेल को सोखने के लिए चीज़ बॉल्स नैपकिन पर रखें।

गौजेस (फ्रेंच चीज़ पफ़्स) कैसे बनाएं

सामग्री

- 1/2 कप (118.3 एमएल) दूध
- 1/2 कप (118.3 एमएल) पानी
- (14.8 एमएल) अनसाल्टेड बटर का 1 स्टिक
- 1/2 चम्मच (4.9 एमएल) नमक
- 1 कप (236.6 एमएल) मैदा
- 5 बड़े अंडे
- 1 1/2 कप (354.9 एमएल) मोटे कद्दूकस किया हुआ चीज़ (ग्यूरियर या चेडर)

भाग 1. चीज़ गौजेस के लिए तैयारी करें



1. ओवन को प्रीहीट करें। ओवन को प्रीहीट करने के लिए तब तक प्रतीक्षा करें जब तक कि आप सामग्री तैयार करने की प्रक्रिया को शुरू करने के लिए तैयार न हों। ओवन को 425 ° फारेनहाइट (225 ° सेल्सियस) पर सेट कर दें। ओवन तब तक तैयार हो जाना चाहिए जब तक आप सामग्री तैयार करते हैं और लोई को आकार देते हैं।



2. बेकिंग शीट को पार्चमेंट पेपर के साथ लाइन करें। आपके द्वारा बनाए जा रहे गौजेस की मात्रा और आकार के आधार पर, आपको एक से अधिक बेकिंग शीट की आवश्यकता हो सकती है। विचार करें कि आपके पास ओवन में कितनी जगह है, आपके पास कितने पैन हैं, और आप कितने लोगों को परोसने वाले हैं। पार्चमेंट पेपर या एक सिलिकॉन बेकिंग शीट के साथ बेकिंग ट्रे को लाइन करें।



3. एक साँस पैन में पानी, बटर, नमक और काली मिर्च को गर्म करें। 1/2 कप (118.3 एमएल) पानी, 1 स्टिक (14.8 एमएल) अनसाल्टेड बटर, 1/2 चम्मच (4.9 एमएल) नमक और 1/2 कप (118.3 एमएल) दूध को एक साँस पैन में डालें। सामग्री को एक साथ मिलाएं और उनमें एक उबाल ले आएं।

- आप मिश्रण में 1/2 चम्मच (2.47 एमएल) सूखे सरसों का पाउडर भी डाल सकते हैं।

भाग 2. गौजेस बनाएं



1. मिश्रण में मैदा डालें: सामग्री में एक बार उबाल आ जाने के बाद पैन को तुरंत आंच से हटा दें और इसमें एक कप (236.6) मैदा मिला दें। जब तक कि मिश्रण मैश आलू जैसा न दिखे तब तक मिश्रण को एक साथ मिलाएं।



2. मिश्रण को पकाएं: एक बार मिश्रण को मिला लेने के बाद पैन को मध्यम आंच पर रख दें। आप मिश्रण को सूखाने के लिए ऐसा कर रहे हैं। मिश्रण को तब तक पकाएं जब तक की यह गाढ़ा न हो जाएं।

- यदि आप पैन के तल पर कुछ स्टार्च बिल्डअप नोटिस करते हैं तो यह तैयार हो चुका है।



3. मिश्रण में अंडे डालें: पैन में पांच, बड़े अंडे तोड़ें। प्रत्येक अंडे को मिलाएं। अंडो को स्पैटूला के साथ, हाथ के मिक्सर के साथ या पैडल लगाव के साथ स्टैंड मिक्सर के साथ मिश्रण में मिलाएं। मिश्रण एक चिकने, मलाईदार बेटर में बदल जाएगा।

- हालांकि मिश्रण चिकना और मलाईदार होगा, लेकिन यह अभी भी पर्याप्त गाढ़ा होना चाहिए।



4. चीज़ डालें: अंडे डालने के बाद चीज़ को मिश्रण में डालें। कुछ चीज़ आदर्श है, जैसे कि ग्यूरी या चेडर, लेकिन आप कोम्टे जैसे चीज़ का भी उपयोग कर सकते हैं। इस बिंदु पर चीज़ को पहले से ही कद्दूकस किया जाना चाहिए। मिश्रण में डाले और मिलाएं।



5. मिश्रण को स्कूप करने के लिए एक आइसक्रीम स्कूप का प्रयोग करें। आप मिश्रण की बॉल्स बनाने के लिए एक आइस क्रिम स्कूप, दो चम्मच या पाइपिंग बैग का उपयोग कर सकते हैं। चम्मच की आकार की बूंदें विशिष्ट हैं, लेकिन आप बॉल्स को जितना चाहें उतना बड़ा या छोटा कर सकते हैं। पैन पर एक इंच जितना मिश्रण रखें और चिकनी, गोल बॉल्स को बनाने के लिए इन्हें दबाएं।



6. पंद्रह मिनट के लिए बेक करें: पैन को ओवन में डालें और पांच मिनट के लिए बेक करें। पांच मिनट के बाद, हीट को 375 ° फारेनहाइट (190 ° सेल्सियस) तक कम करें और 20 से 25 और मिनटों के लिए बेक करें। पफ को सुनहरा भूरा होना चाहिए।

- जब आप हीट को कम करते हैं तो आप पैन को घुमा सकते हैं।



7. पफ्स को ठंडा होने दें: गौजेस को तुरंत ओवन से बाहर न निकालें। जब बेकिंग प्रक्रिय पूरी हो जाएं, तो ओवन को बंद कर दें और उन्हें लगभग पंद्रह मिनट तक ओवन में ही रहने दें, ताकि वे अंदर से भी खस्ता हो जाएं। उसके बाद, आप पैन को निकाल सकते हैं और उन्हें कुछ और मिनटों के लिए ठंडा होने दे सकते हैं।

पार्टी डेजर्ट

डेजर्ट किसी भी मीठे व्यंजन को संदर्भित करते हैं जिसे भोजन के अंत से पहले परोसा जाता है। इसमें मार्शमेलो डेजर्ट, बनाना डेजर्ट रोल, बनानाक्यू रैप, फ्रूट डेजर्ट, कारमेल कोटेड चीटोज इत्यादि शामिल हैं। इस अध्याय को इन पार्टी डेजर्ट के व्यंजनों की आसान समझ प्रदान करने के लिए सावधानीपूर्वक लिखा गया है।

डेजर्ट

डेजर्ट एक कोर्स है जो भोजन का समापन करता है। आमतौर पर इसमें मीठे खाद्य पदार्थ शामिल होते हैं, जैसे कि कनफेक्शन व्यंजन या फल, और संभवतः एक पेय जैसे कि डेजर्ट वाइन या लिकर; हालांकि, संयुक्त राज्य अमेरिका में इसमें कॉफी, चीज़, नट्स, या अन्य दिलकश चीज़ें शामिल हो सकती हैं, जिन्हें कहीं और अलग कोर्स के रूप में जाना जाता है। दुनिया के कुछ हिस्सों में, जैसे कि मध्य और पश्चिमी अफ्रीका, और चीन के अधिकांश हिस्सों में, भोजन का समापन करने के लिए एक डेजर्ट कोर्स की परंपरा नहीं है।

डेजर्ट शब्द बिस्कुट, केक, कुकीज, कस्टर्ड, गेलाटिन, आइस क्रीम, पेस्ट्री, पाई, पुडिंग, मीठे सूप और टार्ट जैसे कई कनफेक्शनों पर लागू हो सकता है। फल भी आमतौर पर डेजर्ट कोर्स में पाये जाते हैं क्योंकि इनमें स्वाभाविक रूप से मिठास होती है। कुछ संस्कृतियों में स्वादिष्ट खाद्य पदार्थों डेजर्ट बनाने के लिए अधिक सामान्य हैं।

सामग्री

मीठे डेजर्ट में आमतौर पर केन शुगर, पाम शुगर, शहद या कुछ प्रकार के सिरप शामिल होते हैं जैसे गुड, मेपल सिरप, ट्रेक या कॉर्न सिरप। पश्चिमी शैली के डेजर्ट में अन्य सामान्य सामग्री में आटा या अन्य स्टार्च, कुकिंग फैट शामिल है जैसे बटर या लार्ड, डेयरी, अंडे, नमक, अम्लीय तत्व जैसे नींबू का रस, और मसाले और अन्य स्वाद बढ़ाने वाले एजेंट जैसे चॉकलेट, पीनट बटर, फल और नट। इन अवयवों के अनुपात, तैयारी के तरीकों के साथ, अंतिम उत्पाद की स्थिरता, बनावट और स्वाद में एक प्रमुख भूमिका निभाते हैं।

शक्कर बेक किए गए पदार्थों में नमी और कोमलता का योगदान करती है। आटा या स्टार्च घटक प्रोटीन के रूप में कार्य करता है और डेजर्ट को संरचना देता है। वसा नमी में योगदान करती है और पेस्ट्री और पाई क्रस्ट्स में परतदार परतों के विकास को सक्षम करती है। बेक किए गए पदार्थों में डेयरी उत्पाद डेजर्ट को नम रखते हैं। कस्टर्ड बनाने के लिए या केक जैसे पदार्थ को बनाने में सहायता करने के लिए कई डेजर्ट में अंडे होते हैं। अंडे की जर्दी विशेष रूप से डेजर्ट की समृद्धि में योगदान करती है। अंडे का सफेद भाग एक एजेंट के रूप में काम कर सकता है या संरचना प्रदान कर सकता है। स्वस्थ खाने की इच्छा और नवीनता के कारण मानक सामग्री के लिए शाकाहारी और लस-मुक्त विकल्प, साथ ही परिष्कृत चीनी के लिए प्रतिस्थापन के बारे में अधिक जानकारी उपलब्ध हो गई है।

डेजर्ट में कई प्रकार के स्वाद जोड़ने के लिए कई मसाले और अर्क शामिल हो सकते हैं। मीठे स्वादों को संतुलित करने और स्वादों में विपरीतता पैदा करने के लिए डेजर्ट में नमक और एसिड मिलाया जाता है। कुछ डेजर्ट कॉफी के स्वाद वाले होते हैं, उदाहरण के लिए एक आइसड कॉफी सूफले या कॉफी बिस्कुट। अल्कोहलिक डेजर्ट बनाते हैं अल्कोहल को एक घटक के रूप में भी इस्तेमाल किया जा सकता है।

किस्में

डेजर्ट में स्वाद, बनावट और प्रस्तुती की विविधताएं होती हैं। डेजर्ट को आमतौर पर स्वीट कोर्स के रूप में परिभाषित किया जा सकता है जो भोजन का समापन करता है। इस परिभाषा में कई प्रकार के कोर्स शामिल हैं जिनमें फल या सूखे मेवे से लेकर बहु-घटक केक और पाई शामिल हैं। कई संस्कृतियों में भिन्न-भिन्न प्रकार के डेजर्ट होते हैं। आधुनिक समय में डेजर्ट की विविधताओं को आमतौर पर भौगोलिक क्षेत्रों से जोड़ा जाता है। यह डेजर्ट की भिन्नता का एक कारण है। ये कुछ प्रमुख श्रेणियां हैं जिनमें डेजर्ट को रखा जा सकता है।

बिस्कुट या कुकीज

बिस्कुट, (बिस्कुट पुराने फ्रांसीसी शब्द से आया है, जिसका मूल अर्थ लैटिन में दो बार बेकड होता है, जिसे उत्तरी अमेरिका में "कुकीज" के रूप में भी जाना जाता है) यह चपटे बाइट के आकार या छोटे पेस्ट्री से बड़े होते हैं, जिन्हें आमतौर पर हाथ खाने के लिए बनाया जाता है। बिस्कुट में एक ऐसी बनावट होती है जो खस्ता, चबाने वाली या मुलायम होती है। उदाहरणों में लेयर्ड बार, क्रिस्पी मेरिंग्यू और नरम चाँकलेट चिप कुकीज शामिल हैं।

केक



कोकोनट-पेकन फ्रॉस्टिंग की टॉपिंग और फिलिंग के साथ एक लेयर्ड जर्मन चाँकलेट केक।

केक चीनी और महीन आटे के साथ बनाया गया मीठा निविदा ब्रेड हैं। केक हवादार स्पंज केक से लेकर कम आटे के साथ घने केक तक अलग-अलग हो सकते हैं। आम स्वादों में ड्राईड, कैंडिड या ताजे फल, नट्स, कोको या अर्क शामिल हैं। इन्हें रक्षित फलों या डेजर्ट सॉस (पेस्ट्री क्रीम की तरह), बटरक्रीम या अन्य आइसिंग के साथ भरा जा सकता है और मार्जिन, पाइण्ड बॉर्डर्स, या कैंडिड फल से सजाया जा सकता है। केक को अक्सर समारोह में एक उत्सव के पकवान के रूप में परोसा जाता है, उदाहरण के लिए शादियों, वर्षगांठ और जन्मदिन।

छोटे आकार के केक कप केक और पेटिट्स के रूप में लोकप्रिय हो गए हैं।

चाँकलेट और कैंडीज



वेलेंटाइन डे चाँकलेट।

चाँकलेट आमतौर पर मीठी और भूरी होती है जिसे थियोब्रोमा कोको के बीज को भुन कर, पिस कर, और अक्सर स्वाद को जोड़ कर तैयार किया जाता है। शुद्ध, कम मीठी चाँकलेट में अलग-अलग अनुपात में कोको ठोस और कोकोआ बटर मिला होता है। वर्तमान में उपभोग की जाने वाली चाँकलेट में से अधिकांश चाँकलेट को चीनी के साथ संयोजित किया जाता है। मिल्क चाँकलेट मीठी चाँकलेट है जिसमें अतिरिक्त रूप से मिल्क पाउडर या कंडेंस्ड मिल्क शामिल होता है। व्हाइट चाँकलेट में कोकोआ बटर, चीनी और दूध होता है, लेकिन कोई कोकोआ सोलिड नहीं होता है। डार्क चाँकलेट का निर्माण काकाओ मिश्रण में वसा और चीनी को मिलाकर किया जाता है, जिसमें कोई दूध नहीं होता है या मिल्क चाँकलेट की तुलना में बहुत कम होता है।

कैंडी को स्वीट या लॉली भी कहा जाता है, यह एक कन्फेक्शन है जो चीनी को एक प्रमुख घटक के रूप में पेश करता है। कई कैंडी में चीनी के क्रिस्टलीकरण शामिल होते हैं जो चीनी के क्रिस्टल की बनावट के आधार पर भिन्न होते हैं। कैंडीज में कारमेल, मार्शमॉलो, और टाफी सहित कई रूप शामिल हैं।

कस्टर्ड्स और पुडिंग्स



खीर।



फ़िरनी फ़िरनी और खीर भारतीय उपमहाद्वीप में दो सबसे लोकप्रिय पुडिंग हैं।

इस प्रकार के डेजर्ट में आमतौर पर गाढ़े डेयरी बेस शामिल होते हैं। कस्टर्ड को अंडे के साथ पकाया और गाढ़ा किया जाता है। बेकड कस्टर्ड में क्रीम बूली और फ्लान शामिल हैं। पुडिंग को कॉर्न स्टार्च या टैपिओका जैसे स्टार्च से गाढ़ा किया जाता है। कस्टर्ड और पुडिंग का उपयोग अक्सर अन्य डेसर्ट में सामग्री के रूप में किया जाता है उदाहरण के लिए पेस्ट्री या पाई के लिए फिलिंग के रूप में किया जाता है।

डीप-फ्राइड डेजर्ट



बादाम के साथ टॉपड गुलाब जामुन भारतीय उपमहाद्वीप की सबसे लोकप्रिय मिठाइयों में से एक है।

कई व्यंजनों में डीप फ्राइड स्टार्च-आधारित घोल या डो से बनी मिठाई शामिल है। कई देशों में, डोनट एक आटा-आधारित बैटर है जो डिप फ्राइड होता है। यह कभी-कभी कस्टर्ड या जेली से भर जाता है। फ्रिटर एक मोटे बैटर में फ्रूट पीस होते हैं जिन्हें डीप फ्राई किया गया होता है। गुलाब जामुन एक भारतीय डेजर्ट है जो दूध के ठोस पदार्थों से बना होता है, जिसे मैदे और खोये से बनाया जाता है, डिप फ्राई किया जाता है और चाशनी में भिगोया जाता है। चूरोस एक गहरे तले हुए और शक्कर वाला डो है जिसे कई देशों में डेजर्ट या नाश्ते के रूप में खाया जाता है। डोनट्स एनिमेटेड टेलीविजन श्रृंखला द सिम्पसंस से काल्पनिक चरित्र होमर सिम्पसन के ट्रेडमार्क से पसंदीदा होने के लिए सबसे प्रसिद्ध हैं।

फ्रोजन डेजर्ट



भारत से मटके के बर्तन के अंदर कुल्फी।

आइसक्रीम, जिलेटो, शर्वत और शेव्ड-आइस डेजर्ट इस श्रेणी में आते हैं। आइसक्रीम एक क्रीम का आधार है जिसे मथकर बनाया जाता है क्योंकि यह एक मलाईदार स्थिरता बनाने के लिए जमी हुई होती है। गेलतो दूध के बेस का उपयोग करता है और आइसक्रीम की तुलना में इसमें कम हवा होती है, जिससे यह सघन हो जाता है। शर्वत मथे हुए फल से बना है और डेयरी आधारित नहीं है। शेव्ड-आइस डेजर्ट बर्फ के एक ब्लॉक को शेव करके और आइस शेव में फ्लेवर्ड सिरप या जूस को मिलाकर बनाया जाता है।

जेलिड डेजर्ट

जेलिड डेजर्ट जिलेटिन और एक अन्य गाढ़ा करने वाले एजेंट के साथ या गाढ़ा तरल के साथ बनाया जाता है। वे कई संस्कृतियों में पारंपरिक हैं। ग्रास जेली और ऐनिन टोफू चाइनीज जेली डेजर्ट हैं। योकान एक जापानी जेलिड डेजर्ट है। अंग्रेजी बोलने वाले देशों में, कई डेजर्ट व्यंजनों को जिलेटिन पर आधारित फल या व्हीप्ड क्रीम के साथ जोड़ा जाता है।

पेस्ट्री



क्रोइसेंट औ बेउरे।

पेस्ट्री मीठे बेकड पेस्ट्री उत्पाद हैं। पेस्ट्री या तो हवादार बनावट के साथ हल्की या परतदार ब्रैड का रूप ले सकती हैं, जैसे कि एक उच्च वसा सामग्री और कुरकुरा बनावट के साथ एक क्रोइसेंट या अखमीरी डो, जैसे कि कचौड़ी।

पेस्ट्री अक्सर स्वाद, या फल, चॉकलेट, नट्स, और मसालों से भरे होते हैं। कभी-कभी नाश्ते के रूप में पेस्ट्री को चाय या कॉफी के साथ खाया जाता है।

पाइ, कोबलर्स और क्लेफोटिस

पाई और कोबलर फिलिंग के साथ एक क्रस्ट हैं। क्रस्ट को पेस्ट्री या क्रंब्स से बनाया जा सकता है। पाई फिलिंग फलों से लेकर पुडिंग तक होती है; कोबलर फिलिंग आमतौर पर फल आधारित होती है। क्लेफोटिस फल आधारित फिलिंग के साथ एक बैटर है जिसे बेकिंग से पहले ऊपर से टॉप किया जाता है।

स्वीट सूप



एग टोंग सूई।

टोंग सुई, का शाब्दिक रूप से "चीनी का पानी" के रूप में अनुवाद किया जाता है और इसे टिम टोंग के रूप में भी जाना जाता है, कैंटोनीज़ व्यंजनों में भोजन के अंत में डेजर्ट के रूप में परोसे जाने वाले किसी भी डेजर्ट, गर्म सूप या कस्टर्ड के लिए एक सामूहिक शब्द है। टोंग सुई कैंटोनीज़ की विशेषता है और यह चीन के अन्य क्षेत्रीय व्यंजनों में शायद ही कभी पाए जाते हैं।

डेजर्ट वाइन

- डेजर्ट वाइन मीठी वाइन है जो आमतौर पर डेजर्ट के साथ परोसी जाती है। डेजर्ट वाइन की कोई सरल परिभाषा नहीं है। ब्रिटेन में, भोजन के साथ कुछ भी पिये जाने को मीठी डेजर्ट वाइन माना जाता है, जैसा कि भोजन से पहले व्हाइट फोर्टिफाइड वाइन(फिनो और अमोंटिलाडो शेरी) के विपरीत, और रेड फोर्टिफाइड वाइन (पोर्ट और मेडिरा) को भोजन के बाद पिया जाता है। इस प्रकार, अधिकांश फोर्टिफाइड वाइन को डेजर्ट वाइन से अलग माना जाता है, लेकिन कुछ कम मजबूत फोर्टिफाइड व्हाइट वाइन, जैसे कि पेद्रो जिमेनेज़ शेरी और मस्कट डी ब्यूम्स-डी-वीनस को संमानित डेजर्ट वाइन माना जाता है। संयुक्त राज्य अमेरिका में, इसके विपरीत, एक डेजर्ट वाइन कानूनी रूप से 14% अल्कोहल से अधिक मात्रा में शराब है, जिसमें सभी फोर्टिफाइड वाइन शामिल हैं - और परिणामस्वरूप उच्च दरों पर कर लगाया जाता है। उदाहरणों में सौतेर्न और तोकाजी असजु शामिल हैं।

मार्शमैलो डेजर्ट कैसे बनाएं

सामग्री

मार्शमैलो स्ट्रॉबेरी कबाब:

- मार्शमैलो

- स्ट्रॉबेरीज

- चॉकलेट

छोटे मार्शमैलो

- छोटा मार्शमैलो

- बड़े मार्शमैलो

चॉकलेट मार्शमैलो

- मार्शमैलो

- चॉकलेट स्प्रेड

- चॉकलेट मार्शमैलो लावा केक:

- चॉकलेट केक

- आइसिंग

- मार्शमैलो (नियमित और छोटें दोनों)

- चॉकलेट (नियमित और मिश्रित दोनों)

- वेनिला आइसक्रीम

रोस्टिड मार्शमैलो:

- मार्शमैलो

तरीका 1. मार्शमैलो स्ट्रॉबेरी कबाब



1. चॉकलेट पिघलाएं: मार्शमैलो कबाब के लिए चॉकलेट सॉस बनाने के लिए आपको सबसे पहले चॉकलेट का एक स्रोत प्राप्त करना होगा जैसे कि चॉकलेट बार, चॉकलेट चिप्स या पिघली चॉकलेट। चॉकलेट को माइक्रोवेव-सेफ कटोरे में रखें, माइक्रोवेव को सबसे कम हीट और 30 सेकंड के लिए सेट करें। चॉकलेट चिप्स को 10 सेकंड के लिए माइक्रोवेव में रखना चाहिए अन्यथा वे जल जाएंगे।

- चॉकलेट के पक जाने के बाद, इसे मिक्स करें और ठंडा होने के लिए छोड़ दें।

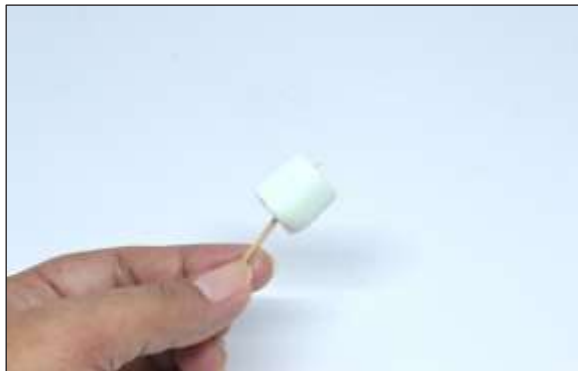


2. एक पैटर्न में कबाब पर स्ट्रॉबेरी और मार्शमॉल्लज़ डालें। ऐसा तब करें जब चॉकलेट सॉस ठंडा हो गया है ताकि यह गर्म न हो। एक प्लेट पर कबाब रखें।



3. कबाब को चॉकलेट से गार्निश करें। जब चॉकलेट सॉस ठंडा हो जाता है, तो आप इससे मार्शमैलो कबाब को गार्निश कर सकते हैं या कबाब को सॉस में डुबो सकते हैं और परोस सकते हैं।

तरीका 2. छोटे मार्शमैलो



1. टूथपिक के ऊपर एक छोटा मार्शमैलो डालें। बाद में, टूथपिक में नीचे की तरफ से एक बड़ा मार्शमैलो डालें और मार्शमैलो को तब तक दबाते रहें जब तक कि यह छोटे मार्शमैलो तक न पहुंच जाए।



2. बड़े मार्शमॉलो के किनारों पर दूधपिक जोड़ें। ये मिनी mar-sham के हाथ होंगे।



3. मार्शमैलो पर एक चेहरा बनाएं। आंखें, नाक, मुंह, भौंहों आदि को बनाने के लिए फूड पेन / मार्कर का उपयोग करें। अब आपके पास आपका छोटा मार्शमैलो है।

- कभी भी एक साधारण मार्कर का उपयोग न करें, आपको एक फूड मार्कर का उपयोग करना चाहिए।

तरीका 3. चॉकलेट मार्शमैलो



1. मार्शमैलो को चॉकलेट स्प्रेड में कवर करें। यह तरीका बहुत आसान है, आपको अपने मार्शमॉलो को चॉकलेट स्प्रेड में कवर करना होगा और इसे ऐसे ही परोसें, या खाते समय डिप करें।

तरीका 4. चॉकलेट मार्शमैलो लावा केक



1. एक चॉकलेट केक बेक करें: एक बार बेक हो जाने के बाद, केक को छोटे वक्र में काटें और केक पर तीन मार्शमॉल्लो को स्टैक करें। आइसिंग को एक गोंद के रूप में उपयोग करें।

- वक्र बहुत छोटे नहीं होने चाहिए, बस शीर्ष पर तीन मार्शमैलो को फिट करने के लिए पर्याप्त होने चाहिए।



2. मिश्रित चॉकलेट को पिघलाएं: उसी पिघलने के तरीके का उपयोग करें, चॉकलेट को 30 सेकंड के लिए माइक्रोवेव में पिघलाएं। माइक्रोवेव भी सबसे कम हीट पर होना चाहिए अन्यथा चॉकलेट जल जाएगी।



3. पार्चमेंट पेपर पर वक्र में चॉकलेट को फैलाएं। चॉकलेट को सेट होने दें और सख्त होने दें। आप चॉकलेट को लगभग एक या दो घंटे के लिए फ्रिज में रख सकते हैं।



4. केक के बीच में एक छोटा सा छेद करें। इसके बाद, केक के नीचे ठोस यौगिक चॉकलेट डालें और माइक्रोवेव विधि का उपयोग करके नियमित चॉकलेट को पिघलाएं।



5. नियमित रूप से पिघली हुई चॉकलेट को ठंडा होने के लिए छोड़ दें। एक बार ठंडा हो जाने के बाद इसे केक के केंद्र में डालें जहां आपने छेद बनाया था और कुछ छोटे मार्शमैलो डालें।



6. केक के शीर्ष को एक और चॉकलेट वक्र के साथ कवर करें। अगर पहले से ही एक पर नहीं है तो केक को एक प्लेट पर रखें और किनारे पर कुछ आइसक्रीम स्कूप करें। आप केक के ऊपर चॉकलेट को पिघला कर भी परोस सकते हैं।

तरीका 5. रोस्टिड मार्शमैलो



1. मार्शमैलो को एक कटोरे में रखें: कटोरा माइक्रोवेव सेफ होना चाहिए। दूसरी तरीका के लिए, मार्शमैलो को आग में शीर्ष पर या किनारे से रोस्ट करें।



2. मार्शमैलो को एक मिनट के लिए माइक्रोवेव में रखें। मार्शमैलोज़ को हर कुछ सेकंड में देखें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि वे जल नहीं गए हैं। हर बार जब आप उन्हें जांचते हैं, तो आपको मार्शमैलो को मिश्रित करना चाहिए अन्यथा वे कटोरे के नीचे चिपक जाएंगे और जल जाएंगे।



3. मार्शमैलो निकाल लें: सुनहरे भूरे होने पर मार्शमैलो को निकाल लें और परोसें।

बनाना डेजर्ट रोल ए ला मोड कैसे तैयार करें

चरण



1. एक केला के दो टुकड़े करें।



2. केले के एक आधे हिस्से को स्प्रिंग रोल रैपर पर रखें।



3. केले के टुकड़े के ऊपर ब्राउन शुगर का एक चम्मच और दालचीनी डालें।



4. स्प्रिंग रोल रैपर के साथ केला, चीनी और दालचीनी लपेटें। रैपर के छोरों को पानी की एक बूंद के साथ सुरक्षित करें।



5. मध्यम आंच पर लगभग 2-3 मिनट के लिए सुनहरा भूरा होने तक तलें।



6. अगर आपको मीठा पसंद है तो तलते समय बनाना डेजर्ट रोल पर अधिक ब्राउन शुगर छिड़कें।



7. अतिरिक्त तेल सोखने के लिए इन्हें टिश्यू पेपर पर रखें।



8. परोसने से पहले बेनिना या अपने पसंदीदा आइसक्रीम के साथ टॉप करें।

तूरोन (बनानाक्यू रैप) कैसे बनाएं

सामग्री

- 20 लुम्पिया रैपर (स्प्रिंग रोल रैपर भी अच्छी तरह से काम करते हैं)
- 10 सब्जी (या 6 छोटे केले)
- 1 कप कटा हुआ लंगका (कटहल)
- 2 अंडों का सफेद भाग, फेंटा हुआ
- डीप फ्राई करने के लिए 2 कप तेल
- 1 कप ब्राउन शुगर
- 3/4 कप पानी या नारियल का दूध

भाग 1. तूरोन बनाएं



1. फिलिंग तैयार करें: तूरोन फिलिंग को कटे हुए लंगका और सब्जी से बनाया जाता है। बस ताजे लंगका को काट लें। पूरी तरह से पके होने पर फल को कच्चा खाया जा सकता है। सब्जी तैयार करने के लिए, प्रत्येक को तीन लंबे टुकड़ों में काटें और प्रत्येक टुकड़े को हल्के से ब्राउन शुगर में रोल करें। लंगका के कटोरे और कटा हुआ, शुगरड सब्जी के कटोरे को रखें ताकि आप रोल फिलिंग शुरू कर सकें।

- अगर आपको लंगका नहीं मिल रहा है, तो आप इसे छोड़ भी सकते हैं। कई व्यंजन के लिए लंगका की जरूरत नहीं होती है, हालांकि यह एक सामान्य पारंपरिक घटक है।
- यदि आपको सब्जी नहीं मिलता है, तो सबसे छोटे केले का उपयोग करें। केले सब्जी से बड़े होते हैं। सब्जी का स्वाद प्लेनटेन और केले के बीच का होता है।



2. लूमपिया को अलग करें: लूमपिया की कागज की तरह पतली शीट्स को अलग करना मुश्किल है; इनके साथ बहुत सावधानी बरतें अन्यथा यह फट जाएगी। उन्हें अलग करें और बाहर रख दें।

- उंगलियों को गर्म पानी से गीला करना आपकी मदद कर सकता है ताकि वे रैपर से चिपक न जाएं। आप रैपर को सबसे पहले आसानी से अलग करने में मदद करने के लिए उसे भाप भी दे सकते हैं।
- यदि आपको लूमपिया रैपर नहीं मिलते हैं, तो स्ट्रिंग रोल रैपर भी अच्छी तरह से काम करते हैं। लूमपिया स्ट्रिंग रोल रैपर की तुलना में थोड़ा पतला है लेकिन स्वाद काफी मिलता-जुलता है।

भाग 2. तूरोन की फिलिंग करें और तलें



1. तूरोन को भरें: एक रैपर पर साबा के 2 - 3 टुकड़ें रखें। टुकड़े के ऊपर कुछ चम्मच लैंगका डालें।



2. तूरोन को रैप करें: रैपर के ऊपर और नीचे के भाग को मध्य की ओर मोड़कर शुरू करें। रैपर को 180 डिग्री पर धीरे से मोड़ें ताकि सामने वाला हिस्सा आपके सामने हो। जैसे आप एग रोल या जेली रोल को रैप करते हैं, वैसे ही रैपर को अपने से दूर कर के रैप करें। जगह में सील करने के लिए रैपर के किनारे पर अंडे के सफेद भाग को ब्रश करें। बाकी रैपरों की फिलिंग करें और रोल करें।

- तूरोन को रैप करने के बाद, एक पारंपरिक तैयारी तरीका है कि आप तूरोन को ब्राउन शुगर में रोल करें। तूरोन के तले जाने पर चीनी कारमेलाइज हो जाएगी। वैकल्पिक रूप से, आप एक ब्राउन शुगर सिरप बना सकते हैं और तूरोन को तलने के बाद उसके साथ परोस सकते हैं।



3. तेल गरम करें: गहरे तल वाले लोहे की कड़ाही या डच ओवन तलने के लिए उपयुक्त हैं। तेल को गरम होने दें।



4. तेल में तूरोन डालें: उन्हें ध्यान से तेल में डालें। उन्हें तुरंत आवाज करना और तलना शुरू कर देना चाहिए - यदि वे नहीं करते हैं, तो तेल पर्याप्त गर्म नहीं है। पैन में एक बार में बहुत सारे तूरोन न डालें वरना वे समान रूप से नहीं पकेंगे। यदि आपके पास एक ही बार में फिट होने के लिए बहुत सारे हैं तो उन्हें बैचों में फ्राई करें।



5. रोल्ल्स को पलट दें: फ्राइंग प्रक्रिया के आधे में, रोल को चिमटे से पकड़ें और उन्हें पलट दें।



6. सुनहरे भूरे होने पर रोल्ल्स को निकाल लें। उन्हें बाहर की तरफ खस्ता और सुनहरा और अंदर की तरफ मलाईदार होना चाहिए। उन्हें एक टिशू पेपर में रखें।

- यदि आपने रोल्ल्स को कारमेलाइज्ड शुगर कोटिंग देने का विकल्प नहीं चुना है, तो उन्हें ब्राउन शुगर सिरप के साथ टॉप करें, जिसे नीचे दिए गए निर्देशों के अनुसार बनाया जा सकता है।

भाग 3. सिरप बनाएं



1. एक साँस पैन में सामग्री को मिलाएं: सिरप बनाने के लिए, आपको बस ब्राउन शुगर और पानी की जरूरत है। एक साँस पैन में 1 कप चीनी और 3/4 कप पानी रखें और मिश्रण को हिलाएं।

- एक समृद्ध, मलाईदार टॉपिंग के लिए, पानी के आधे हिस्से को नारियल के दूध के साथ बदल दें।



2. सिरप पकाएं: साँस पैन को मध्यम आंच पर रखें और इसमें उबाल आने दें। इसे कभी-कभी हिलाते हुए लगभग 30 मिनट तक पकने दें। जब यह तैयार हो जाता है, तो इसे गाढ़ा और कारमेल रंग का होना चाहिए।



3. इसे तूरोन के ऊपर डालें। आप इसे एक टिप के रूप में तूरोन के साथ भी परोस सकते हैं।

योगर्ट और फ्रुट डेजर्ट कैसे बनाएं

सामग्री

- 14 औंस सादा दही, या, कम कड़वे स्वाद के लिए, वेनिला दही
- 7 औंस ताजा, मौसमी मिश्रित फल, कटे हुए। इसमें शामिल हैं:
- सेब (ग्रेनी स्मिथ, गोल्डन डिलिशियस, आदि)
- संतरा
- आड़ू
- रास्पबेरी
- ब्लू बैरीज़
- केले
- कोई भी फल जो आपको पसंद हो
- 1 बड़ा चम्मच वेनिला शुगर
- 3 द्रव-औंस शहद
- 3 बड़े चम्मच नमकीन नट्स (वैकल्पिक, सुझाव देखें)
- गार्निश के लिए कुछ पुदीना (वैकल्पिक)

चरण



1. फल काट लें और एक कटोरे में दही डालें।



2. दही को अच्छी तरह से चिकना और बिना किसी गांठ के होने तक मिलाएं।



3. फलों पर वेनिला शुगर छिड़कें।



4. दो सर्विंग ग्लास में दो चम्मच फल मिश्रण रखें।



5. ऊपर से दो चम्मच दही डालें और उसके ऊपर थोड़ा शहद डालें।



6. फल, दही और शहद की एक दूसरी परत बनाएं।



7. कटे हुए नट्स और कुछ जामुन या फल के एक टुकड़े से टॉप करें।



8. एक रंगीन गार्निश के रूप में, दही को थोड़े से पुदीने के साथ सजाएं।

कारमेल कोटिड चीटोस कैसे बनाएं

सामग्री

- 8 औंस ले ऑल-नेचुरल व्हाइट चeddar चीटोस के 2 बैग
- 1 कप बटर
- 2 कप लाइट ब्राउन शुगर
- 1/2 कप लाइट कॉर्न सिरप
- 1/2 चम्मच नमक
- 1/2 चम्मच बेकिंग सोडा
- 1/2 चम्मच टार्टर की क्रीम
- 1/2 चम्मच वनीला

भाग 1. कारमेल बनाएं



1. माइक्रोवेव में बटर को 20 सेकंड के लिए पिघलाएं।



2. साँस पैन में बटर, ब्राउन शुगर, कॉर्न सिरप और नमक मिलाएं।



3. कारमेल मिश्रण को स्टीव पर रखें, बुदबुदाते रहने तक लगातार हिलाते रहें। इसे 2 मिनट के लिए स्टीव पर छोड़ दें।



4. कारमेल के पकने के बाद इसमें बेकिंग सोडा, टैटार की क्रीम और वेनिला मिलाएं। बेहद अच्छी तरह से मिलाएं।

भाग 2. चीटोस की कोटिंग करें



1. ओवन को 250 डिग्री पर प्रीहीट करें।



2. चीटोस के दोनों बैग खोल कर पैन में डालें और प्रीहीट होने के बाद चीटोस को ओवन के अंदर रख दें। लगभग 10 मिनट तक पकाएं।



3. चीटोस को ओवन से बाहर निकालें।



4. चीटोस पर कारमेल मिश्रण डालें, उन्हें समान रूप से कवर करें। डालते समय चीटोस को न हिलाएं, क्योंकि इससे कोटिंग असमान हो सकती है।



5. समान रूप से कोटिंग के बाद, चीटोस को मिलाएं। सिलिकॉन स्पैटुला का उपयोग करते हुए, धीरे-धीरे चीटोस को मिलाएं, ध्यान रखें कि कारमेल को गिराए नहीं; यह अभी भी गर्म है।

भाग 3. परोसें



1. उसी ओवन का उपयोग करके जिसमें आपने चीटोस को तैयार किया था, एक घंटे के लिए चीटोस को पॉप करें।

- हर 15 मिनट के बाद, ओवन खोलें, हिलाएं, और ओवन बंद करें।



2. 1 घंटे के बाद, परोसने से पहले चीटोस को 15 मिनट के लिए ठंडा होने दें।

चॉकलेट कवर्ड ब्राउनी बाइट्स कैसे बनाएं

सामग्री

- 1/2 कप अनसाल्टेड बटर
- 8 औंस बितरस्वीट चॉकलेट, मोटी कटी हुई
- 1 और 1/4 कप दानेदार चीनी
- 3 बड़े अंडे
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 3/4 कप मैदा
- 1/4 चम्मच नमक
- 8 औंस सेमी-स्वीट चॉकलेट
- नट्स, स्प्रिंकल्स, कन्फेक्शनर, ग्लिटर कन्फेक्शनर चीनी, और अन्य सजावटी सामग्री (वैकल्पिक)

भाग 1. बटर बनाएं



1. बटर और चॉकलेट को पिघलाएं: आपको स्टोव पर एक बर्तन में बटर और चॉकलेट पिघलाना होगा। एक भारी साँस पैन का उपयोग करें और बटर और चॉकलेट को मध्यम-उच्च आंच पर रख कर पिघलाएं। कुछ न जले यह सुनिश्चित करने के लिए इसे बार बार जांचते रहें।

- बटर के हल्के नरम होने पर ही उसे आंच से हटा लेना एक अच्छा विचार है। बटर आसानी से जल सकता है। यदि चॉकलेट पिघल गई है और बटर का एक छोटा हिस्सा है जो अभी भी ठोस है, तो पैन को आंच से हटा दें। जब तक बटर पिघल नहीं जाता तब तक सब कुछ एक साथ मिलाएं।
- पिघलने के बाद, अपने बटर और चॉकलेट के मिश्रण को कमरे के तापमान तक पहुंचने तक ठंडा होने दें। इसमें लगभग 15 मिनट लगने चाहिए।



2. चीनी मिलाएं: एक बार जब बटर और चॉकलेट का मिश्रण ठंडा हो जाए, तो इसमें चीनी डालें। चीनी घोलने के लिए चम्मच का इस्तेमाल करें। तब तक हिलाते रहें जब तक आपके पास एक समान मिश्रण न हो।



3. अंडे और वेनिला को फेंटे: अंडे के साथ शुरू करें, एक समय में एक डालें। मिश्रण के चिकने और समान होने तक धीरे-धीरे प्रत्येक अंडे को बैटर में फेंटने के लिए एक वायर व्हिस्क का उपयोग करें। एक अंडा मिला लेने के बाद, वेनिला को फेंटे।



4. मैदा और नमक डालें: आटा और नमक को बटर मिश्रण में मिलाएं। इसके लिए रबर स्पैटुला का उपयोग करें। कटोरे के पिछले भाग से शुरू करते हुए, कटोरे के नीचे की ओर सामग्री के माध्यम से एक ऊर्ध्वाधर रेखा में काम करें।

- कटोरे को एक वक्र में घुमाएं और अपने स्पैटुला का उपयोग करके एक और ऊर्ध्वाधर रेखा बनाएं। इस पैटर्न को जारी रखें। इससे सामग्री को समान रूप से एक साथ मिलाना चाहिए।

भाग 2. ब्राउनीज़ को बेक करें



1. बेकिंग पैन तैयार करें: 11 इंच से 7 इंच का बेकिंग पैन (लगभग 28 सेंटीमीटर से 18 सेंटीमीटर) लें। नॉन-स्टिक बेकिंग स्प्रे से स्प्रे करें।

फिर, एक स्पैटूला या चम्मच का उपयोग करते हुए पैन में ब्राउनी बैटर डालें।



2. ब्राउनीज़ को बेक करें: ब्राउनीज़ को 350 डिग्री फारेनहाइट (लगभग 178 डिग्री सेल्सियस) पर बेक किया जाना चाहिए। ब्राउनी को लगभग 35 मिनट तक बेक करें।

- ब्राउनीज़ को ओवन से निकालने से पहले यह सुनिश्चित करने के लिए जांच करें कि वे पक गई हैं। ऐसा करने के लिए, ब्राउनीज़ के केंद्र में एक टूथपिक डालें। इसे साफ बाहर आना चाहिए। अगर इस पर बैटर लग जाता है, तो ब्राउनी को कुछ और मिनट के लिए बेक करें।



3. ब्राउनी को ठंडा होने दें: ओवन से निकालने के बाद, ब्राउनी को एक घंटे के लिए अलग रख दें। आगे बढ़ने से पहले आपको उन्हें पूरी तरह से ठंडा होने देना चाहिए।



4. ब्राउनीज़ को काट लें: ब्राउनी के काटने के लिए कोई सटीक आकार नहीं है। यह व्यक्तिगत वरीयता पर निर्भर करता है।

छोटे हिस्सों में काटने के लिए चाकू का प्रयोग करें। पहले ब्राउनी को सीधी रेखाओं में काटें, इसके बाद क्षैतिज रेखाओं में काटें।

- सबसे साफ कट के लिए कोल्ड नाइफ का उपयोग करें। आप उदाहरण के लिए, एक घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में बटर चाकू रख सकते हैं, और फिर इसका उपयोग ब्राउनी को काटने के लिए कर सकते हैं।



5. ब्राउनी बाइट्स को ठंडा करें: ब्राउनी बाइट्स को रेफ्रिजरेटर में सेट करें। आपको उन्हें कम से कम एक घंटे तक ठंडा होने देना चाहिए। इस तरह, वे चॉकलेट मिश्रण में डिपिंग के लिए पर्याप्त ठोस होंगे।

- जब तक ब्राउनी बहुत लंबे समय तक फ्रिज में नहीं हैं, उन्हें खुला में रखना ठीक है। हालांकि, आप चाहें तो उन्हें एलुमिनियम फॉइल या प्लास्टिक रैप से ढंक सकते हैं।

भाग 3. ब्राउनी बाइट्स को फ्रॉस्ट करें और सजाएं



1. चॉकलेट पिघलाएं: चॉकलेट बार को माइक्रोवेव सुरक्षित कटोरे में रखें। उन्हें 30 सेकंड के लिए माइक्रोवेव में रखें। फिर उन्हें हटा दें और हिलाएं। जब तक यह पूरी तरह से पिघल न जाए, तब तक चॉकलेट को 30 सेकंड के अंतराल में माइक्रोवेव में रखें।



2. ब्राउनीज को चॉकलेट में डुबोएं। ब्राउनी को रेफ्रिजरेटर से निकाल लें। उन्हें चॉकलेट मिश्रण में डुबोएं।



3. ब्राउनीज को सजाएं: चॉकलेट में डुबोने के बाद आप चाहें तो ब्राउनी को सजा सकते हैं। आप उदाहरण के लिए सजावटी स्प्रिंकल्स या स्पार्कलिंग शूगर का उपयोग कर सकते हैं।

- यदि कोई विशेष अवसर है, तो ब्राउनीज को इसे प्रतिबिंबित करने के लिए सजाएं। उदाहरण के लिए, आप वेलेंटाइन के लिए गुलाबी स्प्रिंकल्स या क्रिसमस के लिए लाल और हरे रंग के स्प्रिंकल का इस्तेमाल कर सकते हैं।
- यदि आप एक दोस्त के लिए ब्राउनी तैयार रहे हैं, तो उनकी पसंद की सजावट का उपयोग करें। यदि आप उन्हें बच्चे के जन्मदिन की पार्टी के लिए बना रहे हैं तो उदाहरण के लिए, ग्लिटरयुक्त चीनी उपयुक्त हो सकती है।



4. ब्राउनी बाइट्स को ठंडा करें: ब्राउनी को काटने और चॉकलेट में डुबो कर सजाने के बाद उन्हें फिर से फ्रिज में रखें।

जब तक चॉकलेट सख्त न हो जाए तब तक उन्हें ठंडा होने दें। इसमें कितना समय लगेगा यह आपके रेफ्रिजरेटर की सटीक शीतलता पर निर्भर करता है, लेकिन आमतौर पर इसमें लगभग 20 मिनट लगते हैं।



5. ब्राउनी को स्टोर करें: ब्राउनी बाइट्स को कमरे के तापमान पर एक एयर टाइट कंटेनर में स्टोर करना चाहिए। आप उन्हें लगभग 3 से 4 दिनों तक स्टोर कर के रख सकते हैं।