हिमानी कुमारी

बेकिंग की कला

बेकिंग की कला

बेकिंग की कला

हिमानी कुमारी

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-8122-8

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. बेकिंगः तरीके तथा उपकरण 1

2. ब्रेड और क्रोइसैन्ट 49

3. बिस्कुट और कुकीज़ 90

4. डेसर्ट: केक और पेस्ट्री 151

5. दिलकश व्यंजन : पिज़्ज़ा और लसाग्ने 214

1

बेकिंग: तरीके तथा उपकरण

बेकिंग एक ऐसी विधि है जो भोजन तैयार करने के लिए ड्राय हीट का उपयोग करती है। ओवन बेकिंग में उपयोग किए जाने वाले सबसे आम उपकरण हैं। बेकिंग का उपयोग ब्रेड, केक और अन्य सेवरी वस्तुओं को सेंकने के लिए किया जा सकता है। यह एक परिचयात्मक अध्याय है जो संक्षेप में बेकिंग के सभी महत्वपूर्ण पहलुओं को पेश करेगा।

बेकिंग

ब्रेड की बेकिंग और बनाना।

बेकिंग खाना पकाने की एक विधि है जो लंबे समय तक ड्राय हीट का उपयोग करती है, सामान्य रूप से एक ओवन में, लेकिन गर्म राख में, या गर्म पत्थरों पर। सबसे आम पके हुए आइटम ब्रेड है लेकिन कई अन्य प्रकार के खाद्य पदार्थ पके हुए हैं। गर्मी को धीरे-धीरे "केक, कुकीज़, और ब्रेड की सतह से उनके केंद्र में स्थानांतरित किया जाता है।" जैसा ही गर्मी अंदर जाती है तो आटे को सूखे पपड़ी वाले किनारों और एक नरम केंद्र के साथ बेक करती है । बेकिंग को एक साथ, या एक के बाद एक दोनों तरीकों का उपयोग करके एक बारबेक्यू संस्करण का उत्पादन करने के लिए ग्रिलिंग के साथ जोड़ा जा सकता है। बेकिंग बारबेक्यूइंग से संबंधित है क्योंकि ओवन की अवधारणा तंदूर के समान है।

ऐतिहासिक सामाजिक और पारिवारिक भूमिकाओं के कारण, पारंपरिक रूप से घरेलू खपत के लिए महिलाओं द्वारा और स्थानीय उपभोग के लिए बेकरी और रेस्तरां में पुरुषों द्वारा यह पारंपरिक रूप से प्रदर्शन किया गया है। जब उत्पादन का औद्योगिकीकरण किया गया, तो बड़े कारखानों में मशीनों द्वारा बेकिंग को स्वचालित किया गया। बेकिंग की कला एक मौलिक कौशल बनी हुई है और पोषण के लिए महत्वपूर्ण है, क्योंकि पके हुए सामान, विशेष रूप से ब्रेड, एक आर्थिक और सांस्कृतिक दोनों दृष्टिकोण से एक आम और महत्वपूर्ण भोजन है। एक व्यक्ति जो पके हुए माल को पेशे के रूप में तैयार करता है उसे बेकर कहा जाता है।

ब्रेड बेकिंग।

खाना और तकनीक

सभी प्रकार के भोजन को बेक किया जा सकता है, लेकिन कुछ को सीधे गर्मी से विशेष देखभाल और सुरक्षा की आवश्यकता होती है। इस सुरक्षा प्रदान करने के लिए विभिन्न तकनीक विकसित की गई है।

ब्रेड के अलावा, बेकिंग का उपयोग केक, पेस्ट्री, पाई, टार्ट, क्विचेस, कुकीज़, स्कोनस, क्रैकर्स, प्रेट्ज़ेल और बहुत कुछ तैयार करने के लिए किया जाता है। इन लोकप्रिय वस्तुओं को सामूहिक रूप से "बेक्ड माल" के रूप में जाना जाता है, और अक्सर एक बेकरी में बेचा जाता है, जो एक ऐसा स्टोर है जो केवल पके हुए सामान, या बाजारों, किराने की दुकानों, किसानों के बाजारों या अन्य स्थानों के माध्यम से किया जाता है।

मांस, साफ किए गए मीट सहित, जैसे हैम को भी बेक किया जा सकता है, लेकिन बेकिंग आमतौर पर मीटलॉफ, पूरे मीट के छोटे कट या पूरे मीट में होती है, जिसमें स्टफिंग या कोटिंग होती है जैसे कि ब्रेड क्रम्ब्स या बटरमिल्क बैटर। कुछ खाद्य पदार्थ बेकिंग पैन के नीचे थोड़ी मात्रा में तरल (जैसे पानी या शोरबा) रखकर बेकिंग के दौरान नमी से घिरे रहते हैं, और इसे खाने के चारों ओर भाप दिया जाता है, एक विधि जिसे आमतौर पर ब्रेज़िंग या धीमी बेकिंग के रूप में जाना जाता है। स्टिफंग या कोटिंग के बिना तैयार किए गए बड़े हिस्सों को अधिक बार भुना जाता है, जो एक समान प्रक्रिया है, जो उच्च तापमान और कम खाना पकाने के समय का उपयोग करता है। हालांकि, रोस्टिंग, केवल मांस के महीन कटौती के लिए उपयुक्त है, इसलिए बेकिंग के बाद कठिन मांस कटौती को स्वादिष्ट बनाने के लिए अन्य तरीके विकसित किए गए हैं।

इनमें से एक विधि एन क्राउट के नाम से जानी जाती है, जो भोजन को सीधे गर्मी से बचाती है और प्राकृतिक रस को अंदर रहने देती है। मांस, मुर्गियों, खेल, मछली या सब्जियों को बेकिंग एन क्रोटे से तैयार किया जा सकता है। प्रसिद्ध उदाहरणों में बीफ वेलिंगटन शामिल हैं, जहां बीफ बेकिंग से पहले पेस्ट्री में फैला होता है; पेटे एन क्रॉउट, जहां बेकिंग से पहले पेस्ट्री में डाला जाता है और वियतनामी परिवर्ती, एक मीट से भरे पेस्ट्री जिसे पेट चाड कहते हैं। एन क्रोड पद्धति से मांस को आग के अंगारे में, पकाने की विषभ विधि के अपुरूप पकाया जा सकता है। इस स्थिति में सुरक्षात्मक आवरण को आटा और पानी के पेस्ट से बनाया जाता है और इसे खाने से पहले निकाला जाता है। नमक का उपयोग एक सुरक्षात्मक परत बनाने के लिए भी किया जा सकता है जो खाया नहीं गया है। बेकिंग करते समय भोजन को गर्मी से बचाने का एक अन्य तरीका है, इसे पेपिलोटे में पकाना है। इस विधि में, खाना बेक करते समय उसे सुरक्षित रखने के लिए बेकिंग पेपर (या एल्युमीनियम फॉयल) से ढक दिया जाता है। भोजन के पके हुए पार्सल को कभी-कभी खुला रखा जाता है जिससे रात्रिभोज को अपने लिए ऐसी सामग्री मिल जाती है जो आश्चर्यजनक और मनोरंजक हो जाती है।

बेकिंग मोल्ड।

बेकिंग में अंडे को चटपटा या मीठे व्यंजन बनाने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। डेयरी उत्पादों विशेषकर पनीर के साथ, इन्हें प्रायः डेजर्ट के रूप में तैयार किया जाता है। उदाहरण के लिए, बेक्ड कस्टर्ड स्टार्च (आटा, मक्की, अरारोट, या आलू के आटे के रूप में) का उपयोग करके बनाया जा सकता है, यदि अंडे को गाढ़ा करने वाले माध्यम के रूप में उपयोग किया जाता है, तो डिश का स्वाद अधिक उत्कृष्ट होता है। बेक करे हुए कस्टर्ड जैसे क्रीम कारमेल को ओवन की सीधी गर्मी से सुरक्षा की जरूरत होती है। पकाने का बर्तन दूसरे बड़े बर्तन में आधा पानी में डूबा रहता है ताकि बेक करने की प्रक्रिया के दौरान अवन की गर्मी को हल्का लगे। एक सफल सूफल बेक करने के लिए बेकिंग की प्रक्रिया को सावधानी से नियंत्रित करने की आवश्यकता होती है। ओवन का तापमान बिल्कुल समान होना चाहिए और ओवन की जगह किसी अन्य व्यंजन के साथ बांटी नहीं जानी चाहिए। इन कारकों के साथ-साथ हवा से भरी हुई मिठाई के नाटकीय प्रभाव ने इस बेक्ड आहार को पाकशास्त्र की उपलब्धि के रूप में प्रतिष्ठित किया है।इसी प्रकार, बेक करने के लिए बेक किया हुआ अलास्का बनाने के लिए एक अच्छी बेकिंग तकनीक (और एक अच्छा ओवन) की भी आवश्यकता होती है, क्योंकि एक ही समय में बेक करा हुआ मेरिंग और कोल्ड आइसक्रीम बनाने में कठिनाई होती है।

बेकिंग का उपयोग विभिन्न अन्य खाद्य पदार्थों जैसे कि पिज्जा, बेक्ड आलू, बेक्ड एप्पल, बेक्ड बीन्स, कुछ कैसरोल और पास्ता व्यंजन जैसे लेसाग्ने तैयार करने के लिए भी किया जा सकता है।

प्राचीन समय में बेकिंग

बेकरी।

बेकिंग का पहला प्रमाण उस समय मिला जब मनुष्यों ने जंगली घास के दाने लिए, उन्हें पानी में भिगो लिया, और सारी चीज़ों को एक साथ मिलाकर एक ब्रोथ जैसे पेस्ट बना दिया। पेस्ट को एक सीधी, गर्म चट्टान पर डालकर पकने के बाद ब्रेड जैसा पदार्थ बन गया। बाद में जब इंसानों ने आग का अविश्कार किया तो गर्म अंगारों पर इस पेस्ट को भूना गया जिससे ब्रेड बनाना आसान हो गया, क्योंकि अब इसे किसी भी समय आग पर बनाया जा सकता था। 2014 में 6500 साल पहले दुनिया का सबसे पुराना ओवन क्रोएशिया में खोजा गया था। प्राचीन मिस्र के लोग यीस्ट का उपयोग करते हुए ब्रेड बनाते हैं जिसे वे पहले बीयर का उपयोग करते थे। ब्रेड पकाना प्राचीन यूनान में 600 बीसी के आसपास शुरू हुई, जिससे संलग्न ओवन का आविष्कार हुआ। टर्की (हसिलर) से फिलीस्तीन (जरिको) में तथा 5600 ईसा पूर्व तक की पुरातात्विक खुदाई में ओवन और कार्यकारी तालिकाओं की खोज की गई है।

रोमन साम्राज्य के दौरान बेकिंग कला विकसित हुई। करीब 300 ईसा पूर्व से लेकर पेस्ट्री कुक रोमन लोगों (पास्टेरारियम के नाम से जाना जाता था) का व्यवसाय बन गया और एक सम्मानित पेशा बन गया क्योंकि पेस्ट्री को क्षयरोग समझा जाता था तथा रोमन उत्सव और उत्सव से प्रेम करते थे। इसलिए पेस्ट्री को विशेष रूप से बड़े भोज के लिए पकाया जाता था और कोई भी पेस्ट्री पकवान जो नए स्वादिष्ट ट्रीट्स बना सकता था, वह बहुत स्वादिष्ट होता था। लगभग एक ईस्वी में रोम में तीन सौ पेस्ट्री रसोइये थे, और केटो ने लिखा कि कैसे उन्होंने विविध प्रकार के विविध खाद्य पदार्थों की रचना की और अपनी रचनाओं के कारण पेशेवर और सामाजिक रूप से फलने-फूलने लगा। कैटो में बड़ी संख्या में ब्रेड शामिल हैं;लिबाम (आटा से बना केक), प्लेसेंटा (ग्रोट और क्रेस), स्पाइरा (हमारे आधुनिक आटे के प्रिट्ज़ेल, शिबिलाटा (टोर्ट), सावीलियम (स्वीट केक), और ग्लोबस एफेरिका (फ्रिटर)। भोज तथा भोजन कक्ष में इनमें अनेक भिन्न-भिन्न अवयवों, भिन्न-भिन्न अवयवों के कारण बड़ी संख़्या में इनका चयन किया गया। रोमन लोगों ने तंदूर में ब्रेड पकाई जिस पर स्वयं चिमनी बनी हुई थी। रोम में 168 ई. पू. में एक बेकर श्रेणी की स्थापना की गई।

वाणिज्यिक बेकिंग

आखिरकार, बेकिंग की रोमन कला पूरे यूरोप में ज्ञात हुई और अंततः एशिया के पूर्वी हिस्सों में फैल गई। लंदन में 13 वीं शताब्दी तक, बेकिंग सहित वाणिज्यिक व्यापार में कई नियम जुडे थे। भोजन के मामले में, उन्हें एक प्रणाली बनाने के लिए डिज़ाइन किया गया था "इसलिए झूठे उपायों, मिलावटी भोजन या घटिया विनिर्माण की बहुत कम संभावना थी।" उस समय तक अकेले बेकर्स के लिए आवेदन करने वाले बीस नियम थे, जिनमें से प्रत्येक ब्रेड के प्रत्येक स्लाइस पर प्रत्येक बेकर को "अपनी मुहर की छाप" लगानी थी।

बेकरी।

19 वीं शताब्दी के शुरू में, वैकल्पिक खमीर उठाने के एजेंट अधिक सामान्य हो गए, जैसे बेकिंग सोडा। बेकरी अक्सर घर पर बेक किया हुआ सामान बेचती थी और उसके बाद सड़कों पर बिकती थी। यह दृश्य इतना आम था कि रेम्ब्रान्ट ने जर्मनी की सड़कों पर बच्चों के साथ पेस्ट्री केक बेचते एक व्यक्ति का चित्र बनाया। लंदन में पेस्ट्री शेफ ने अपने सामान को होथें से बेचा। इसके परिणामस्वरूप परिवारों को बेक्ड माल की डिलीवरी प्रणाली में वृद्धि हुई और परिणामस्वरूप बहुत अधिक मांग हुई।पेरिस में, बेक किया हुआ सामान का पहला खुली-खुली कैफे विकसित किया गया और बेकिंग पूरी दुनिया में एक सुस्थापित कला बन गई।

बेकरी स्टोर।

हर परिवार के लिए ब्रेड अपनी खुद की खपत तैयार करता था, बेकिंग का व्यापार, अभी तक आकार नहीं लिया है। मिसेज बीटन (1861) बेकिंग अंततः स्वचालित मशीनरी का उपयोग करके एक वाणिज्यिक उद्योग में विकसित हुई, जो व्यापक वितरण के लिए उत्पादित किए जाने वाले अधिक सामान का उत्पादन करता था। संयुक्त राज्य अमेरिका में, बेकिंग उद्योग "रोमियों द्वारा विकसित सामंती समय और उत्पादन तकनीकों के दौरान उपयोग की जाने वाली विपणन विधियों पर बनाया गया था।" स्नैक्स के कुछ निर्माताओं जैसे कि आलू के चिप्स या क्रिस्प्स ने उनके स्नैक उत्पादों के बेक किए गए संस्करणों को अपने कैलोरी या वसा की मात्रा को कम करने के प्रयास में डीप-फ्राई की सामान्य खाना पकाने की विधि के विकल्प के रूप में उत्पादित किया है। बेकिंग ने केक की दुकानों और कारखानों जैसे व्यवसायों के लिए दरवाजे खोल दिए हैं जहां बेकिंग प्रक्रिया बड़ी मात्रा में बड़ी, खुली भट्टियों के साथ की जाती है।

बेक्ड माल की सुगंध और बनावट जैसे ही वे ओवन से बाहर आते हैं, दृढ़ता से आकर्षित होते हैं लेकिन एक ऐसा गुण है जो जल्दी से खो जाता है। चूंकि स्वाद काफी हद तक ताजगी पर निर्भर करता है, वाणिज्यिक उत्पादकों को खाद्य योजक के साथ-साथ कल्पनाशील लेबलिंग का उपयोग करके क्षतिपूर्ति करना पड़ता है। जैसा कि अधिक से अधिक पके हुए माल वाणिज्यिक आपूर्तिकर्ताओं से खरीदे जाते हैं, निर्माता "होम बेक्ड" लेबल जोड़कर उस मूल आकर्षण को पाने की कोशिश करते हैं। इस तरह के प्रयास बेक्ड माल की याद ताजगी के साथ-साथ सकारात्मक संघों को संलग्न करने के लिए एक भावुक कड़ी बनाना चाहते हैं, जिसे खरीदने वाले को खरीदे गए उत्पाद के लिए "घर" जैसे विचार आते हैं। ताजगी एक ऐसा महत्वपूर्ण गुण है जो कि रेस्तरां, हालांकि वे वाणिज्यिक (और घरेलू नहीं) भोजन की तैयारी करते हैं,

अपने स्वयं के उत्पादों को बेक करते हैं। उदाहरण के लिए, द रिट्ज लंदन होटल में स्कोनस को जिस दिन परोसा जाता है उस दिन दोपहर तक बेक नहीं किया जाता है, यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे यथासंभव ताजे हैं।

उपकरण

बेकिंग को हीटिंग के लिए एक संलग्न स्थान की आवश्यकता होती है - आमतौर पर एक ओवन में। ईंधन की आपूर्ति लकड़ी, कोयला, गैस या बिजली द्वारा की जा सकती है। एक ओवन से सामग्री जोड़ना और निकालना हाथ से एक ओवन मिट्ट या एक पील द्वारा किया जा सकता है, एक लंबा संभालने वाला उपकरण जो विशेष रूप से उस उद्देश्य के लिए उपयोग किया जाता है।

कई वाणिज्यिक ओवन दो हीटिंग तत्वों से लैस हैं: खाना पकाने के लिए एक, भोजन को गर्म करने के लिए संवहन और तापीय चालकता का उपयोग करना, और एक ब्रिलिंग या ग्रिलिंग के लिए, मुख्य रूप से रेडिएशन द्वारा हीटिंग से। बेकिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों का एक और हिस्सा डच ओवन है। "इसे बेक केतली, बैस्टेबल, ब्रेड ओवन, फायर पैन, बेक ओवन केल पॉट, टिन किचन, रोस्टिंग किचन, डोफू (फ्रेंच:" हल्की आग ") या फ़ू डे कॉग्नेन (फ्रेंच:" ओवन ") कहा जाता है। मूल रूप से कुकिंग जैक को नवीनतम फायरसाइड कुकिंग तकनीक के रूप में प्रतिस्थापित किया गया, "पॉट-ओवन और हैंगओवर ओवन की सुविधा को मिलाकर।"

एशियाई संस्कृतियों ने आवश्यक वसा की मात्रा को कम करते हुए बेकिंग के प्रभाव को उत्पन्न करने के लिए स्टीम बास्केट को अपनाया है।

प्रक्रिया

रोशाइडर हॉफ ओपन एयर संग्रहालय में बेकिंग ब्रेड

बेक्ड माल।

बेकिंग के दौरान ग्यारह घटनाएं समवर्ती होती हैं, जिनमें से कुछ (जैसे स्टार्च जिलेटिनाइजेशन) कमरे के तापमान पर नहीं होगा।

1. वसा पिघलना;
2. गैसें बनती हैं और विस्तार करती है
3. सूक्ष्मजीव मर जाते हैं

4. चीनी घुल जाती है
5. अंडा, दूध, और लस प्रोटीन जमावट
6. स्टार्च जिलेटिनाइज या जम जाता है
7. तरल पदार्थ वाष्पित हो जाते हैं
8. कारमेलाइजेशन और मेलार्ड ब्राउनिंग पपड़ी पर होते हैं
9. एंजाइम निष्क्रिय हैं
10. पोषक तत्वों में परिवर्तन होता है
11. पेक्टिन टूट जाता है।

बेकिंग की सूखी गरमाई से खाद्य पदार्थ में स्टार्च का रूप बदल जाता है और इसकी बाहरी सतह भूरे रंग की हो जाती है, जो इसे आकर्षक और स्वाद देती है। ब्राउनिंग शर्करा का स्थिरीकरण और माइकल रिएक्शन के कारण होता है। मैलार्ड ब्राउनिंग तब होता है जब प्रोटीन की उपस्थिति में शर्करा पिघल जाती है। चूंकि खाद्य पदार्थों में कई प्रकार के शर्करा और प्रोटीन होते हैं, इसलिए मालाड ब्राउनिंग से विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों का स्वाद बढ़ जाता है, जैसे नट्स, रोस्ट बीफ़ और बेक्ड ब्रेड। नमी पूरी तरह कभी अंदर नहीं रहती है; समय के साथ, बेक किया गया सामान सूख जाएगा। अक्सर इस विधि से फायदा होता है, विशेष रूप से उस अवस्था में जब उसे सुखाना हो, जैसे हर्ब्स को सुखाना अथवा कुछ विशेष प्रकार की सब्जियों पर भूनना।

बेकिंग प्रक्रिया को ओवन में पकाने के लिए किसी भी वसा की आवश्यकता नहीं होती है। पकाते समय, विचार करें कि भोजन की मात्रा में वसा की मात्रा को शामिल किया जाना चाहिए। वसा के उच्च स्तर जैसे कि मार्जरीन, मक्खन, लार्ड या वेजिटेबल शॉर्टिंग बेकिंग प्रक्रिया के दौरान किसी वस्तु को फैलाने का कारण बनता है।

समय बीतने के साथ, ब्रेड कठोर हो जाती है और बासी हो जाती है। यह मुख्य रूप से पके हुए उत्पादों से नमी के खो जाने के कारण नहीं है, बल्कि पानी और स्टार्च के समय से जुड़े होने के तरीके का अधिक पुनर्गठन है। यह प्रक्रिया पुनः क्रिस्टलीकरण के समान होती है और इसे ठन्डे तापमान पर, जैसे घरेलू फ्रिज या फ्रीज़र में स्टोर करके प्रोत्साहित किया जाता है।

सांस्कृतिक और धार्मिक महत्व

बेक्ड बर्ड।

बेकिंग मेटजोट।

क्रोसेटा।

बेकिंग, विशेष रूप से ब्रेड, कई संस्कृतियों के लिए विशेष महत्व रखती है। यह रोज़मर्रा के भोजन की खपत का एक ऐसा बुनियादी हिस्सा है कि बच्चों की नर्सरी कविता पैट-ए-केक, पैट-ए-केक, बेकर मैन इसके विषय के रूप में बेकिंग को लेता है। बेक्ड सामान को आमतौर पर सभी प्रकार की पार्टी में परोसा जाता है और औपचारिक कार्यक्रमों में उनकी गुणवत्ता पर विशेष ध्यान दिया जाता है। वे एक चाय पार्टी के मुख्य घटकों में से एक हैं, जिसमें नर्सरी चाय और उच्च चाय भी शामिल हैं, एक परंपरा जो विक्टोरियन ब्रिटेन में शुरू हुई, कथित तौर पर जब अन्ना रसेल, डचेस ऑफ बेडफोर्ड "डूबती हुई भावना से थक गई, जिसने उसे हर दोपहर दौर में 4 बजे प्रभावित किया ... 1840 में, उसने हिम्मत बंधाई और चाय, ब्रेड और मक्खन की ट्रे मांगी और केक अपने कमरे में लाया। एक बार जब उसने आदत बना ली तो उसने पाया कि वह इसे नहीं छोड़ सकती, इसलिए इसे अपने दोस्तों के बीच फैलाया। जैसे-जैसे सदी आगे बढ़ी, दोपहर की चाय काफ़ी बढ़ती गई। "

बेनेटेक्टाइन मोनेस्ट्री ऑफ़ केल्तनिसेटा की बैलेक्टिन बहने क्रॉकेट का उत्पादन करती थीं, वे पवित्र क्रूसिफ़ उत्सव के लिए तैयार रहते थे। यह चर्च ऑफ द होली क्रॉस के बगल में स्थित था जहां से मिठाइयों को उनका नाम मिला।

यहूदियों के लिए, मेटजो काफी धार्मिक और अनुष्ठान महत्व का एक बेक्ड उत्पाद है। बेक्ड मत्ज़ाह ब्रेड को अन्य व्यंजनों में इस्तेमाल किया जा सकता है, जैसे कि गेफिल्टे मछली, और फिर से बेक की गई। ईसाइयों के लिए, ब्रेड को यूचरिस्ट के संस्कार के एक आवश्यक घटक के रूप में उपयोग करने के लिए बेक किया

जाता है। पूर्वी ईसाई परंपरा में, पक्षियों के रूप में बेक्ड ब्रेड बच्चों को एक वसंत समारोह में खेतों में ले जाने के लिए दिया जाता है जो सेबेस्ट के चालिस शहीदों को मनाते हैं।

बेक कैसे करना है

बेकिंग - यह प्रक्रिया इतनी मौलिक रूप से सरल है कि आरंभिक बेकरी 4,000 साल पहले केवल गर्म चट्टानों से सेंका करते थे। बेकिंग कला की जटिलता के चलते बेकिंग अब भी शेफ के प्रयोग का विषय है। अगर आपने पहले कभी भी बेक नहीं किया है, तो यह गाइड आपको बेक करने की बुनियादी नींव की व्याख्या करेगा, विशेष खाद्य समूहों को बेक करने के लिए सुझाव देगा और कुछ व्यंजन बनाने की सलाह देगा।चिंता मत कीजिए-यदि प्राचीन मिस्र के लोग इसे कर सकते थे, तो क्या आप भी कर सकते हैं।

भाग 1
बेकिंग की मूल बातें

1. ताप स्रोत ज्ञात कीजिए: जब कोई बेक किया जाता है, तो इसे उसके केंद्र से बाहर से गर्म किया जाता है, जिसके परिणामस्वरूप एक टोस्टेड, क्रस्टी बाहरी या नरम अंदरूनी हिस्सा होता है। बेकिंग के लिए आपको एक ताप स्रोत की आवश्यकता होती है जो आपके भोजन को पूरी तरह से पकने के लिए पर्याप्त मात्रा में गरम कर सके (मीट डिश में यह विशेष रूप से महत्वपूर्ण है क्योंकि कम पके हुए मीट में बीमारी से युक्त रोगाणु हो सकते हैं)। बेक करने में सबसे आम उपकरण के रूप में ओवन इस्तेमाल होता है। आधुनिक अवन्स से आप खाना पकाने के लिए परिशुद्ध नियंत्रित तापमान निर्धारित कर सकते हैं और आसपास के वातावरण में बिना गिले हुए अपने भोजन को आसानी से प्राप्त कर सकते हैं। हालांकि कम आम है, पर विभिन्न वैकल्पिक विधियों में से बेक करना संभव है, इनमें शामिल हैं:

    - पारंपरिक आउटडोर ओवन जैसे तंदूर
    - डच ओवन
    - माइक्रोवेव ओवन्स (तकनीकी रूप से, यह बेकिंग नहीं है - माइक्रोवेव विकिरण का उपयोग भोजन को गर्म करने के लिए किया जाता है। फिर भी, माइक्रोवेव में पारंपरिक रूप से बेक्ड माल जैसे ब्राउनी और कुकीज को पकाने के लिए "माइक्रोवेव बेकिंग" रेसिपी मौजूद है।)

2. एक समझदार रेसिपी चुनें: बेकिंग सामग्री साधारण से लेकर (ब्रेड या चिकन ब्रेस्ट जैसे स्टेपल व्यंजन) से लेकर बड़े पैमाने तक हो सकते हैं (विशिष्ट रूप से सजाए गए डेसर्ट की तरह जो आप केक बॉस जैसे स्पेशलिटी कुकिंग शो में देख सकते हैं। यदि आप एक शुरुआती बेकर हैं, तो एक सरल कुकी रेसिपी या कुछ आसान चिकन को बनाना सबसे अच्छा है। जब आप खाना बनाना शुरू करें तो सुनिश्चित करें कि आपके पास सभी सामग्रियां हैं, नहीं तो दुकान में भागना अच्छा विकल्प नहीं है जो समय बर्बाद करता है।

- यदि आप कर सकते हैं, तो शुरुआत से पहले अपनी सामग्री को मापें। यह आवश्यक नहीं है, लेकिन यह बेकिंग प्रक्रिया को बहुत तेज करता है।

- अच्छी खाद्य सुरक्षा का अभ्यास करें: खाना पकाने की किसी भी परियोजना को शुरू करने से पहले और किसी भी अवांछित सामग्री को छूने से पहले अपने हाथों को धोएं जो रोग पैदा करने वाले बैक्टीरिया (विशेष रूप से मांस, मुर्गी और अंडे) को खत्म कर सकते हैं।

- ऐसे कपड़े पहनें जिनके गंदे होने से आपको कोई परेशानी न हो या एक एप्रन पहनने की कोशिश करें।

3. अपने ओवन को प्रीहीट करें: उनकी प्रकृति के अनुसार, सभी बेकिंग व्यंजनों को उच्च हीट की आवश्यकता होती है। अपने ओवन को अपनी रेसिपी में बताए गए तापमान पर सेट करें। फिर, अगले चरण पर आगे बढ़ें! अपने ओवन को अकेला छोड़ दें जबतक यह गर्म होता है - ओवन को बेकिंग के लिए आवश्यक तापमान तक पहुंचने में समय लगता है (इसलिए इसे प्रीहीटिंग करते समय न खोलें क्योंकि इससे लंबे समय तक प्रीहीट हो सकता है)। आपके ओवन को गर्म होने में लगने वाले समय में आप अपनी रेसिपी के अन्य चरणों को पूरा कर सकते हैं। जब तक आपकी रेसिपी आपको अपने भोजन को ओवन में रखने के लिए कहे, तब तक यह सही गर्मी पर होना चाहिए। ओवन को पहले से गरम होने पर ओवन ज्यादातर शोर करेगा।

- यह आपको लुभाने वाला है, लेकिन अपना खाना अंदर डालने के लिए तैयार होने से पहले ओवन का दरवाजा न खोलें। ऐसा करने से ओवन की गर्मी निकल जाएगी, तापमान कम होगा और बेकिंग तापमान तक पहुंचने में लगने वाला समय बढ़ जाएगा।

4. अपनी रेसिपी अपनाएं: हर रेसिपी अलग है - नियमों का कोई सेट नहीं है जो आपको हर बेकिंग प्रक्रिया के माध्यम से पूरी तरह से मार्गदर्शन करेगा। हालांकि, ज्यादातर बेकिंग रेसिपी में कुछ या सभी निम्न सामान्य चरण होते हैं:

- अपना भोजन तैयार करना : (मांस, मुर्गी और सब्जियों के लिए।) बिना किसी तैयारी के सीधे ओवन में रखा गया खाना सूखा और फूला हुआ स्वाद देगा और अनुचित तरीके से सबसे खराब तरीके से पकाएगा। चिकन ब्रेस्ट जैसे मीट को बेकिंग से पहले फ्राइंग पैन में मैरीनेट, स्टफ्ड या भूरा किया जाता है। आलू जैसी सब्जियों को बेकिंग से पहले कांटा चुभाया जाना चाहिए ताकि नमी का पता चल सके। लगभग हर रेसिपी में भोजन के लिए किसी न किसी प्रकार की तैयारी प्रक्रिया होती है।

- अपनी सामग्री को मिश्रित करना: (पेस्ट्री, डेजर्ट, आदि के लिए) अक्सर, गीले और सूखी सामग्री को अलग-अलग कटोरे में मिलाया जाता है, फिर इक्ट्ठा करके आटा या घोल बनाया जाता है।

- बेकिंग बर्तन तैयार करना: बर्तन और पैन हमेशा बेकिंग के लिए तुरंत उपयुक्त नहीं होते हैं। कभी-कभी, उन्हें बेकिंग से पहले विशेष तैयारी की आवश्यकता होती है - कई बेकिंग व्यंजनों के लिए, उदाहरण के लिए, आपको अपने पैन को चिकना करने की आवश्यकता होती है।

- भोजन को अंदर या बेकिंग बर्तन पर रखना: यदि आप इसे ओवन में सीधा रखते हैं तो आपका बैटर या तैयार मांस या सब्जी ठीक से नहीं पकेंगे। आमतौर पर, आपका बिना पका हुआ भोजन डाला जाता है या उसे गर्मी प्रतिरोधी धातु, कांच या चीनी मिट्टी के बर्तन में रखा जाता है, जिसे आसानी से ओवन (ओवन मिट्ट्स के साथ) से हटाया जा सकता है।

- तेज गर्मी में ओवन में खाना बनाना: यह वही है जो बेकिंग को परिभाषित करता है। सभी बेकिंग रेसिपी को ओवन (या उपयुक्त विकल्प) में बेक करने की आवश्यकता होती है, इस बारे में निर्देशों पर ध्यान दें कि भोजन ताप स्रोत से कितना ज्यादा होना चाहिए।

5. अपने भोजन को ओवन में रखें: एक बार जब आपने रेसिपी के निर्देशों का उपयोग करके अपना भोजन तैयार कर लिया और सुनिश्चित कर लिया कि ओवन पहले से गरम है, तो भोजन (उसके बेकिंग बर्तन में) को ओवन में रखें। ओवन का दरवाजा बंद करें और जितनी देर आपकी रेसिपी में निर्दिष्ट है, समय सेट करें। अब, अपने भोजन को पकाने के लिए प्रतीक्षा करें और स्वादिष्ट सुगंध का आनंद लें जिससे आपकी रसोई भर जाएगी (उम्मीद है)।

- इस अवसर को अपने भोजन तैयार करने के लिए उपयोग किए गए बर्तनों को साफ करने के लिए लें।

- अवन की रोशनी या अवन का दरवाज़ा संक्षेप में खोलकर खाना पकाते समय अपने खाने की जांच करना उचित है।अगर आप दरवाज़ा खोलें, तो जितनी जल्दी हो सके उसे बंद कर दें ताकि ओवन की गर्मी कम न हो। अगर आपको चिंता है कि आपका खाना जल सकता है, तो बेक करने की प्रक्रिया के बीच में इसे देख लें, फिर जरूरत के अनुसार कभी भी।

6. अपने भोजन को ओवन से निकालें: जब आपके भोजन का समय समाप्त हो जाता है और आपने यह सुनिश्चित करने के लिए इसे जांच लिया है कि यह पूरा हो गया है, तो इसे ओवन से हटा दें। हाथ के संरक्षण के कुछ प्रकार का उपयोग करना सुनिश्चित करें - ओवन मिट्ट्स का इस्तेमाल करें क्योंकि वे आपके भोजन को पकड़ते समय आपके हाथ की निपुणता को बनाए रखने की अनुमति देते हैं, लेकिन आपके हाथों और खाना पकाने के बर्तन में गुच्छेदार तौलिया भी काम करता हैं।

- सावधान रहे! अपने भोजन पर ध्यान दें क्योंकि आप इसे ओवन से निकाल रहे हैं, इस बात का विशेष ध्यान रखें कि किसी भी गर्म तरल को न बहाएं। बेकिंग एक मजेदार, आराम देने वाली प्रक्रिया हो सकती है, लेकिन अगर इस कदम के दौरान सावधानी नहीं बरती जाती है, तो इससे दर्दनाक चोट लग सकती है।

- अपने भोजन को कहीं पर रखें जहां वह उस सतह को नहीं जलाएगी । अपने काउंटर टॉप की सुरक्षा के लिए एक ओवन मिट्ट या कूलिंग रैक का उपयोग करें।

7. अपने भोजन को ठंडा होने दें: ओवन से बाहर आने पर भोजन आमतौर पर बहुत गर्म होता है। इसकी "अंतिम" बनावट भी पूरी नहीं होती है - जब वे ओवन से बाहर निकलते हैं तो कुकीज़ को पकड़ना बहुत नरम होता है। अंत में, कुछ रेसिपी ने ओवन से बाहर निकालने के बाद खाना पकाने के लिए पैन की गर्मी का उपयोग किया होता है। इसे खाने से पहले अपने भोजन को ठंडा करने की अनुमति दें - यदि आपका रेसिपी इसके लिए कहता है, तो सावधानी से अपने भोजन को शीतलन रैक में स्थानांतरित करें, जो ठंडी हवा को आपके भोजन की हर सतह तक पहुंचने की अनुमति देता है।

8. अपने भोजन को गार्निश या सजाना: कुछ खाद्य पदार्थों के लिए, बाहरी सजावट का उपयोग मुख्य रूप से भोजन की दृश्य प्रस्तुति को बेहतर बनाने के लिए किया जा सकता है, दूसरों के लिए, सजावट भोजन के स्वाद का एक महत्वपूर्ण हिस्सा है। उदाहरण के लिए, एक अजमोद गार्निश शायद ही एक पके हुए पास्ता पकवान के लिए आवश्यक है, लेकिन एक सादे, सूखे केक के साथ ये बेहतर है। आपके रेसिपी में सजावट के लिए विशिष्ट निर्देश हो सकते हैं या यहां तक कि आपके रेसिपी के सजावटी तत्वों के लिए सामग्री की एक अलग सूची हो सकती है (जैसा कि अक्सर फ्रॉस्टिंग और सॉस के साथ होता है।) अपने पकवान को कुछ अंतिम रूप दें और आनंद दें।

भाग 2
खाद्य समूहों द्वारा बेकिंग

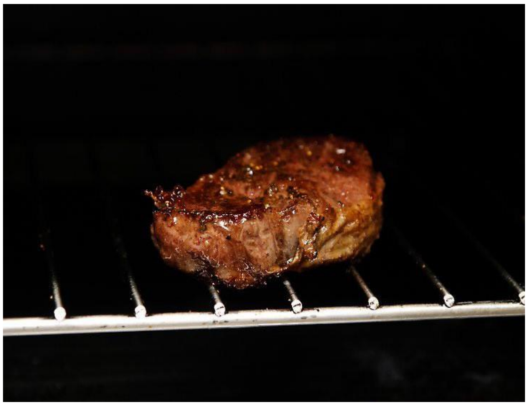
1. ब्रेड, पेस्ट्री और डेसर्ट की बेकिंग : जब ज्यादातर लोग "बेक्ड माल" के बारे में सोचते हैं, तो वे ब्रेड और पेस्ट्री के बारे में सोचते हैं - जिस तरह के खाद्य पदार्थ आप आमतौर पर बेकरी में खरीद सकते हैं। इस प्रकार के खाद्य पदार्थ आमतौर पर आटा, मक्खन, अंडे, चीनी, बेकिंग सोडा, नमक, तेल, दूध, स्टार्च, पनीर या खमीर जैसे सामान्य सामग्रियों का उपयोग करके आटा या घोल बनाते हैं जो बेक किया जाता है। ब्रेड और पेस्ट्री अक्सर मसाले, सिरप और अन्य सामग्रियों के साथ सुगंधित होते हैं ताकि उन्हें अद्वितीय दिलकश स्वाद मिल सके। बेकिंग ब्रेड और पेस्ट्री को बनाते समय कुछ बुनियादी बिंदु याद रखने के लिए यहां दिए गए हैं:

- आपके पकवान का अंतिम आकार आमतौर पर उस बर्तन द्वारा तय किया जाता है जिसमें वह बेक किया जाता है। उदाहरण के लिए, ब्रेड पैन में ब्रेड को बेक करके आप फ्लैट पैन पर आटे के गोले से अलग आकार का बना सकते हैं।

- बेक्ड माल को आमतौर पर यह सुनिश्चित करने के लिए विशेष देखभाल की आवश्यकता होती है कि वे अपने पैन से चिपके नहीं। मक्खन, शॉर्टनिंग, तेल, या एरोसोल स्प्रे का उपयोग आमतौर पर खाना पकाने के पैन को चिकना रखने के लिए किया जाता है।

- कुछ पके हुए सामान जो खमीर (विशेष रूप से ब्रेड) का उपयोग करते हैं, को खमीर उठने के लिए अतिरिक्त समय की आवश्यकता होती है। खमीर एक जीवित, सूक्ष्म कवक है जो आटे में चीनी को खत्म करता है, कार्बन डाइऑक्साइड गैस (जो "वृद्धि" के लिए आटा पैदा करता है) और अन्य यौगिक जो बेक्ड सामग्री के स्वाद को प्रभावित करता है।

- आमतौर पर, एक रेसिपी में गीले सामग्री (अंडे, तेल, दूध, आदि) के लिए सूखी सामग्री (आटा, आदि) का अनुपात जितना अधिक होगा, उतना ही आटा भुरभुरा होगा। विशेष रूप से भुरभुरे आटे के साथ काम करने के लिए एक मुख्य बिंदु यह है कि इसे फ्रीजर या रेफ्रिजरेटर में ठंडा करना है जिससे यह मोटा हो जाएगा, संभालना आसान और आकार बना रहेगा।



2. मांस और मुर्गी बेक करना: फ्राइंग, रोस्टिंग, और ग्रिलिंग के साथ, बेकिंग मांस और मुर्गी पकाने के लिए एक महान खाना पकाने की विधि है। बेकिंग में उपयोग की जाने वाली गर्म, शुष्क हवा, मांस के अंदरूनी हिस्से को नम और रसदार रखते हुए पोल्ट्री को एक कुरकुरा, भूरा बनाती है। घंटे के लिए कम तापमान पर बीफ या लेम्ब का एक बड़ा हिस्सा भूनना यह सुनिश्चित करने का एक शानदार तरीका है कि आपको एक नम, सुगंधित अंतिम उत्पाद मिल जाए जो सभी तरह से पकाया जाता है। यहां कुछ चीजें याद रखने के लिए हैं जब मांस और मुर्गी को पकाना है:

- जब मांस के बड़े कटे हुए हिस्से को भूनते हैं, तो मीट थर्मामीटर का इस्तेमाल होता है, साथ ही विभिन्न प्रकार के मांस के लिए वांछित आंतरिक तापमान की सूची भी होती है। यह निर्धारित करने के लिए कि मीट को ओवन से हटाने, इसे सभी तरह से काटने, और इसे ओवन में वापस रखने की तुलना में थर्मामीटर का उपयोग करना बहुत आसान है।

- कुछ लोग मुर्गे के टुकड़ों से त्वचा को निकालना पसंद करते हैं, जबकि अन्य इसे छोड़ना पसंद करते हैं। जब तपाया और पकाया जाता है, तो त्वचा में एक स्वादिष्ट खस्ता बनावट हो सकती है, लेकिन पकवान की वसा और कैलोरी सामग्री को थोड़ा बढ़ा सकती है।

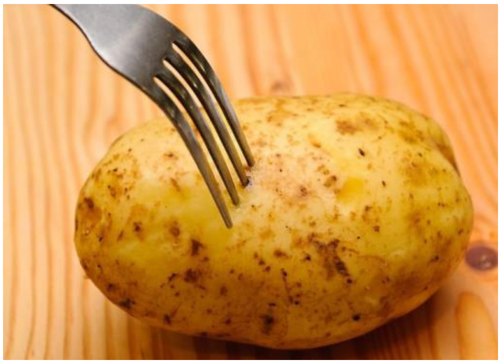
- मांस के काटे गए हिस्से में हड्डी छोड़ने के लिए कई फायदे हैं (जैसे हड्डी निकालने के लिए)। मांस की हड्डी को मांस से अलग करना आम तौर पर आसान होता है और कुछ स्त्रोतों के अनुसार, इससे अधिक स्वादिष्ट बनता है (हालांकि यह किसी ठोस साक्ष्य के आधार पर नहीं होता है)।कभी-कभी इन्हें भी पकाने का विकल्प मिलता है (आप लहसुन या अन्य हर्ब्स को बोन-इन ब्रैस्ट से जुड़ी रिबकेज भाग में मिला सकते हैं)।दूसरी ओर, हड्डियों के आसपास खाने से परेशानी हो सकता है।

- हमेशा मांस और मुर्गी को अच्छी तरह से पकाएं: 2011 के एक अध्ययन में लगभग आधे मांस और पोल्ट्री नमूनों के परीक्षण में खतरनाक स्टैफ़ बैक्टीरिया पाए गए। कोई भी ऐसा मौका न छोडें - सुनिश्चित करें कि मांस का केंद्र बिना गुलाबी धब्बों के साथ पकाया जाता है और मांस का रस स्पष्ट रूप से रहता है। हड्डी में मांस के लिए, हड्डी में एक कांटा डालें, किसी भी प्रतिरोध के लिए महसूस करें, यह कांटा आसानी से मांस के एक टुकड़े को निकाल देगा।

3. सब्जियां बेक करें : बेक्ड या भुनी हुई सब्जी व्यंजन किसी भी भोजन के लिए एक पौष्टिक स्वरूप है। कुछ, बेक्ड आलू की तरह, स्वादिष्ट मुख्य भोज के रूप में सम्मिलित होते हैं। भूनने की तुलना में, बेकिंग सब्जियों के लिए कम कैलोरी, उच्च-पोषण खाना पकाने का विकल्प है। थोड़ा तेल के साथ ब्रश और नमक और काली मिर्च के साथ छिड़का हुआ, सब्जियों को एक कुरकुरा, संतोषजनक कुरकुरा रूप देने के लिए भी बेक किया जा सकता है। सब्जियों को पकाने के लिए यहां कुछ सुझाव दिए गए हैं:

- आमतौर पर, सब्जियां तब बनती हैं, जब वे नरम होती हैं। हालांकि, अलग-अलग सब्जियां अलग-अलग अवधि पर पूरी नरम होती हैं, उदाहरण के लिए, होल स्क्वैश नरम होने में एक घंटे से अधिक का समय लग सकता है, जबकि गाजर को आधे से अधिक समय लग सकता है। अपनी सब्जियों को बेक करने से पहले पकाने के समय को देखें।

- कुछ सब्जी व्यंजन (विशेष रूप से पके हुए आलू) आपको खाना पकाने से पहले एक कांटा या चाकू के साथ उसमें छेद करने की आवश्यकता होती है। जैसे ही सब्जी पकती है, अंदर फंसा पानी गर्म हो जाएगा और भाप बन जाएगा। यदि यह पूर्व-निर्मित छिद्रों के माध्यम से नहीं जाएगा तो अंद्रूनी प्रेशर के कारण आपकी सब्जी खराब हो सकती है।

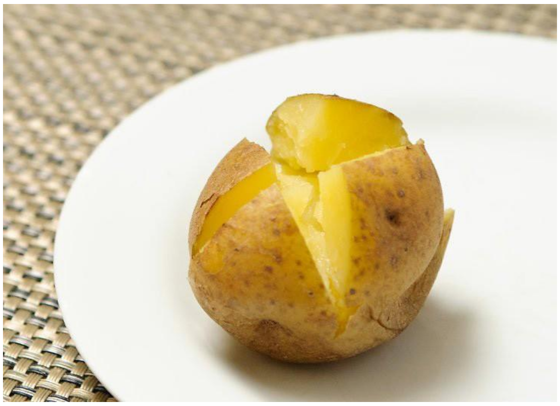


4. कैसेरोल व्यंजन को बेक करना: कुछ बेकिंग व्यंजनों में एक कैसेरोल शैली के व्यंजन में कई प्रकार के भोजन शामिल हैं (कुछ अन्य सामग्रियों से अलग से पकाया जाता है)। अक्सर, ये व्यंजन एक कार्बोहाइड्रेट का उपयोग करते हैं, जैसे चावल, पास्ता, या एक स्टार्च, केंद्रीय संघटक के रूप में। इन व्यंजनों में सामग्री या तो स्तरित होती है या स्वतंत्र रूप से संयोजित होती है। आमतौर पर, कैसेरोल को सीधे प्लेट में परोसा जाता है, जिसमें इसे पकाया जाता था। कैसेरोल व्यंजन में फिलिंग होती हैं, परोसने में आसान होते हैं, और अक्सर काफी समृद्ध होते हैं। यहां पके हुए पुलाव शैली के व्यंजन के कुछ उदाहरण दिए गए हैं:

- लसाग्ना
- जिटी
- पोटैटो औ ग्रेटिन
- मैकरोनी कैसेरोल
- मौसाका

भाग 3
बेकिंग कौशल का उपयोग करना

1. स्नीकरडूडल बनाना : स्नीकरडूडल एक सरल (अभी तक सुरुचिपूर्ण) कुकी है जिसे दूध या आइसक्रीम के साथ जोड़ा जाता है जिसे अकेले ही खाया जाता है। शुरुआती लोगों के लिए यह बढ़िया है, बेक करना भी आसान है और खाने में भी आसान है।



2. मीठे आलू को बेक करें: मीठे आलू स्वादिष्ट, पौष्टिक स्टार्च होते हैं। वे फाइबर में समृद्ध हैं, स्वाभाविक रूप से चखने में स्वादिष्ट मक्खन के साथ तैयार किया जा सकते है और कुछ सरल मसाले एक पौष्टिक स्टेपल के लिए या बीन्स, पनीर, बेकन और अन्य टॉपिंग के साथ एक स्वादिष्ट दावत के लिए बनाए जाते हैं।

3. खस्ता चिकन बनाएं: चिकन में मुर्गे के कटे हुए टुकड़े होते हैं - वे सस्ते, स्वादिष्ट होते हैं, और उंगली चाटने पर मजबूर कर देते हैं। एक स्वादिष्ट स्वाद के लिए बेकिंग से पहले मैरीनेट करें जिससे उन्हें एक कुरकुरा, अलग बनावट मिलेगी।

4. एक चमकदार हैम बेक करें : चाहे वह एक परिवार ईस्टर के रात्रिभोज के लिए या सिर्फ अपने आनंद के लिए हो, एक बेक्ड हैम मुख्य भोज के लिए बेहतरीन है। इससे भी बेहतर, आप स्वादिष्ट हैम सैंडविच भी बना सकते हैं।

5. जन्मदिन का केक बनाओ: केक रेसिपी थोड़ी मुश्किल हो सकती है, लेकिन अगर आप एक बना लेते हैं तो आप तुरंत पार्टी में एक सेलिब्रिटी बन जाएंगे। जन्मदिन के केक में सजावट के लिए अंतहीन संभावनाएं हैं, अभ्यास के साथ आप अंत में फोनडेंट और फ्रॉस्टिंग के साथ बेहतरीन बना पाएंगे।

कुकवेयर और बेकवेयर

कुकवेयर और बेकवेयर एक प्रकार से भोजन तैयार करने वाले कंटेनर हैं, जो आमतौर पर रसोई में पाए जाते हैं। कुकवेयर में खाना पकाने के बर्तन, जैसे सॉसपैन और फ्राइंग पैन शामिल हैं, जिसका उद्देश्य स्टोव या रेंज कुकटॉप पर उपयोग करना है। बेकवेयर में एक ओवन के अंदर उपयोग के लिए खाना पकाने के बर्तन शामिल हैं। कुछ बर्तनों को कुकवेयर और बेकवेयर दोनों माना जाता है।

कुकवेयर और बेकवेयर बनाने के लिए सामग्री का चुनाव आइटम के प्रदर्शन (और लागत) पर एक महत्वपूर्ण प्रभाव डालता है, विशेष रूप से थर्मल चालकता के संदर्भ में और उपयोग में होने पर आइटम से कितना खाना चिपक जाता है। भोजन की तैयारी के लिए उपयोग किए जाने से पहले सामग्री के कुछ विकल्पों को सतह की विशेष पूर्व तैयारी की भी आवश्यकता होती है।

विभिन्न वाणिज्यिक बेकिंग पैन।

खाना पकाने के बर्तन और ढक्कन के हैंडल दोनों एक ही सामग्री से बने हो सकते हैं लेकिन इसका मतलब यह होगा कि, इन भागों में से किसी एक को उठाते या छूते समय, ओवन दस्ताने पहनने की आवश्यकता होगी। इससे बचने के लिए, हैंडल गैर-गर्मी-संचालन सामग्री से बना हो सकता है, उदाहरण के लिए बेकलाइट, प्लास्टिक या लकड़ी। खोखले हैंडल से बचना सबसे अच्छा है क्योंकि उन्हें साफ करना या सूखाना मुश्किल है।

एक अच्छा खाना पकाने के बर्तन के डिजाइन में एक 'ओवरकुक एज' होता है जो ढक्कन पर होता है। ढक्कन में एक किनारा होता है जो ढक्कन को संभालते समय (इसे उतारकर 45 ° पकड़कर) या नीचे रखने पर संघनन द्रव को टपकाने से बचाता है।

कुकवेयर और बेकवेयर के प्रकार

खाना पकाने के बर्तन का आकार आमतौर पर इसपर निर्धारित किया जाता है कि इसका उपयोग कैसे किया जाएगा। खाना पकाने वाले बर्तनों को आमतौर पर "पॉट" और "पैन" के रूप में जाना जाता है, लेकिन उनके वास्तविक आकार में बहुत भिन्नता है। अधिकांश खाना पकाने के बर्तन बेलनाकार होते हैं।

कुकवेयर

ब्रेजिंग पैन और रोस्टिंग पैन (जिसे ब्रेसर और रोस्टर्स कहा जाता है) बड़े, चौड़े और उथले होते हैं ताकि भुनने के लिए जगह मिल सके (चिकन, मीट या पोर्क)।उनके पास आमतौर पर दो लूप या हैंडल होते हैं, और उनके पास एक डक्कन भी हो सकता है। भुनने का यंत्र आमतौर पर भारी गेज धातु से बने होते हैं ताकि ओवन में रोस्ट करने के बाद उन्हें सुरक्षित रूप से चूल्हे पर इस्तेमाल किया जा सके। खाना पकाने के अन्य बर्तनों की तरह भुनने का यंत्र प्रायः आयताकार या अंडाकार होता है। ब्रेजर और रोस्टर के बीच कोई बड़ा अंतर नहीं है, एक ही डब्बा, एक ढक्कन या इसके बिना, दोनों कार्यों के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। यूरोप में, क्ले रोस्टर अभी भी लोकप्रिय है क्योंकि इससे बिना चिकनाई या तरल पदार्थ डाले भूनने की अनुमति मिलती है। यह स्वाद और पोषक तत्वों को संरक्षित करने में मदद करता है। उपयोग से पहले 15 मिनट के लिए बर्तन को पानी में भिगोना एक उल्लेखनीय कमी है।

- कैसेरोल पैन (कैसेरोल बनाने के लिए) रोस्टर और डच ओवन से मिलता-जुलता है और इन दोनों के बीच कई व्यंजनों का इस्तेमाल किया जा सकता है। उनकी सामग्री के आधार पर, कैसेरोल का उपयोग ओवन में या चूल्हे पर किया जा सकता है। कैसेरोल आमतौर पर चमकता हुआ चीनी मिट्टी के बरतन या पायरेक्स से बने होते हैं।
- डच ओवन एक भारी ढक्कन के साथ भारी, अपेक्षाकृत गहरे बर्तन हैं, जो चूल्हे या कैम्प फायर पर ओवन जैसी स्थिति बनाने के लिए डिज़ाइन किए गए हैं। उनका उपयोग स्ट्यूज़, ब्रेज़्ड मीट, सूप और अन्य विभिन्न प्रकार के व्यंजनों के लिए किया जा सकता है जो कम ताप, धीमी गति से खाना पकाने से लाभान्वित होते हैं। डच ओवन आमतौर पर कच्चा लोहा या प्राकृतिक मिट्टी से बनाया जाता है ।
- वंडर पॉट एक इजरायली आविष्कार है जो डच ओवन के रूप में काम करता है लेकिन एल्यूमीनियम से बना है। इसमें तीन भाग होते हैं: एक एल्यूमीनियम पॉट, जिसे बुंडट पैन की तरह आकार दिया जाता है, जिसमें एक हूडेड डक्कन होता है- जिसमें छेद के साथ जाली होती है, और वंडर पॉट और आग के बीच एक मोटी, गोल, धातु की डिस्क होती है, जिसे ताप को फैलाने के लिए रखा जाता है। ।
- फ्राइंग पैन, फ्राइपेन्स या स्किलेट एक बड़े समतल गर्म सतह और उथले पक्ष प्रदान करते हैं और पैन फ्राइंग के लिए सबसे अच्छे होते हैं। एक सौम्य, रोलिंग ढलान के साथ फ्राइपेन्स को कभी-कभी ओमेलेट पैन कहा जाता है। ग्रिल पैन फ्राइपैन होते हैं जो धारीदार होते हैं, जिससे वसा को खाना पकाते वक्त दूर किया जा सकता है। फ्राइपेन्स और ग्रिल पैन आमतौर पर व्यास (20-30 सेमी) के आकार के होते हैं।
- स्पाइडर खुली आग के ऊपर रखने के लिए तीन पतले पैरों के साथ एक स्किलेट हैं। साधारण सपाट तल वाले स्किलेट को कभी-कभी स्पाइडर भी कहा जाता है, हालांकि यह शब्द सामान्य उपयोग से बाहर हो गया है ।

- तवा धातु की सपाट प्लेटें होती हैं जिनका उपयोग फ्राइंग, ग्रिलिंग और पैन ब्रेड जैसे पेनकेक्स, इंजेरा, टोर्टीलास, चपातियां और क्रेप्स बनाने के लिए किया जाता है। पारंपरिक लोहे का तवा गोलाकार होता है, जिसमें एक अर्धवृत्ताकार घेरा होता है, जो प्लेट के विपरीत किनारों पर स्थिर होता है और एक केंद्रीय हैंडल बनाने के लिए इसके ऊपर होता है। आयताकार तवा जो दो स्टोव बर्नर का होता है, वे अब भी आम हैं, क्योंकि वे तवा हैं जिनमें एक धारीदार क्षेत्र होता है जिसे ग्रिल पैन की तरह इस्तेमाल किया जा सकता है। कुछ में कई वर्ग धातु के खांचे होते हैं जो सामग्री को एक वफ़ल निर्माता के समान परिभाषित पैटर्न के लिए सक्षम बनाते हैं। फ्राइपेन्स की तरह, गोल ग्रिड आमतौर पर व्यास (20-30 सेमी) द्वारा मापा जाता है।
- स्कॉटलैंड में, तवे को गर्डल्स के रूप में संदर्भित किया जाता है। कुछ स्पेनिश बोलने वाले देशों में, इसी तरह के पैन को एक कॉमल के रूप में जाना जाता है। क्रेप पैन, ग्रिड के समान होते हैं, लेकिन आमतौर पर छोटे होते हैं, और एक पतले धातु से बने होते हैं।
- तवे और फ्राइपेन्स दोनों को इलेक्ट्रिक संस्करणों में पाया जा सकता है। ये स्थायी रूप से एक गर्म प्लेट के समान एक गर्मी स्रोत से जुड़े हो सकते हैं।
- सॉस पैन (या सिर्फ "पॉट") वे बर्तन होते हैं जिनकी ऊंचाई उनके व्यास के बराबर होती है, जो पानी में उबाल लाने या उबालने के लिए इस्तेमाल होती है। सॉस पैन में आमतौर पर एक लम्बा हैंडल होता है। एक ही आकार के बड़े बर्तन के किनारों के पास दो हैंडल होते हैं (इसलिए उन्हें दोनों हाथों से उठाया जा सकता है) और उन्हें सॉस पॉट या सूप पॉट (3-12 लीटर) कहा जाता है। सॉसपैन और सॉस पॉट को वॉल्यूम (आमतौर पर 1-8 लीटर) से मापा जाता है: सॉसपॉट अक्सर डच ओवन के आकार में होते हैं लेकिन उनमें गर्मी की क्षमता के लक्षण नहीं होते हैं। दूध को गर्म करने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले बहुत छोटे सॉसपैन को मिल्क पैन के रूप में जाना जाता है, ऐसे सॉसपैन में आमतौर पर गर्म दूध डालने के लिए एक किनारा होता है।
- विडंबना यह है कि सॉस पैन सॉस बनाने के लिए उपयोग करने के लिए आदर्श बर्तन नहीं है। ढलान वाले पक्षों के साथ सॉसपैन का उपयोग करना अधिक कुशल है, जिसे विंडसर पैन या गोल पक्षों के साथ सॉसपैन कहा जाता है, जिसे सॉइसर कहा जाता है। ये सीधे पैन की तुलना में जल्दी ताप देते हैं, और सॉस को चलाते समय मिलाने में आसानी होती है।
- सॉटे पैन, तलने के लिए उपयोग किया जाता है, एक बड़ा सतह क्षेत्र और निचले हिस्से होते हैं जो भाप से बचने और खाना पकाने के लिए कुक को अनुमति देते हैं। शब्द "सॉटे" फ्रांसीसी क्रिया "सॉटर" से आया है, जिसका अर्थ है तलना। सॉटे पैन में अक्सर सीधे ऊर्ध्वाधर पक्ष होते हैं, लेकिन फ्लेयर्ड या गोल पक्ष भी हो सकते हैं।
- स्टॉकपोट्स बड़े बर्तन होते हैं जिनके पक्ष कम से कम उनके व्यास के होते हैं। यह स्टॉक को बहुत कम किए बिना विस्तारित अवधि के लिए उबालने की अनुमति देता है। आमतौर पर स्टॉकपोट्स को आयतन (6-36 एल) में मापा जाता है। भोज के लिए खाना बनाने से लेकर परिवार के लिए खाना पकाने तक की किसी भी जरूरत को पूरा करने के लिए स्टॉक पॉट्स कई प्रकार के आकार में आते हैं। झींगा मछलियों के लिए एक विशेष प्रकार का स्टॉकपॉट मौजूद है, और चावल पकाने के लिए हिस्पैनिक संस्कृतियों में आमतौर पर कैलडेरो नामक एक सभी धातु के स्टॉकपॉट का उपयोग किया जाता है।
- वोक, रिम या उसके जैसे एक या दो हैंडल के साथ विस्तृत कटोरे के आकार के बर्तन होते हैं। यह आकृति अपेक्षाकृत कम ईंधन का उपयोग करके कड़ाही के केंद्र में खाना पकाने के तेल के एक हल्की मात्रा को उच्च तापमान तक गर्म करने की अनुमति देती है, जबकि कड़ाही के बाहरी क्षेत्रों को तेल में तले जाने के बाद भोजन को गर्म रखने के लिए उपयोग किया जाता है। पश्चिमी दुनिया में, वोक आमतौर पर केवल हलका तलने के लिए उपयोग किया जाता है, लेकिन वे वास्तव में स्टीमिंग से डीप फ्राइंग तक किसी भी चीज़ के लिए उपयोग किया जा सकता है।

बेकवेयर

बेकवेयर को ओवन (बेकिंग के लिए) में उपयोग के लिए बनाया गया है, और केक पैन, पाई पैन और ब्रेड पैन के रूप में बेकिंग पैन की विभिन्न शैलियों को शामिल किया गया है।

- केक टिन्स (या यूएस में केक पैन) में वर्ग पैन, गोल पैन और स्पेशल पैन जैसे फूड केक पैन और स्प्रिंगफॉर्म पैन अक्सर बेकिंग चीज़केक के लिए उपयोग किए जाते हैं। एक अन्य प्रकार का केक पैन एक मफिन टिन है, जो कई छोटे केक बना सकता है।
- शीट पैन, कुकी शीट और स्विस रोल टिन बड़े सपाट तल युक्त बेकवेयर है।
- पाई पैन सपाट-तल वाले बाहर निकले उपरी हिस्सों वाले टिन हैं जो विशेष रूप से बेकिंग पाई के लिए बनाएं गए हैं।

एक पाइरेक्स चिकन रोस्टर।	तापमान नियंत्रण के साथ इलेक्ट्रिक ग्रिडल ।
वंडर पॉट में बेक किया हुआ एक ब्राउनी केक।	पिज्जा के साथ एक स्प्रिंग पैन।

बेकिंग पैन का कैसे चयन करें

बहुत से लोगों के लिये, बेकिंग घर के खाना पकाने की सबसे कठिन श्रेणियों में से एक है।

कुछ प्रकार की तकनीकों के विपरीत, जो केवल एक गर्म स्टोव बर्नर के साथ किया जा सकता है, बेकिंग में ओवन की सुसंगत गर्मी में पूरी रेसिपी को पूरा किया जाता है। यहां तक कि बिना खमीर, बिना फूलने वाले बेकिंग व्यंजन शुरुआती लोगों के लिए जटिल और चुनौतीपूर्ण हो सकता है। बेकिंग की चुनौतियों पर विजय प्राप्त करना, अपने पास बेकिंग पैन की तरह सही उपकरण शामिल करना है। बेकिंग पैन का चयन करने के तरीके के कुछ सबसे सामान्य सुझाव यहां दिए गए हैं जो आपके लिए काम करेंगे।

स्टेप्स

1. उचित आकार के बेकिंग पैन चुनें: बेकिंग पैन कितनी अच्छी तरह काम करेगा इसका एक बड़ा कारक आकार है। विभिन्न व्यंजन विभिन्न आकारों के बेकिंग पैन में बनते हैं। यह कारक पके हुए माल के लिए विशेष रूप से महत्वपूर्ण हो सकता है जो लोव्स, केक या किसी भी एकल, पूरे आकार में बेक किए गए हों।

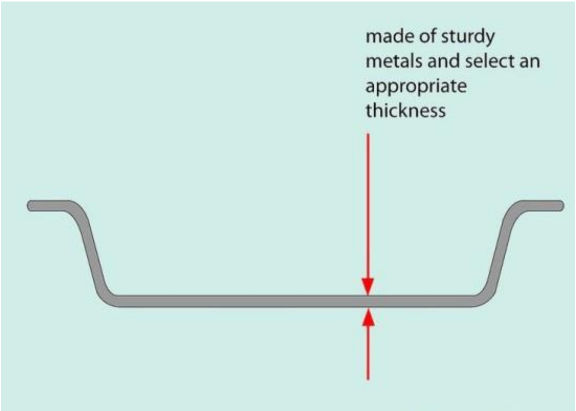
- यह सुनिश्चित करने के लिए अपने ओवन का आकार जांचें कि आपके द्वारा चयनित बेकिंग पैन अंदर फिट होगा।
- अपनी रेसिपी को देखें कि बेकिंग पैन के लिए कौनसा आकार बताया गया है, यानी 9 x 13 इंच, आदि। विशिष्ट आकार होने से आप जटिल रेसिपी परिवर्तनों से बचेंगे यदि आप सुनिश्चित है कि आपकी सामग्री पैन के अनुरूप होगी।

2. आपको जितनी मात्रा की आवश्यकता होगी, उसके अनुसार बेकिंग पैन खरीदें: बेकिंग पैन चुनने में एक और कारक एक नियोजित बेकिंग आहार के लिए एक विशेष आकार पर्याप्त करना है। यदि आप एक समय में एक से अधिक पाव रोटी, केक आदि तैयार करने की योजना बनाएंगे, तो कई बेकिंग पैन आवश्यक होंगे।

- उन कच्चे खाद्य पदार्थों का मूल्यांकन करें जिन्हें आप खरीदेंगे। कई रसोइयों के लिए, किसी एक से अधिक खाद्य पदार्थों को पकाना, अंडे, दूध या अन्य खाद्य पदार्थों की आपूर्ति का प्रभावी रूप से उपयोग करने का एक तरीका है। विचार करें आप सही बेकिंग पैन को चुनने के लिए कितना खरीदना चाहते हैं।

3. बेकिंग पैन में उपयोग की जाने वाली विभिन्न सामग्रियों पर विचार करें: कुछ टेफ्लॉन और अन्य नॉनस्टिक पैन को बेकिंग के लिए नहीं चुना जा सकता है। अनुचित तरीके से लेपित बेकिंग पैन का उपयोग करना खतरनाक हो सकता है। एक सामान्य नियम नॉनस्टिक पैन से दूर रहना और सरल, धातु बेकिंग पैन चुनना है।

4. किसी भी विशेष पैन की आवश्यकता के बारे में सोचें: मफिन और कप केक से लेकर विशेष रूप से केक और कुकीज़ के आकार के, कुछ विशेष बेकिंग पैन लक्षित परिणाम या जटिल उत्पादों की पेशकश करते हैं। यदि ये आपकी रेसिपी योजना का एक हिस्सा हैं, तो विशेष पैन तैयार करें जो काम करेगा।



5. स्थायित्व के लिए बेकिंग पैन का मूल्यांकन करें: सबसे अच्छा बेकिंग पैन मजबूत धातुओं से बने होते हैं जो बिना मुढ़े दबाव सह पाएंगे। बेकिंग पैन के लिए एक उपयुक्त मोटाई का चयन करें जो समय के साथ अच्छी तरह से काम करेगा।

लोई

एक स्टैंड मिक्सर के कटोरे में ताजा मिश्रित आटा

रोटी बनाने के दौरान आटे की लोई को बेलन से बेलें

लोई एक मोटा, नरम, कभी-कभी लोचदार, किसी भी अनाज से बना होता है। लोई आमतौर पर थोड़ी मात्रा में पानी या अन्य तरल के साथ आटा मिलाकर बनाया जाता है और कभी-कभी इसमें खमीर या अन्य एजेंट के साथ-साथ अन्य सामग्री जैसे कि विभिन्न वसा या फ्लेवर भी शामिल होते हैं।

लोई बनाने और आकार देने की प्रक्रिया खाद्य पदार्थों की एक विस्तृत विविधता, विशेष रूप से ब्रेड और ब्रेड-आधारित आइटम बनाने के लिए एक अग्रदूत है, लेकिन बिस्कुट, केक, कुकीज़, डम्पलिंग, फ्लैटब्रेड, नूडल्स, पास्ता, पेस्ट्री, पिज्जा, पाइक्रस्ट, और संबंधित वस्तु। लोई, विभिन्न प्रकार के आटे से बना होता है, आमतौर पर गेहूं, लेकिन मक्का, चावल, राई, फलियां, बादाम और दुनिया भर में उपयोग किए जाने वाले अन्य अनाज और फसलों से भी बनता है।

लोई के प्रकार

सामग्री के आधार पर आटा व्यापक रूप से भिन्न होता है, जिस प्रकार के उत्पाद का उत्पादन किया जा रहा है, ख़मीर करने वाले एजेंट का प्रकार (विशेष रूप से आटा खमीर पर आधारित है या नहीं), आटा कैसे मिलाया जाता है (क्या जल्दी से मिश्रित या गूंधने और फूलने के लिए छोड़ दिया जाता है), और खाना पकाने की तकनीक। आटा क्या बनाता है, इसकी कोई औपचारिक परिभाषा नहीं है, हालांकि अधिकांश आटे में विस्कोलेस्टिक गुण होते हैं।

एकराजे एक तले हुए आटे का भोजन है।

खमीरयुक्त आटा (आमतौर पर अनाज या फलियां जो आटे का उत्पादन करने के लिए पीसा जाता है, पानी और खमीर के साथ मिश्रित होती हैं) दुनिया भर में विभिन्न ब्रेड बनाने के लिए उपयोग की जाती हैं। ब्रेड के आटे में नमक, तेल या वसा, शक्कर या शहद और कभी-कभी दूध या अंडे भी शामिल होते हैं। वाणिज्यिक ब्रेड के आटे में आटा कंडीशनर भी शामिल हो सकते हैं, सामग्री की एक श्रेणी जो आटा स्थिरता और अंतिम उत्पाद में सहायता करता है।

फ्लैटब्रेड जैसे की पिटा, लफा, लवश, मटज़ाह या मट्ज़ो, नान, रोटी, सांगक, टॉर्टिला और युफ़का दुनिया भर में खाए जाते हैं और आटे से भी बनाए जाते हैं। कुछ फ्लैटब्रेड्स, जैसे कि नान खमीरयुक्त एजेंट का उपयोग करते है अन्य, जैसे कि मट्ज़ो के लिए नहीं होता हैं। क्रेकर्स भी आटे से बनाए जाते हैं, और कुछ (जैसे कि नमकीन क्रेकर्स) खमीरयुक्त हैं।

पास्ता और नूडल्स आमतौर पर बिना पके हुए आटे पर आधारित होते हैं जो तब तक पकाए जाते हैं जब तक कि वे सूखे और चिकने न हों, और फिर उनके अंतिम रूप में आकार लेते हैं। तैयार पास्ता खाना पकाने से पहले तुरंत पकाया या सुखाया जा सकता है।

उच्च वसा सामग्री वाले आटा में पानी की मात्रा कम होती है, लस कम विकसित होता है और इसलिए आमतौर पर ब्रेड के आटे की तुलना में कम लोचदार होता है; इन आटे को अक्सर बेकर्स द्वारा "शॉर्ट" कहा जाता है। इस श्रेणी में कई कुकी और पाई क्रस्ट आटा शामिल हैं, जैसे कि शॉर्टक्रस्ट पेस्ट्री।

मध्य भारत के कई हिस्सों में, लोग झटपट आटे की गेंद या बाटी बनाने की त्वरित विधि का उपयोग करते हैं। अफ्रीका के साहेल क्षेत्र के देशों में, अयश या बिया नामक लोई गेंदों को शॅरगम या बाजरा से बनाया जाता है, और पिसा और उबला हुआ होता है।

क्विक ब्रेड में फूलाने वाली सामग्री खमीर के अलावा अन्य एजेंट (जैसे बेकिंग पाउडर या बेकिंग सोडा) का उपयोग होता है और अधिकांश कुकीज़, केक, बिस्कुट, और बहुत चीजों में शामिल हैं; ये एक बैटर या आटे पर आधारित हो सकते हैं।

कुकी लोई कैसे बनाएं

हर एक कुकी रेसिपी थोड़ी अलग होती है, लेकिन अधिकांश रेसिपी में आम सामग्री पाई जाती है और कुकी लोई बनाते समय एक मानक अभ्यास का पालन करना चाहिए। इसके अतिरिक्त, अधिकांश कुकी के आटे को रेफ्रिजरेट किया जा सकता है और इसे बनाने के बाद कम से कम एक सप्ताह के लिए बचा सकते हैं।

कुकी लोई बनाने के उचित तरीके के बारे में अधिक जानने के लिए और कुछ लोकप्रिय कुकी लोई को देखने के लिए, पढ़ना जारी रखें।

सामग्री
चॉकलेट चिप कुकी लोई

30 कुकीज़ के लिए पर्याप्त लोई बनाता है

- 1 कप और 2 बड़े चम्मच (280 मिली) मैदा
- 1/2 चम्मच (2.5 मिली) बेकिंग सोडा
- 1/2 चम्मच (2.5 मिली) नमक
- 1 कप (250 मिलीलीटर) मक्खन, नरम
- 6 बड़े चम्मच (90 मिली) दानेदार चीनी
- 6 बड़े चम्मच (90 मिली) पैक्ड ब्राउन शुगर
- 1/2 चम्मच (2.5 मिलीलीटर) वेनिला अर्क
- 1 बड़ा अंडा
- 1 कप (250 मिली) हल्की मीठी चॉकलेट चिप्स

शुगर कुकी लोई

3 से 4 दर्जन कुकीज़ के लिए पर्याप्त लोई बनाता है

- 1 कप (250 मिलीलीटर) अनसाल्टेड मक्खन, या 2 हिस्से, नरम
- 1 कप (250 मिलीलीटर) दानेदार चीनी
- 1 बड़ा अंडा
- 1 बड़ा चम्मच (15 मिलीलीटर) वेनिला अर्क
- 1 चम्मच (5 मिलीलीटर) नमक
- 2.5 कप (625 मिलीलीटर) मैदा

अंडा रहित चॉकलेट चिप कुकी लोई

2 कप (500 मिलीलीटर) कुकी लोई बनाता है

- 1/2 कप (125 मिलीलीटर) मक्खन, नरम
- 3/4 कप (90 मिली) हल्की ब्राउन शुगर, पैक्ड
- 1 कप (250 मिलीलीटर) मैदा
- 1/4 चम्मच (1.25 मिली) नमक

- 2 चम्मच (10 मिलीलीटर) वेनिला अर्क
- 1 कप (250 मिली) हल्के मीठे चॉकलेट चिप्स
- पानी, आवश्यकतानुसार

विधि 1
मानक कुकी लोई की तैयारी

1. सामग्री की समीक्षा करें: प्रत्येक कुकी आटा रेसिपी थोड़ा अलग है, इसलिए आपको आगे बढ़ने से पहले विशिष्ट रेसिपी की सावधानीपूर्वक समीक्षा करनी चाहिए। अधिकांश कुकी लोई रेसिपी में एक ही मूल सामग्री विभिन्न अनुपातों में साझा की जाती है।

- कुकी लोई तैयार करने के लिए निम्नलिखित दिशानिर्देशों का उपयोग करें यदि आपके पास सामग्री की एक सूची है, लेकिन इसके बताए निर्देशों को खो दिया है।
- अधिकांश कुकी लोई रेसिपी में कुछ प्रकार के वसा, चीनी, अंडे और आटे का उपयोग होता है। नमक और बेकिंग पाउडर का उपयोग लगातार नहीं किया जाता है, लेकिन कई कुकी लोई रेसिपी में फूलाने वाली सामग्री के रूप में उपयोग होती है।
- मक्खन उपयोग के लिए सबसे आम वसा है, लेकिन शॉर्टनिंग भी अक्सर इस्तेमाल किया जाता है। मक्खन कुरकुरे, पतले कुकीज़ बनाता है, जबकि शॉर्टनिंग नरम, केक जैसी कुकीज़ बनाता है।

- अधिकांश कुकी आटा व्यंजनों में वेनिला अर्क भी दिखाई देता है।
- ध्यान दें कि खाने के लिए तैयार या खाने के लिए सुरक्षित कुकीज़ के आटे में अंडे नहीं होते हैं।

2. मक्खन को नरम करें: सर्वोत्तम परिणामों के लिए, ठंडे मक्खन को टुकड़ों में काटें और इसे 30 मिनट तक कमरे के तापमान पर बाहर रखें।

- अंगूठा लगाने पर एक आकार छोड़ने के लिए मक्खन पर्याप्त नरम होना चाहिए। हालांकि, मक्खन को पिघलने न दें।
- नरम मक्खन और मार्जरीन अन्य अवयवों के साथ संयोजन करना आसान है।
- यदि समय कम है, तो आप 10 सेकंड के अंतराल तक ठंडे मक्खन को माइक्रोवेव कर सकते हैं।
- यदि मक्खन के बजाय मार्जरीन का उपयोग करते हैं, तो सुनिश्चित करें कि मार्जरीन में 80 प्रतिशत या अधिक वनस्पति तेल है।

3. मक्खन और शॉर्टनिंग को एक साथ मिलाएं : यदि आपकी रेसिपी मक्खन और शॉर्टनिंग दोनों के लिए कहता है, तो आपको उन्हें एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के उपयोग से साथ मिलाकर क्रीम बनाना चाहिए।

- यहां तक की यदि आपकी रेसिपी में केवल एक ही है, तो आपको तब तक वसा को एक इलेक्ट्रिक मिश्रण के साथ चिकना होने तक पीसना चाहिए। ऐसा करने से किसी भी गांठ को हटा दिया जाता है और वसा को अधिक प्रभावी ढंग से आटे में मिलाने की अनुमति मिलती है।

4. चीनी, बेकिंग पाउडर और नमक मिलाएं: चीनी, नमक और बेकिंग पाउडर या बेकिंग सोडा में मिलाने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें। इन सामग्रियों को पूरी तरह से वसा के साथ जोड़ा जाना चाहिए।

- इन सामग्रियों को तब तक क्रीम की तरह बनाएं जब तक स्थिरता और रंग दोनों हल्का न हो जाए।
- यह प्रक्रिया आटे में हवा के बुलबुले बनाती है, जिससे हल्का कुकीज़ बनता है। आटे को अधिक न मिलाएं।

5. अंडे और वेनिला अर्क जोड़ें: मध्यम गति पर एक समय में अंडे को मिलाने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें। एक साथ या तुरंत बाद वेनिला अर्क जोड़ें।

- इस मिश्रण को फेंटें ताकि अंडे की सभी धारियां निकल जाएं।
- उपयोग करने से पहले 30 मिनट के लिए कमरे के तापमान पर अंडे को छोड़ने पर विचार करें। इससे अंडों के घोल में हवा डालना आसान हो जाता है, जिससे हलकी कूकीज़ बनती है।

6. धीरे-धीरे मैदा डालें: जितना संभव हो उतना मैदा मिलाने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें, इसे धीरे-धीरे लोई में जोड़ें। जब मिक्सर तनाव करना शुरू कर देता है, तो लकड़ी के चम्मच लें और फिर आटा में मैदा मिलाएं।

- स्टैंड मिक्सर में सामान्यतः तनाव हो सकता है इसलिए आपको कोई भी मिक्सर इस्तेमाल करने की जरूरत नहीं है। हाथ से पकड़ने वाले मिक्सर टिकाऊ नहीं होते हैं। मिक्सर को पूरी तरह से जल जाने से बचाने के लिए इसे बाहर की ओर पूर्ण रूप से चलाना चाहिए।

- मैदे के बाद किसी भी चॉकलेट चिप्स, नट, या इसी तरह की सामग्री को मिलाना चाहिए।

7. निर्देशानुसार सेव या बेक करें: सेविंग निर्देश और बेकिंग निर्देश अलग-अलग होते हैं, इसलिए उन निर्देशों को खोजना सबसे अच्छा है जो आपके रेसिपी के लिए विशिष्ट हैं।

- आमतौर पर, आप अपनी लोई प्लास्टिक की चादर में कसकर लपेट सकते हैं और एक सप्ताह के लिए रेफ्रिजरेटर में सहेज सकते हैं।
- कई कुकी रेसिपी ने 8 से 15 मिनट के लिए 350 डिग्री फ़ारेनहाइट (180 डिग्री सेल्सियस) के आसपास बेक करने को कहती हैं।

विधि 2
चॉकलेट चिप कुकी लोई

1. मक्खन, चीनी और वेनिला अर्क को मिलाएं: एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करते हुए एक बड़े कटोरे में मक्खन, दानेदार चीनी, ब्राउन शुगर, और वैनिला अर्क को मिलाकर क्रीम बनाएं।

- अन्य अवयवों को साथ मिलाने से पहले मक्खन को नरम करना चाहिए। एक हल्की लोई के लिए, मक्खन को शक्कर और वेनिला अर्क के साथ मिलाने से पहले तब तक फेंटते रहें जब तक कि यह फूल न जाए।

2. अंडे में मिलाएं: मक्खन मिश्रण में अंडे जोड़ें और एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ मध्यम गति से फेंटे।

- जब तक अंडा पूरी तरह से शामिल नहीं हो जाता तब तक फेंटना जारी रखें।
- यदि रेसिपी को दोगुना या तिगुना करना है, तो एक अतिरिक्त अंडे को एक बार में जोड़ें, प्रत्येक जोड़ के बाद अच्छी तरह से फेंटे।

3. मैदा, बेकिंग सोडा और नमक मिलाएं: एक अलग छोटे कटोरे में, मैदा, बेकिंग सोडा और नमक मिलाएं जब तक अच्छी तरह से संयुक्त हो जाए।

- सूखी सामग्री को अलग से मिलाने से यह सुनिश्चित हो जाता है कि वे नम सामग्री में मिलाने के बाद पूरी तरह से आटे में समान रूप से मिल जाएं।

4. मक्खन मिश्रण में सूखी सामग्री जोड़ें: मक्खन मिश्रण में मैदा मिश्रण को फेंटने के लिए पूरी तरह से संयुक्त होने तक एक इलेक्ट्रिक मिश्रण का उपयोग करें।

- यदि इलेक्ट्रिक मिक्सर मिश्रण प्रक्रिया की समाप्ती पर है, तो किसी भी शेष मैदे को हाथ से हिलाएं।

5. चॉकलेट चिप्स को मिलाएं: समान रूप से वितरित होने तक आटे में चॉकलेट चिप्स को मिलाने के लिए एक मिश्रण चम्मच या स्पैटुला का उपयोग करें।

6. लोई को मोम पेपर में लपेटें: यदि आप बाद में लोई को बचाने की योजना बनाते हैं, तो इसे मोम पेपर या प्लास्टिक रैप में लपेटें। सुनिश्चित करें कि लोई का कोई भी हिस्सा हवा के संपर्क में नहीं है।

- लोई लपेटने पर विचार करें। इसे पहले वैक्स पेपर में लपेटें, फिर चारों ओर प्लासटिक रैप लपेटें।
- लोई को बाद में प्रबंधित करने के लिए आसान बनाने के लिए, इसे लपेटने से पहले आधे में विभाजित करें।

7. लोई को फ्रिज या फ्रीजर में रखें: लोई 1 सप्ताह तक रेफ्रिजरेटर में रह सकती है। जब फ्रीजर में रखा जाता है, तो यह लगभग 8 सप्ताह तक चलती है।

8. तैयार होने पर बेक करें: कुकीज़ को 375 डिग्री फारेनहाइट (190 डिग्री सेल्सियस) पर 8 से 11 मिनट के लिए बेक किया जाना चाहिए।

- सर्वोत्तम परिणामों के लिए कमरे के तापमान पर लोई को रखें।
- एक समय में एक ग्रीस की हुई कुकी शीट पर 1 चम्मच (15 मिलीलीटर) की लोई रखें, प्रत्येक कुकी के बीच लगभग 2 इंच (5 सेमी) जगह छोड़ें।
- सुनहरा भूरा होने तक पहले से गरम ओवन में बेक करें।
- ठंडा करने के लिए एक वायर रैक को हटाने से पहले 2 मिनट के लिए बेकिंग शीट पर ठंडा करें।

विधि 3
शुगर कुकी लोई

1. मक्खन और चीनी को मिलाकर क्रीम बनाएं: मक्खन और चीनी को एक बड़े मिश्रण कटोरे में एक इलेक्ट्रिक मिक्सर के साथ तेज गति तक फेंटें।

- इसमें लगभग 5 मिनट लगने चाहिए।
- सुनिश्चित करें कि मक्खन को चीनी में मिश्रित करने से पहले इसे नरम किया जाता है।
- इस रेसिपी के लिए, पहले से ही मक्खन को फेंटना आवश्यक नहीं है।
- इस रेसिपी के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर, जिसमें पैडल लगे होते हैं, सबसे अच्छा काम करता है।हालांकि, एक मानक मिक्सर संलग्नक का उपयोग भी किया जा सकता है।

2. अंडा, वेनिला, और नमक जोड़ें: अब इस सामग्री को क्रीमयुक्त मक्खन के मिश्रण में मिलाएं और अच्छी तरह से मिलाने तक अपने इलेक्ट्रिक मिक्सर से फेंटे।

- यदि रेसिपी दोगुना करनी है, तो प्रत्येक अंडे को एक बार में जोड़ें और प्रत्येक बार जोड़ने के बाद अच्छी तरह से फेंटे।

- इन सामग्रियों को जोड़ते समय एक मध्यम गति का उपयोग करें।

3. धीरे-धीरे मैदा डालें: मैदा को अच्छी तरह से दो या दो से अधिक भागों में नम सामग्री में मिलाएं।

- जैसे ही आप इसे मिलाते हैं, मैदे को उड़ने से रोकने के लिए कम गति का उपयोग करें।
- केवल तब तक मिलाएं जब तक कि मैदे को शामिल नहीं किया गया हो। ज्यादा न मिलाएं।
- यदि मिक्सर धीमा होना और संघर्ष करना शुरू कर देता है, तो मिश्रण चम्मच का उपयोग करके बाकी के मैदे को हिलाएं।

4. लोई को 2 से 4 भागों में विभाजित करें: प्रत्येक भाग आकार में लगभग बराबर होना चाहिए।

- बाद में चार भागों के साथ काम करना आसान हो सकता है, लेकिन दो भाग भी पर्याप्त होंगे।

5. प्लास्टिक रैप में लोई को लपेटें: लोई के प्रत्येक भाग को प्लास्टिक रैप की शीट पर रखें। पूरी तरह से लपेटने से पहले आटा को प्लेट में समतल करें।

- लोई के प्रत्येक हिस्से को अलग से लपेटा जाना चाहिए।
- निश्चित करें कि कोई भी हवा लिपटे हुए आटे को नहीं छू सकती है। यदि आवश्यक हो, तो इसे सुरक्षित करने के लिए लोई को दोबारा लपेटें।

6. रेफ्रीजरेट या फ्रीज करें: लोई को 1 सप्ताह तक रेफ्रीजरेट करें। यदि आपको लोई की आवश्यकता 4 सप्ताह तक है, तो आपको इसे फ्रीजर में रखना चाहिए।

- ध्यान दें कि यदि आप तुरंत लोई का उपयोग करने की योजना बनाते हैं, तो भी इसे बेक करने से पहले 2 घंटे फ्रिज में रखना चाहिए।

7. तैयार होने पर बेक करें: कुकीज़ को 350 डिग्री फ़ारेनहाइट (180 डिग्री सेल्सियस) पर 8 से 10 मिनट या थोड़ा सुनहरा होने तक बेक करें।

- यदि फ्रीजर की लोई का उपयोग किया जाता है, तो तब तक प्रतीक्षा करें जब तक लोई का तापमान फ्रिज के तक नीचे नहीं चला जाता है।

- जब तक यह लगभग 1/2 इंच (1.25 सेमी) मोटी न हो, तब तक एक आटे की सतह पर लोई को बेलें। आकारों में काटें और बेक करने के लिए एक ग्रीस की हुई कुकी शीट पर रखें।

विधि 4
अंडारहित चॉकलेट चिप कुकी लोई

1. मक्खन और चीनी को एक साथ मिलाएं: मक्खन और चीनी को एक साथ मिलाने के लिए मध्यम गति से एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें।

- मक्खन और चीनी का मिश्रन फूला हुआ और अच्छी तरह से संयुक्त होना चाहिए।

- शुरू करने के लिए कमरे के तापमान और नरम मक्खन का उपयोग करना सुनिश्चित करें ।

- एक मध्यम कटोरे में सामग्री मिश्रित करें।

2. आटा, नमक, और वेनिला जोड़ें: इन सामग्रियों को मक्खन के मिश्रण में मिलाएं और अच्छी तरह से मिलने तक चम्मच को हिलाएं।

- स्वाद के लिए वेनिला और नमक जोड़ें: चूंकि इस रेसिपी में अंडे नहीं हैं, आप इन दो सामग्रियों को धीरे-धीरे जोड़ सकते हैं और प्रत्येक जोड़ के बाद स्वाद ले सकते हैं। एक बार जब आपको स्वाद पसंद आता हैं तो आप उसे वहीं रोक दें।

3. चॉकलेट चिप्स को मिलाएं: आटे में चिप्स जोड़ें और मिश्रण चम्मच से अच्छी तरह से मिलाएं।

- इस बिंदु पर, आटा अभी भी काफी मोटा होगा।

4. धीरे-धीरे आटे में पानी डालें: एक समय में आटा में 1 चम्मच (15 मिलीलीटर) ठंडा पानी डालें, इसे मिश्रित करने के लिए प्रत्येक जोड़ के बाद अच्छी तरह से हिलाएं।

- जब तक लोई मानक लोई स्थिरता तक नहीं पहुंचती तब तक पानी जोड़ना जारी रखें। यदि आप आइस क्रीम या अन्य डेज़र्ट्स में आटा डालना चाहते हैं, तो कड़क लोई के लिए कम पानी इस्तेमाल करें।

5. अब आनंद लें या बाद के लिए सहेजें: चूंकि यह आटा बिना अंडे का होता है, इसलिए इसे कच्चा ही खाना चाहिए और तुरंत परोसने पर यह सबसे अच्छा होता है।

- लोई को बचाने के लिए, उसे एक दोबारा सील करने योग्य ग्लास या प्लास्टिक बरतन में रखें और 1 सप्ताह तक फ्रिज में रखें।

शीट पैन

अमेरिका के विमान वाहक पर सवार एक बेकर ब्रेड रोल से भरे एक गर्म शीट पैन को एक ठंडे रैक में रखता हुआ।

कुकी शीट।

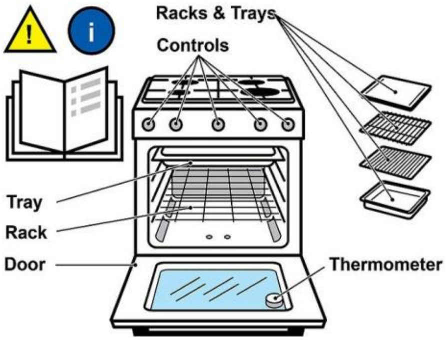
अवन में एक शीट पैन, बेकिंग ट्रे या बेकिंग शीट एक चपटा आयताकार मेटल पैन है। अक्सर इसका उपयोग ब्रेड रोल, पेस्ट्री और समतल उत्पाद जैसे कुकी, शीट केक, स्विस रोल और पिज़्ज़ा के लिए किया जाता है।

सभी पैनकेक की तरह, ये पैन विभिन्न प्रकार की सामग्रियों से बने हो सकते हैं, लेकिन मुख्य रूप से एल्यूमीनियम या स्टेनलेस स्टील के होते हैं। सबसे बुनियादी शीट पैन वस्तुतः धातु की एक शीट है। आम अतिरिक्त विशेषताएं जो शीट पैन में पाई जा सकती हैं, उनमें भोजन को फिसलने से रोकने के लिए एक या एक से अधिक किनारों पर उठे हुए किनारे शामिल होते हैं, पैन को ओवन में रखने में सहायता करते हैं, और इसे फिर से हटाते हैं, या इन्सुलेशन या हवा की एक परत नाजुक भोजन को जलने से बचाने के लिए बनाया गया है।

एक ओवन का उपयोग कैसे करें

अगर आप सही सुझाव और तरकीब जानते हैं तो ओवन का उपयोग करना काफी आसान होता है। गैस अवन्स और बिजली के ओवन के लिए थोड़ा अलग प्रक्रिया की ज़रूरत होती है इसलिए ध्यान रखें कि आप सही भोजन पकाने के बर्तन का इस्तेमाल अपने अवन के प्रकार के अनुसार करें। सभी ओवन को नियमित सफाई की आवश्यकता होती है। अपने ओवन को साफ करना सुनिश्चित करें जब आपने फर्श और ओवन के रैक पर चिपके हुए भोजन को देखा है।

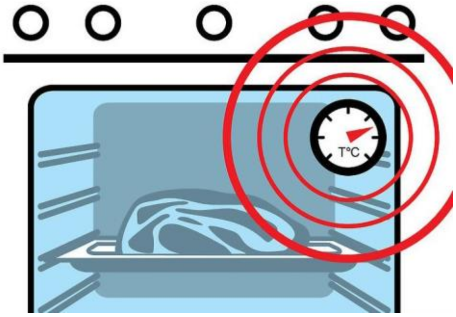
विधि 1
एक गैस ओवन का उपयोग करते हुए



1. अपने ओवन की मूल बातें देखें: इससे पहले कि आप अपने गैस ओवन या किसी ओवन का उपयोग करने का प्रयास करें, आपके पास मौजूद किसी भी अनुदेश पुस्तिका को पढ़ें। यह आपको बताएगा कि कैसे ओवन को चालू करने के तरीके और साथ ही साथ आपके ओवन कैसे काम करता है के अन्य पहलुओं को मूल रूप से सूचित करें।

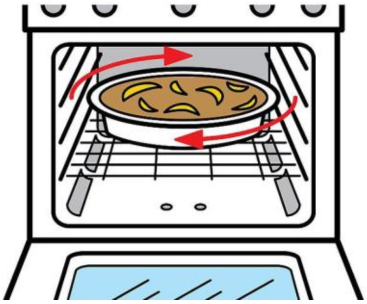
- हर ओवन रैक के साथ आता है। अपने ओवन का उपयोग करने से पहले, उन्हें ओवन के अंदर और बाहर ले जाने के साथ प्रयोग करें। आप जो पका रहे हैं उसके आधार पर, आपको ओवन के रैक को समायोजित करना पड़ सकता है। यह कैसे करना है, यह जानने के लिए एक अच्छा विचार है।

- अंदाजा लगाओ कैसे ओवन चालू करें और तापमान सेट करें। आमतौर पर, आपको ऐसा करने के लिए ओवन के सामने के पास एक घुंडी को मोड़ना होगा। फिर आप घुंडी को उपयुक्त ताप सेटिंग में बदल सकते हैं। कुछ ओवन संकेत देते हैं जैसे प्रकाश के चालू और बंद होने या शोर किया जाता है जिससे पता चलता है कि ओवन कब पर्याप्त रूप से गर्म हो गया है।



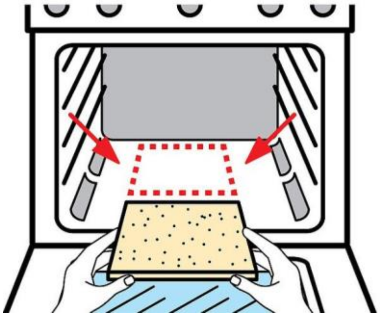
2. एक ओवन थर्मामीटर का उपयोग करें: गैस ओवन तापमान में बढ़ता घटता है। यहां तक कि अगर आप एक विशिष्ट तापमान के लिए ओवन सेट करते हैं, तो खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान गर्मी अप्रत्याशित रूप से बढ़ सकती है या घट सकती है। तापमान को मापने के लिए ओवन थर्मामीटर का उपयोग करें। खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान आपको गर्मी को थोड़ा ऊपर या थोड़ा नीचे करने की आवश्यकता हो सकती है।

- ओवन के तापमान की निगरानी के लिए ओवन लाइट का उपयोग करें। खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान अक्सर ओवन खोलने से तापमान अचानक गिर सकता है।

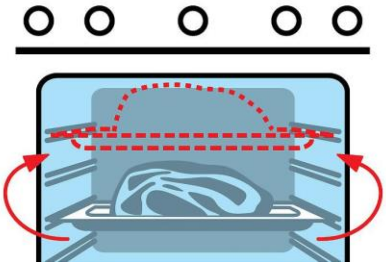


3. खाना बनाते समय अपनी ट्रे घुमाएं: एक गैस ओवन में ताप बढ़ता घटता है। खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान कुछ हिस्से गर्म या ठंडे हो जाएंगे। इसलिए, कभी-कभी ओवन को खोलना मदद कर सकता है और चीजों को समान रूप से पकाने के लिए अपनी बेकिंग ट्रे को कुछ डिग्री तक घुमा सकता है।

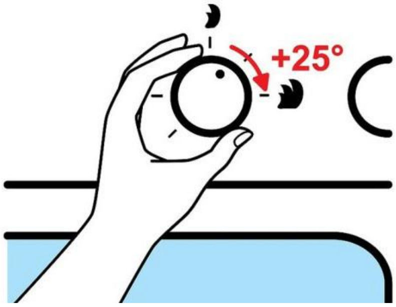
    - केक, ब्रेड और मफिन ट्रे को खाना पकाने के दौरान 90 डिग्री तक घुमाया जाना चाहिए। यदि आप कुकीज़ जैसी किसी चीज़ को सेंकने के लिए एक से अधिक रैक का उपयोग कर रहे हैं, तो ऊपर और नीचे की ट्रे को भी बदलें।
    - खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान कैसेरोल व्यंजन को कई बार घुमाया जाना चाहिए।



4. अपने अवन के फर्श पर बेकिंग स्टोन रखें: बेकिंग स्टोन को बेक किया हुआ सामान और पिज्जा की तरह पकाने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। हालांकि, यह गैस ओवन में तापमान को नियंत्रित करने में भी मदद कर सकता है। यह तापमान को ऊपर की ओर फैलाता है। जब आप अवन का इस्तेमाल नहीं कर रहे हों तब उसे अवन के नीचे या सबसे नीचे के रैक पर रखें। फिर, कुछ भी पकाने के लिए आप बेकिंग स्टोन के बिलकुल ऊपर रखें ताकि वह बराबर से पक सके।



5. भूरे शीर्ष हिस्सों के लिए चीजों को ऊपर रखें: कभी कभी गैस ओवन में रखने पर पाई को भूरा रंग लाने में मुश्किल हो सकता है। ऐसे व्यंजनों को हिलाने से इसमें मदद मिल सकती है जिससे भूरा रंग आता हैं। इससे वे जल्दी भूरे हो जायेंगे।

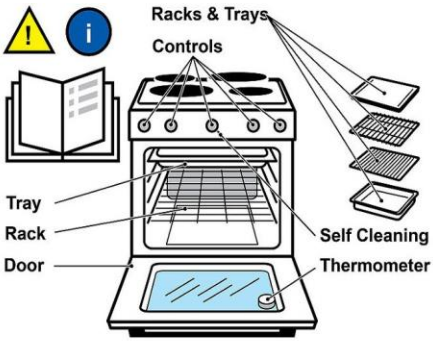


6. जोड़ा कुरकुरापन के लिए तापमान बढ़ाएं: गैस ओवन में अधिक नमी होती है, जो कुरकुरेपन को प्रभावित कर सकती है। भुने हुए आलू जैसी चीज़ों को गैस ओवन में आसानी से कुरकुरापन नहीं मिलता है। ओवन के तापमान को लगभग 25 डिग्री अधिक गर्म करने पर इसमें मदद मिल सकती है। यह एक कुरकुरा अंतिम उत्पाद देगा।

7. गहरे रंग के धातू के बरतन का इस्तेमाल न करें: आपको गैस ओवन में कभी भी गहरे रंग के धातुओं का उपयोग नहीं करना चाहिए। गैस ओवन में, ओवन के नीचे से गर्मी आती है। गहरे रंग के धातू के बरतन गर्मी को तेजी से सोख लेगा, जिसके परिणामस्वरूप व्यंजन भूरे हो सकते हैं या जल सकते हैं।

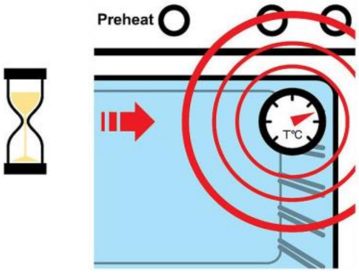
- गहरे रंग के धातू के बरतन के बजाय हल्के रंग के धातू, ग्लास या सिलिकॉन का चुनाव करें।

विधि 2
एक इलेक्ट्रिक ओवन का उपयोग करते हुए



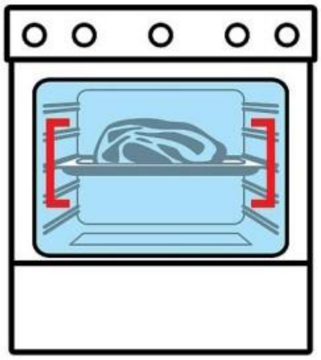
1. मूल बातों से खुद को परिचित करें: सुनिश्चित करें कि आपने इलेक्ट्रिक ओवन का उपयोग करने की मूल बातें के लिए अपने ओवन के मैनुअल को पढ़ा है। यह आपको दिखाता है कि ओवन को कैसे चालू और बंद करना है, जैसे कि ओवन में रैक को ऊपर और नीचे स्थानांतरित करना।

- सुनिश्चित करें कि आप तापमान सेट करने का तरीका जानें: इलेक्ट्रॉनिक ओवन आमतौर पर आपको इलेक्ट्रॉनिक रूप से तापमान को बदलने की अनुमति देते हैं और फिर ओवन के तैयार होने पर एक संकेत देंगे। आपके ओवन में एक प्रकाश जल या बंद हो सकता है या एक संकेत दे सकता है कि यह गर्म है।

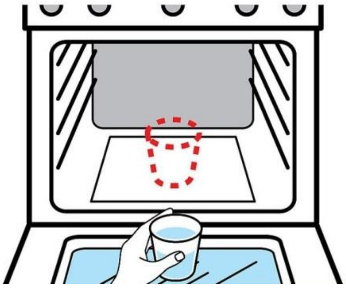


2. अपने ओवन को प्रीहीट करने के लिए अतिरिक्त समय दें: यदि आप इलेक्ट्रॉनिक ओवन का उपयोग कर रहे हैं तो खाद्य पदार्थ और बेक्ड माल तैयार करना शुरू करने से पहले अपने ओवन को गर्म करना शुरू करें। गैस ओवन जल्दी से गर्म होते हैं, लेकिन उचित तापमान तक पहुंचने के लिए इलेक्ट्रॉनिक ओवन को अधिक समय की आवश्यकता होती है।

- आपको यह सुनिश्चित करने के लिए एक ओवन थर्मामीटर का उपयोग करना चाहिए कि आपका इलेक्ट्रिक ओवन सही तापमान पर है।

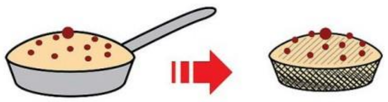


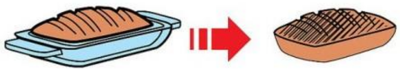
3. ओवन रैक के बीच में सामान को बेक करना: जब तक कोई रेसिपी निर्दिष्ट नहीं करता है एक व्यंजन को ऊपरी या निचले ओवन रैक पर रखा जाना चाहिए, हमेशा एक इलेक्ट्रिक ओवन के साथ मध्य रैक का उपयोग करें। यह वह स्थान है जहां खाना पकाने की प्रक्रिया के दौरान गर्मी कम से कम उतार-चढ़ाव की संभावना रखती है । यह आपके भोजन को अधिक समान रूप से पकाएगा।



4. आवश्यकता पड़ने पर भाप डालें: इलेक्ट्रिक ओवन काफी शुष्क होते हैं। अक्सर, यह ब्रेड और अन्य इसी तरह के भोज्य पदार्थों को फूलने से रोक सकता है।

यदि आप पिज्जा की पपड़ी या ब्रेड के उपरी हिस्से को बनाने की कोशिश कर रहे हैं, तो अपने इलेक्ट्रॉनिक ओवन में थोड़ी सी भाप डालें। आप एक पैन में गर्म पानी का एक कप डाल सकते हैं और फिर इसे ओवन के नीचे व्यवस्थित कर सकते हैं। आप ओवन को थोड़ा खोल सकते हैं और ओवन में कुछ पानी छिड़कने के लिए एक स्प्रे बोतल का उपयोग कर सकते हैं।



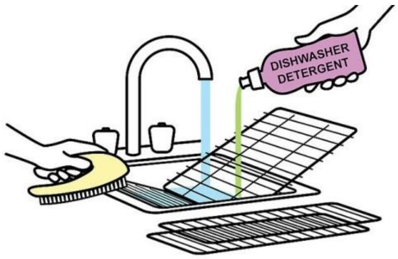


5. आप क्या पका रहे हैं, इसके लिए सही बरतन का चयन करें: आप इलेक्ट्रिक ओवन में खाना पकाने के बरतन की एक विविध श्रेणी का उपयोग कर सकते हैं। हालांकि, अलग-अलग बरतन अलग-अलग परिणाम देगा। आप जो पका रहे हैं, उसके लिए सही बरतन का उपयोग सुनिश्चित करें।

- यदि आप अपने खाद्य पदार्थों की साइड और निचले हिस्से को भूरा (ब्राउनिंग) करना चाहते हैं, तो धातु के बरतन को चुनें।
- यदि आप ब्राउनिंग को कम करना चाहते हैं, तो ग्लास या सिलिकॉन उत्पादों के लिए जाएं।

विधि 3
ओवन की सफाई

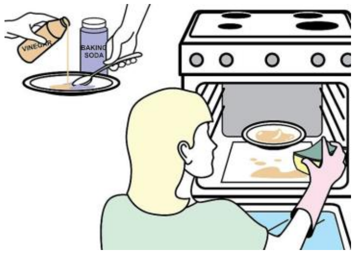
1. स्वयं सफाई का विकल्प चुनें: यदि आपके ओवन में स्वयं सफाई का विकल्प है, तो यह आमतौर पर काम करने का सबसे अच्छा तरीका है। आपके ओवन के निर्देश मैनुअल को स्वयं सफाई विकल्प का उपयोग करने का संकेत देना चाहिए। आमतौर पर, ओवन लगभग दो घंटे तक लॉक और स्वयं सफाई करता है। ओवन के स्वयं सफाई समाप्त करने के बाद, आप बस एक कागज के साथ किसी भी गंद को हटा सकते हैं।



2. अपने ओवन के रैक निकालें और साफ करें: यदि आपके ओवन में स्वयं सफाई का विकल्प नहीं है, तो आपको इसे हाथ से साफ करने की जरूरत है। शुरू करने के लिए, ओवन के रैक को हटा दें और उन्हें साफ करें।

- अपने स्नान टब के नीचे एक तौलिया बिछाएं और टब को गर्म पानी से भरें। आधा कप पाउडर डिशवाशर डिटर्जेंट जोड़ें और इसे पानी में चारों ओर घुमाएं।
- लगभग चार घंटे के लिए रैक को भिगो दें। फिर, किसी भी गैर-अपघर्षक स्क्रब ब्रश से चिपचिपा पदार्थ और दाग हटायें।
- रैक को पूरी तरह से रगड़ें और फिर उसे हवा में सूखने दें।

3. बेकिंग सोडा और पानी से अपने ओवन को साफ करें: बेकिंग सोडा और पानी मिलाएं जब तक आप एक व्यावहारिक पेस्ट नहीं बना लें। फिर, अपने पेस्ट के साथ अपने ओवन के अंदर कोट करने के लिए एक कपड़े या स्पंज का उपयोग करें। अपने ओवन के पक्षों, नीचे और ऊपर साफ करना सुनिश्चित करें।



4. सिरका जोड़ें और बेकिंग सोडा को साफ करें: बेकिंग सोडा और पानी के मिश्रण के ऊपर सिरका डालें। सिरका को तब तक स्थिर रहने की अनुमति दें जब तक कि वह हल्के से झुलसने न लगे। यह शीघ्रता से होना चाहिए। यह गंदगी को हलका करने में मदद करता है, जिससे आप आसानी से अपने ओवन को साफ कर सकते हैं।

- सिरका जमने के बाद, ऊपर, नीचे और एक तरफ के हिस्से को साफ़ करने के लिए स्पंज का उपयोग करें। तब तक साफ करें जब तक आप सभी गंदगी और मलबे को हटा नहीं देते।
- जब आप कर लें, तो किसी भी बेकिंग सोडा, पानी और गंदगी और भोजन के टुकड़ों को हटाने के लिए एक पेपर टावल का उपयोग करें।

5. ओवन रैक को वापस ओवन में रखें: ओवन के अंदरूनी हिस्से को साफ करने के बाद, रैक को अपने ओवन की जगह में वापस रखें। आपका ओवन अब साफ और उपयोग के लिए तैयार होना चाहिए।

2

ब्रेड और क्रोइसैन्ट

ब्रेड सबसे आम बेक्ड खाद्य पदार्थों में से एक है। विभिन्न प्रकार के ब्रेड हैं जो विभिन्न सामग्रियों से बने होते हैं। क्रोइसैन्ट पेस्ट्री होते हैं जिनमें ब्रेड के समान सामग्री होती है। इस अध्याय में दिए गए मुख्य पक्ष अत्यंत महत्वपूर्ण हैं और बेकिंग ब्रेड तथा क्रोइसैन्ट की बेहतर समझ प्रदान करते हैं।

ब्रेड

ब्रेड एक प्रमुख खाद्य पदार्थ है जिसे आटे और पानी की लोई से बेकिंग करके बनाया जाता है। कृषि के युग से ही इसका महत्व सबसे पुराना कृत्रिम आहार माना जाता रहा है।

बनाने के तरीकों की तरह आटे और अन्य सामग्रियों का अनुपात भी बहुत भिन्न होता है। परिणाम स्वरूप, प्रकार, आकृति, आकार और ब्रेड की बनावट दुनिया भर में अलग अलग होते हैं। ब्रेड को खमीर, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले माइक्रोन, रसायन, औद्योगिक रूप से उत्पन्न यीस्ट या उच्च दाब वाली वातन की प्रक्रियाओं से खारा जा सकते हैं। पारंपरिक या धार्मिक कारणों से भी ब्रेड को खमीर उठाने से पहले पकाया जाता है। गैर अनाज वाली चीजों जैसे फलों, नट्स और वसा को भी मिलाया जा सकता है। कमर्शियल ब्रेड में आमतौर पर स्वाद, बनावट, रंग, शेल्फ लाइफ और निर्माण में आसानी के लिए एडिटिव्स होते हैं।

दिन के किसी भी भोजन के साथ विभिन्न रूपों में ब्रेड परोसी जाती है। इसे स्नैक के रूप में खाया जाता है, और अन्य बेक तैयारी में एक घटक के रूप में उपयोग किया जाता है, जैसे सैंडविच, और ब्रेड क्रम्ब्स में लेपित तली हुई चीजों को चिपकने से रोकने के लिए। यह ब्रेड पुडिंग का मुख्य भाग है, साथ ही कैविटीज को भरने या रस को बनाए रखने के लिए बनाए गए स्टफिंग से बनता है जो अन्यथा सूख सकता है।

ब्रेड का पोषण के रूप में महत्व से परे एक सामाजिक और भावनात्मक महत्व है। धार्मिक अनुष्ठानों और धर्मनिरपेक्ष संस्कृति में यह आवश्यक भूमिका निभाता है। दैनिक जीवन में इसका महत्व भाषा में झलकता है, जहां लोकोक्ति, बोल-चाल की अभिव्यक्ति ("उसने मेरे मुंह से ब्रेड (ब्रेड) चुरा ली है"), प्रार्थना में ("हमें अपना दिन प्रतिदिन की ब्रेड दें") और शब्द की व्युत्पत्ति जैसे "साथी" (लैटिन कॉम "से" + पेनिस "ब्रेड") में दर्शाया गया है।

प्रकार

ब्रेड पूर्वी एशिया के विपरीत मध्य पूर्व, उत्तरी अफ्रीका, यूरोप और यूरोपीय-व्युत्पन्न संस्कृतियों जैसे कि अमेरिका, ऑस्ट्रेलिया और दक्षिणी अफ्रीका में मुख्य भोजन है, जहां चावल विशेष है। ब्रेड को आमतौर पर गेहूं के आटे से बनाया जाता है, जिसे खमीर से सुखाया जाता है, उठने दिया जाता है, और अंत में ओवन में बेक किया जाता है। खमीर आमतौर पर ब्रेड में पाए जाने वाले वायु छिद्र को लाते हैं। लस के अपने उच्च स्तर (जो आटा को सहजता और लोच देता है) के कारण, आम या ब्रेड गेहूं, ब्रेड की तैयारी के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला सबसे आम अनाज है, जो किसी भी भोजन की दुनिया की खाद्य आपूर्ति में सबसे बड़ा एकल योगदान देता है।

ब्राउन ब्रेड और होल ग्रेन ब्रेड।

ब्रेड अन्य गेहूं की प्रजातियों के आटे से भी बनाई जाती है (जिसमें स्पेल्ट, एममर, एंकॉर्न और कामुट शामिल हैं)। ब्रेड बनाने के लिए राई, जौ, मक्का (मक्का), जई, शॉरगम, बाजरा और चावल सहित गैर-गेहूं अनाज का उपयोग किया गया है, लेकिन राई के अपवाद के साथ, आमतौर पर गेहूं के आटे के संयोजन में, क्योंकि उनके पास कम लस होता है।

ग्लूटेन से संबंधित रोगों जैसे सीलियाक रोग और नॉन सीलियाक ग्लूटेन संवेदनशीलता से प्रभावित लोगों के लिए ग्लूटेन रहित ब्रेड या ग्लूटेन रहित भोजन का लाभ उठा सकते हैं। ग्लूटेन-मुक्त ब्रेड को विभिन्न प्रकार के पदार्थों जैसे बादाम, चावल, ज्वार, मक्का, या फलियों जैसे फलियों में से भूसा हुआ बनाया जाता है, लेकिन चूंकि इन आटे में ग्लूटेन की कमी होती है, वे फूलने के समय अपना आकार नहीं बना सकते हैं और उनकी पपड़ी थोड़ी हवा के साथ भी घनी हो सकती है। जेंथन गम, ग्वार गम, हाइड्रोक्सीप्रॉपल मेथिल सेल्युलोज (एचपीएम), कॉर्न स्टार्च या अंडों को क्षतिपूर्ति करने के लिए ग्लूटेन की कमी को पूरा करने हेतु उपयोग किया जाता है।

घर पर ब्रेड कैसे बनाएं

कुछ भोजन के लिए आपको एक पाव ब्रैड लेने की आवश्यकता होती है, लेकिन आपके पास खाने के लिए समय वह नहीं होता है। जब आपको एक घंटे से कम समय में ताज़ी रोटी की आवश्यकता होती है, तो यह बनी हुई रेसिपी आपको निराश नहीं करेगी। यह परतदार, स्वादिष्ट ब्रेड किसी भी भोजन के लिए एकदम सही है।

सामग्री

- 2 कप गर्म पानी (उबलता हुआ नहीं)
- 4 चम्मच खमीर
- 1 बड़ा चम्मच चीनी
- 1/4 कप वनस्पति तेल
- 5 कप मैदा
- 1 1/2 चम्मच नमक

भाग 1
लोई बनाना

1. पानी को एक कटोरे में डालें: यह महत्वपूर्ण है कि आप पानी का उपयोग करें जो गर्म है, लेकिन बहुत गर्म नहीं। ज्यादा गर्म पानी खमीर को मार सकता है। गर्म पानी इसे खत्म किए बिना इसे फुला सकता है।

2. खमीर और चीनी जोड़ें: इन सब को एक साथ मिलाने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें। खमीर चीनी के साथ प्रतिक्रिया करना शुरू कर देगा, और मिश्रण झागदार हो जाएगा। यह कुछ ही मिनटों के भीतर होना चाहिए।

- यदि 3 मिनट बीत चुके हैं और कुछ भी नहीं हुआ है, तो आपका खमीर बासी हो सकता है, और आपको दूसरे भाग का उपयोग करने की आवश्यकता हो सकती है।
- आप उस पानी का उपयोग कर सकते हैं जो थोड़ा ज्यादा गर्म या ठंडा है, पर इसपर निर्भर है कि आपने पहले किस तापमान पर प्रयोग किया था।

3. मैदे को एक बड़े मिश्रण बरतन में डालें: पांच कप में दो ब्रेड मिलेंगी। आप या तो मैदा या ब्रेड आटे का उपयोग कर सकते हैं।

ब्रेड के आटे की थोड़ी अधिक फुलावट हो सकती है लेकिन मैदा भी बहुत अच्छा काम करता है।

4. तेल, नमक और खमीर मिश्रण जोड़ें। आटे के ऊपर एक बार में उन्हें डालो।

5. आटा मिलाएं: आटा मिश्रण के साथ एक मिश्रण उपकरण का उपयोग करें, एक हाथ मिक्सर या एक लकड़ी का चम्मच सभी अवयवों को मिलाने के लिए जब तक वे एक बड़े, चिपचिपे आटे की गेंद में एक साथ नहीं आते।

भाग 2
फुलाना और गूंधना

1. एक तेल वाले कटोरे में लोई की गेंद रखें: आप मिश्रण कटोरे को धो सकते हैं और तेल लगा सकते हैं, या एक अलग तेल के कटोरे का उपयोग करें।

यह लोई की गेंद के आकार से कम से कम दोगुना होना चाहिए, ताकि लोई के फूलने के लिए जगह हो।

2. लोई को ढक दें और इसे गर्म स्थान पर रखें: इसे प्लास्टिक रैप में लपेटें, यह वायुरोधी नहीं होना चाहिए या कटोरे के ऊपर एक साफ डिशक्लॉथ रखें। इसे अपनी रसोई में गर्म क्षेत्र में रखें। यदि आपकी रसोई हवादार है, तो अपने ओवन को 200 डिग्री तक गर्म करें, इसे बंद करें, और कटोरे को वहां रख दें। यह आटा उठने के लिए सही तापमान होगा।

3. 25 मिनट के लिए आटा फूलने दें: इस दौरान यह फूलना शुरू हो जाएगा। यह आकार में दोगुना नहीं होगा, लेकिन यह लोई को एक अच्छी बनावट देने के लिए पर्याप्त होगा।

4. आटा गूंधें : यदि आपके पास एक स्टैंड मिक्सर है, तो उपयोग करें और लगभग 5 मिनट आराम से आटा गूंधें। यदि आपके पास मिक्सर नहीं है, तो आप हाथ से आटा गूंध सकते हैं। इसे आटे की सतह पर पलट दें और अपने हथेली का 10 मिनट तक या जब तक आटा आराम न हो जाए तब तक इस्तेमाल करें।

- गूंधने के दौरान जब वह गेंद के आकार की ओर खींचना बंद कर देता है, तो आप समझ जाएंगे कि गूंधने के बाद वह ढीला हो गया है। यह ढीला और नरम होना चाहिए।
- आटा भी चमकदार और खिंचावदार दिखने लगेगा।

भाग 3
विभाजित करना और बेकिंग

1. ओवन को 350 डिग्री फ़ारेनहाइट (180 ° सी) पर प्रीहीट करें।

2. लोई को विभाजित कर लें: इसे घुमाएं या इसे पिज्जा क्रस्ट की तरह गोलाकार में दबाएं। लोई काटने के लिए चाकू का उपयोग करें, अब आपके पास लोई के दो हिस्से होंगे।

3. इसे घुमाएं: अपने सामने एक लोई का टुकड़ा रखें ताकि उसके एक कोने आपकी ओर केंद्रित हो। लोई के कोने को उठाकर अपने शरीर से दूर बेलें जैसे जेली

लपेटते हैं। गोल होने तक इसे पूरी तरह से ऊपर तक लपेटें। यही प्रक्रिया लोई के दूसरे टुकड़े के साथ भी करें।

- यदि आप एक गोल ब्रेड आकार नहीं चाहते हैं, तो आप आटे को किसी भी तरह से विभाजित और आकार दे सकते हैं। पारंपरिक बेड, डिनर रोल, पिज्जा क्रस्ट या अपनी पसंद का कोई अन्य आकार बनाएं।

4. शीर्ष में धारी बनाएं: प्रत्येक भाग के शीर्ष में कुछ धारी बनाने के लिए चाकू का उपयोग करें। यह ब्रेड को अधिक समान रूप से पकाने में मदद करता है।

5. बेकिंग शीट पर बिना पके हुए ब्रेड रखें। एक कुकी शीट बहुत अच्छा काम करती है, या आप इसे एक लोफ पैन में डाल सकते हैं।

6. 30 मिनट के लिए ब्रेड बेक करना: जब शीर्ष थोड़ा सुनहरा भूरा दिखता है तो यह तैयार है।

7. इसे बटर और जैम के साथ या सूप और स्टूज के साथ परोसें।

सफेद ब्रेड के साथ पाव ब्रेड कैसे बनाएं

घर की बनी ब्रेड न केवल स्वादिष्ट होती है, बल्कि इसे बनाना भी आसान है। इस रेसिपी में ब्रेड मशीन या मिक्सर की भी जरूरत नहीं होती है (हालांकि मिक्सर की सिफारिश की गई है)।

सामग्री

- 1/4 कप दूध
- 5 चम्मच चीनी (या 1 1/2 चम्मच)
- 1 चम्मच नमक
- 5 चम्मच मक्खन (या 1 1/2 चम्मच)
- सूखा खमीर का 1 पैकेट, या 2 1/4 चम्मच थोक खमीर
- 2 1/2 से 3 1/2 कप मैदा, ब्रेड का आटा सबसे अच्छा होता है, लेकिन मैदा या बिना पका हुआ आटा भी काम करेगा
- कॉर्न स्टार्च या नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे (ब्रेड को कटोरे में चिपकाने से रोकने के लिए)

स्टेप्स

1. नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे के साथ पाव पैन का छिड़काव करें।

2. एक छोटे कटोरे को गर्म पानी में डालकर गर्म करें और पानी को बाहर फेंक दें।

3. खमीर जोड़ें।

4. खमीर में लगभग 1 कप गर्म पानी (105 से 110 डिग्री एफ या 38° सी) जोड़ें।

5. बुलबुले आने तक इसे अलग रखें: इसमें लगभग 10 मिनट लगने चाहिए। मिश्रण खमीर की जोरदार गंध देगा और तैयार होने पर झागदार दिखाई देगा।

6. एक बड़े मिश्रण कटोरे में खमीर जोड़ें।

7. मक्खन को पिघलाएं और इसे खमीर मिश्रण में दूध, चीनी और नमक के साथ मिलाएं।

8. 2 कप आटा डालें और अच्छी तरह से हिलाएं: आप एक इलेक्ट्रिक मिक्सर, या एक व्हिस्क का उपयोग कर सकते हैं।

9. जब तक आटा थोड़ा चिपचिपा नहीं हो जाता है, शेष आटा, 1/4 कप एक-एक कर जोड़ें। आटा कटोरे के किनारों को छोड़ने लगेगा।

10. लोई को हल्के से सूखे आटे की सतह पर पलट दें।

11. हाथ से 10 मिनट के लिए गूंधें: हाथ से गूंधने के लिए, हथेली रखें और ब्रेड के आटे को दबाएं, 1/4 मोड़ें, दोहराएं।

12. लोई को गेंद का आकार दें।

13. एक साफ मिश्रण कटोरे में नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे छिड़कें।

14. लोई की गेंद को मिश्रण के कटोरे में डालें। नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे इसके उपर लगाएं।

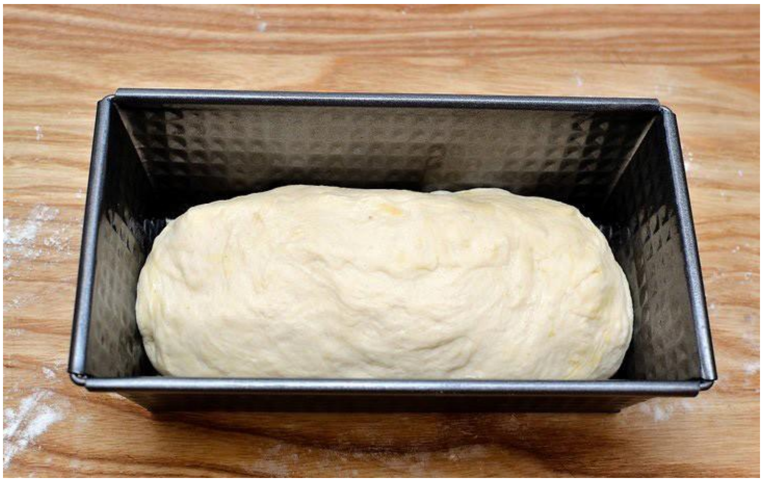
15. चाय तौलिए के साथ इसे ढकें।

16. लगभग 1 से 1 1/2 घंटे के लिए इसे दोहरा फूलने दें।

17. लोई कटोरे से निकालें।

18. एक बेलन का उपयोग करके बेलें।

19. एक पाव में आकार दें।



20. इसे पाव पैन में रखें।

21. लगभग 1 घंटे के लिए इसे लगभग दोगुना होने तक फूलने दें।

22. 400º एफ या 200º सी पर लगभग 30 मिनट तक बेक करें।

23. ब्रेड को बाहर निकालें और ठंडा होने दें।

24. ब्रेड तैयार है।

होलमील ब्रेड को कैसे बेक करें

यह होलमील ब्रेड रेसिपी ब्रेड को परोसने का एक स्वादिष्ट किन्तु पोषक तरीका है। ऐसा इसलिए है क्योंकि पौष्टिक ब्रेड में सिम्पल कार्बोहाइड्रेट के बजाय कॉम्प्लेक्स कार्बोहाइड्रेट होते हैं; कॉम्प्लेक्स कार्बोहाइड्रेट आपके शरीर में टूटने में ज्यादा समय लेता है, मतलब वे आसानी से फैट के रूप में जमा नहीं होते। होलमील ब्रेड को बनाने के लिए एक निश्चित रेसिपी के लिए उसे पढ़िए।

सामग्री

- 3 कप गर्म पानी (110 डिग्री एफ/ 45 डिग्री सी)
- 3 कप गर्म पानी (110 डिग्री एफ / 45 डिग्री सी)
- 2/3 कप शहद, दो 1/3 कप में विभाजित
- 8 1/2 कप होलमील ब्रेड का आटा, जरूरत के अनुसार ज्यादा

- 5 बड़े चम्मच मक्खन, पिघला हुआ
- 1 बड़ा चम्मच नमक

स्टेप्स

1. एक बड़े कटोरे में पानी और खमीर डालें और 5 मिनट तक पड़े रहने दें।

2. खमीर मिश्रण में 1/3 शहद और 5 कप आटा जोड़ें, पूरी तरह से मिश्रित होने तक मिलाएं। पच्चीस मिनट के लिए पड़े रहने दें। आप देखेंगे कि मिश्रण थोड़ा बढ़ता है और बुलबुले बनने लगते हैं।

3. 3 बड़े चम्मच पिघला हुआ मक्खन, 1/3 कप शहद और नमक एक साथ आटे में मिलाएं।

4. 2 कप आटा जोड़ें, मिश्रित ना होने तक मिलाएं।

5. बचे हुए आटे के साथ एक साफ, सपाट सतह का हल्का आटा गूंध लें।

6. आटे को गूंधना शुरू करें, आवश्यकतानुसार आटा मिलाएं: आटा गूंधें, सूखा आटा जोड़ें, जब तक यह उस सतह से बाहर नहीं आता जहां आप इसे गूंध रहें है लेकिन अभी भी चिपचिपा होगा।

7. हल्के, स्वादहीन तेल के साथ एक बड़े कटोरे को ग्रीस करें।

8. कटोरे के अंदर चिपचिपा आटा रखें और एक साफ तौलिया के साथ ढकें। एक गर्म जगह अलग रखें, लेकिन ज्यादा गर्म नहीं, जब तक यह फूलता नहीं।

9. कटोरे से लोई निकालें, फिर से सभी हवा को बाहर निकालने के लिए गुंधें, और तीन पाव में विभाजित करें।

10. 9 x 5 इंच लोफ पैन में पाव रखें और फिर से ढकें। पाव का फूलना तब पूरा होता है जब वे पाव पैन के शीर्ष से ऊपर उठ जाते हैं। जब पाव फूलाने हो, 15 मिनट के लिए 350 डिग्री फेरनहाइट (175 डिग्री सेल्सियस) पर ओवन को प्रीहीट करें।

11. 25 से 30 मिनट के लिए 350 डिग्री फेरनहाइट (175 डिग्री सेल्सियस) पर पाव बेक करें।

12. ओवन से पाव ब्रेड निकालें और इसके ऊपर पिघला हुआ मक्खन या मार्गरीन ब्रश से हल्के से लगाएं।

13. आनंद लें।

क्रोइसैन्ट

एक क्रोइसैन्ट: एक मक्खनदार, परतदार, विनोसेरी पेस्ट्री है जिसका नाम अर्धचंद्राकार के लिए प्रसिद्ध है। क्रोइसैन्ट और अन्य विनोसेरी एक परतदार खमीर युक्त आटे से बने होते हैं। इस प्रक्रिया में कई बार आटा को मक्खन से परतदार बनाया जाता है। इस प्रक्रिया से एक परतदार संरचना बनती है जो की एक पफ पेस्ट्री के समान होती है।

वर्धमान के आकार का ब्रेड और वर्धमान आकार के केक संभवतः प्राचीन काल से बनाए गए हैं।

क्रोइसैन्ट लंबे समय से ऑस्ट्रियाई और फ्रेंच बेकरियों और पैंटरी का एक प्रमुख केंद्र रहा है। 1970 के दशक के उत्तरार्ध में, फैक्ट्री-निर्मित, जमे हुए, पूर्व-गठित लेकिन बिना बेक लोई को एक फास्ट फूड में बदल दिया गया, जिसे अकुशल श्रम द्वारा ताजा पकाया जा सकता है। क्रोइसैन्टेरी स्पष्ट रूप से अमेरिकी शैली के फास्ट फूड के लिए एक फ्रांसीसी प्रतिक्रिया थी, और आज फ्रेंच बेकरियों और पैटिसरी में बेचे जाने वाले 30-40% फ्रोजन लोई से पके हुए हैं।

क्रोइसैन्ट महाद्वीपीय नाश्ते का एक सामान्य हिस्सा हैं।

क्रोइसैन्ट कैसे बनाएं

ये मक्खनदार और परतदार फ्रेंच नाश्ते का हिस्सा है जिसे तैयार होने में लंबा समय लेते हैं, लेकिन वे अप्रतिरोध्य हैं। उन्हें बनाने के लिए आवश्यक समय और प्रयास उन्हें आपकी इच्छा के अनुरूप बनाएंगे, और आप कभी भी फैक्ट्री-निर्मित सामान नहीं चाहेंगे।

सामग्री

सर्विंग्स: 8 क्रोइसैन्ट

- 1 1/4 चम्मच सूखा खमीर
- 3 बड़े चम्मच गर्म पानी
- 1 चम्मच चीनी
- 1 3/4 कप (220 ग्राम) आटा
- 1 1/2 चम्मच नमक
- 1/2 कप (120 मिली) दूध
- 2 बड़े चम्मच वनस्पति या ग्रेपसीड ऑयल
- 1/2 कप (115 ग्राम) बिना नमक वाला मक्खन, ठंडा

विधि 1
लोई बनाना

1. आटा मिलाएं: एक कटोरे में गर्म पानी, चीनी, नमक और खमीर मिलाएं, और इसे 5 से 10 मिनट के लिए रखे रहने दें जब तक कि यह नरम और बुलबुले न बनाए। स्टोव पर एक पैन में दूध गर्म करें, या माइक्रोवेव में 5-सेकंड पर रखें। एक कटोरे में गर्म दूध, खमीर मिश्रण और तेल रखें, और एक साथ मिलाएं।

- आप एक स्टैंड मिक्सर या एक स्पैटुला के उपयोग से हाथ से सामग्री को मिला सकते हैं।

- सुनिश्चित करें कि जब आप दूध को गर्म करते हैं तो यह उबाल नहीं आता। यदि ऐसा होता है, तो नए दूध के साथ शुरू करें।

2. आटा गूंधना: यदि आप एक स्टैंड मिक्सर का उपयोग कर रहे हैं, तो आप बस सामग्री के संयुक्त होने के बाद एक या दो मिनट के लिए यह काम जारी रख सकते हैं। यदि आप हाथ से गूंध रहे हैं, तो 8 से 10 बार आटे को गूंध लें। जब आप कर रहे हैं तो यह चिकनी और लोचदार महसूस करना चाहिए।

3. लोई को फूलने दें: लोई को एक साफ कटोरे में रखें जिसमें सूखा आटा छिड़का गया हो। सूखा आटा बाद में कटोरे से लोई को निकालना आसान बना देगा। प्लास्टिक रैप या एक तौलिया के साथ कटोरे को कवर करें। आटा को एक से दो घंटे तक फूलने दें। जब यह आकार में दोगुना हो जाता है, तो आप अगले चरण के लिए तैयार होंगे।

- आप लोई के शीर्ष में सूखे आटे को थोड़ा लगा सकते हैं और तेज़ी से फूलने में मदद कर सकते हैं। लोई को बीच में काटें जो लगभग 2 इंच (5 सेमी) चौड़ा हो।

- अपने किचन में आटा गर्म जगह पर रखें ताकि वह तेजी से फूल सके।

4. लोई को दबाएं: लोई दोगुना हो जाने के बाद, इसे धीरे से कटोरे से निकालें और इसे एक काउंटर के उपर हल्के छिड़के आटे पर रखें। 8x12 इंच के आयत (20x30 सेमी) में दबाएं। किनारों को यथासंभव सीधा रखने की कोशिश करें। आप अपने हाथों का उपयोग कर सकते हैं, या धीरे से बेलन के साथ दबा सकते हैं।

5. लोई पलटें: लोई को एक पत्र की तरह तिहाई में मोड़ो। इसे "मोड़" कहा जाता है। लोई के नीचे तीसरे पक्ष को मोड़ें ताकि यह मध्य तीसरे को ढके , फिर अन्य दो परतों के ऊपर शीर्ष तीसरे को मोड़ें।

6. लोई को दोबारा फूलने दें: लोई को प्लास्टिक रैप या टॉवल से हल्के से ढक दें। इसे तब तक बढ़ने दें जब तक यह फिर से आकार में दोगुना नहीं हो जाता है,

जिसे लगभग डेढ़ घंटे तक लेना चाहिए। इसे आधे घंटे के लिए फ्रिज में रख दें, क्योंकि इसे अगले चरण के लिए ठंडा करने की आवश्यकता होती है।

- यदि आप चाहें, तो आप रेफ्रिजरेटर में रात भर लोई रखने की अनुमति दे सकते हैं। बस इसे फ्रिज में रखें, और यह सुबह उपयोग के लिए तैयार हो जाएगा।

विधि 2
मक्खनदार परतें बनाना

1. मक्खन को बेलें: काउंटर के उपर एक मोमी कागज का एक बड़ा टुकड़ा लगाएं। मोमी कागज पर ठंडा मक्खन डालें, और ऊपर से कागज के अंत को मोड़ें। मोमी कागज की चादरों के बीच मक्खन को रोल करने के लिए बेलन का उपयोग करें, 12x6 इंच के आयत (30x15 सेमी) में। बेलन के साथ मक्खन को पतला करने के लिए कई बार ऐसा करें, फिर इसे आयत में जल्दी से बेलें। तेजी से काम करने की कोशिश करें ताकि मक्खन बहुत गर्म न हो।

- इस पूरी प्रक्रिया में ध्यान रखने वाली एक महत्वपूर्ण बात यह है कि आप कभी नहीं चाहते कि मक्खन तब तक पिघल जाए जब तक आप उसे ओवन में रखते हैं। कमरे के तापमान से ज्यादा गर्म होने से रोकने की कोशिश करें। आवश्यक होने पर इसे वापस रेफ्रिजरेटर में रखें।

- यह आपके हाथों और रसोई के उपकरण को ठंडा करने में मदद करता है ताकि आप मक्खन को गर्म न करें। अपने हाथों को ठंडे पानी से धोएं, और खाना पकाने के उपकरणों के साथ काम करें जो रेफ्रिजरेटर में ठंडा हो गए हैं। सुनिश्चित करें कि आपकी रसोई बहुत गर्म नहीं है।

2. लोई पर मक्खन लगा लें: लोई को फ्रिज से बाहर निकालें, और इसे एक 14x8 इंच (35x20 सेमी) आयत में समतल करें।

मक्खन के आयत को लोई के आयत के केंद्र में रखें, इसकी परत बनाएं ताकि यह लोई के किनारे से कम से कम आधा इंच दूर हो।

3. लोई को पलट दें: लोई के नीचे के तीसरे हिस्से को मोड़ें ताकि बीच के तीसरे हिस्से को ढकें और ऊपर के तीसरे हिस्से को नीचे की ओर दोनों परतों को ढकने के लिए जैसे एक पत्र को बंद किया हो । सुनिश्चित करें कि मक्खन समान रूप से स्तरित है और आटा के साथ मुड़ा हुआ है।

4. लोई को बेलें: 90 डिग्री की लोई की आयत को घुमाएं, ताकि आयताकार कोण का छोटा हिस्सा आपके सामने हो। लोइ को एक 14x8 इंच के आयत (35x20 सेमी) में बेलें। यह प्रक्रिया का सबसे महत्वपूर्ण हिस्सा है, और अधिकांश लोगों को समझने के लिए सबसे कठिन: आप मक्खन को लोई में बेल नहीं रहे हैं। इसके बजाय, आप लोई और मक्खन को बेल रहे हैं ताकि परतें पतली हो जाएं।

- यदि पिछले चरणों में आपको थोड़ी देर लगी थी और मक्खन थोड़ा नरम लगने लगा था, जब आप इसे लोई में डालते हैं, तो इस चरण में बेलने से पहले लोई को 15 से 20 मिनट के लिए ठंडा करने पर विचार करें। याद रखें, आप चाहते हैं कि मक्खन ठंडा रहे और लोई के भीतर पतली छोटी परतों में; आप इसे पिघलाना या लोई का हिस्सा नहीं बनाना चाहते हैं।

5. फिर से लोई पलटें। जैसे आपने पहले किया था, लोई को एक पत्र की तरह तिहाई में मोड़ें।

6. लोई को ठंडा करें : प्लास्टिक रैप या मोमी कागज में लोई लपेटें, और इसे रेफ्रिजरेटर में रखें। इसे 2 घंटे तक बैठने दें।

7. लोई को निकालें और हल्के आटे वाली सतह पर रखें: इसे पतला करने के लिए अपने बेलन के साथ इसे धीरे से बेलें। इसे ऐसे रखें कि ऊपर और नीचे के हिस्से छोटे हों, और दाएं और बाएं हिस्से लंबे हों। लोई को 8 से 10 मिनट तक अलग रख दें।

8. बेलें और लोई को दो बार और मोड़ें: लोई को एक 14x8 इंच (35x20 सेमी) आयत में बेलें। फिर, सावधान रहें कि बहुत ज्यादा न दबाएं - आप परतों को कुचलना नहीं चाहते हैं, बस उन्हें बाहर पतला करें। लोई को फिर से मोड़ो (इसे एक पत्र की तरह तिहाई में मोड़ो)। अब आयत को घुमाएं ताकि छोटा हिस्सा आपके सामने हो। इसे एक और 14x8 इंच के आयत (35x20 सेमी) में बेलें। इसे अंतिम बार तिहाई में मोड़ें।

9. लोई को ठंडा करें: इसे फिर से प्लास्टिक रैप या मोमी कागज में लपेटें। लोई को ठंडा होने दें। आप चाहें तो इसे रात भर छोड़ सकते हैं, जब तक आप इसे बढ़ने से रोकने के लिए ऊपर से कुछ भारी चीज नहीं रख लेते।

विधि 3
क्रोइसैन्ट को काटना

1. काटने की तैयारी: जिस बेकिंग शीट को आप इस्तेमाल करने की योजना बना रहे हैं उसे हल्का मक्खन लगाएं। एक दूसरे बेकिंग शीट पर वैक्स पेपर का एक

टुकड़ा रखें। मैदे को काउंटर के उपर छिड़कें। लोई को फ्रिज में से निकालें और 10 मिनट के लिए काउंटर पर रखें। अंत में, लोई को 20x5 इंच के आयत (50x12 cm) में बेलें।

2. लोई को लंबाई में काट लें: आधी लंबाई में लोई काटने के लिए पिज्जा कटर या चाकू का उपयोग करें। आपको लोई के दो 10x5 इंच (25x12 सेमी) टुकड़ों के साथ समाप्त होना चाहिए। मोम पेपर से ढके बेकिंग शीट पर लोई का एक टुकड़ा रखें। मोम पेपर की एक और परत ऊपर रखें।

3. लोई का दूसरा टुकड़ा तीन 5x5 इंच वर्ग (12x12 सेमी) में काटें : लोई की पट्टी पर दो चौड़ाई के चीर लगाएं। मोमी कागज बेकिंग शीट पर दो वर्ग हिस्सों को रखें। लोई की बड़ी आयत से उन्हें अलग करने वाले मोम पेपर की एक परत होनी चाहिए। मक्खन को ठंडा रखने के लिए बेकिंग शीट को फ्रिज में रख दें।

4. आटे के शेष वर्ग को आधे में तिरछे काट लें: आप दो त्रिकोणों को पाएंगे, जिससे आपका क्रोइसैन्ट बन जाएगा।

5. लोई के त्रिकोण को एक क्रोइसैन्ट में बेलें: चौड़ी तरफ से शुरू करते हुए, लोई को ऊपर से त्रिकोण के ऊपर से बेलें। इसे एक क्रोइसैन्ट रूप में तैयार करें, और इसे मक्खनयुक्त बेकिंग शीट पर रखें ताकि त्रिकोण के शीर्ष को क्रोइसैन्ट द्वारा शीट पर रखा जाए। दूसरे लोई के त्रिकोण के साथ दोहराएं।

6. क्रोइसैन्ट बनाना समाप्त करें: रेफ्रिजरेटर से एक और आटा वर्ग निकालें। काटने और बेलने की प्रक्रिया को दोहराएं। रेफ्रिजरेटर से वर्गों को निकालना जारी रखें, उन्हें त्रिकोण में काट लें, और जब तक आपकी लोई खत्म नहीं होती तब तक त्रिकोण को क्रोइसैन्ट में बेलें। आपको अपने मक्खनयुक्त बेकिंग शीट पर 8 क्रोइसैन्ट के साथ समाप्त होना चाहिए।

7. क्रोइसैन्ट को फूलने दें: बेकिंग शीट को साफ तोलिए से ढक दें, और एक घंटे के लिए क्रोइसैन्ट को फूलने दें।

विधि 4
क्रोइसैन्ट को बेक करना

1. ओवन को 475 ° एफ (240 °सी) पर प्रीहीट करें।

2. ऐग वॉश बनाएं: एक छोटे कटोरे में अंडे को फोड़ लें और एक कांटे का उपयोग करके इसे 1 चम्मच पानी के साथ मिलाएं।

3. क्रोइसैन्ट के शीर्ष पर ऐग वॉश लगाएं।

4. क्रोइसैन्ट को 12 से 15 मिनट तक बेक करें: वे शीर्ष पर सुनहरा भूरा होना चाहिए जब वे पूरे बन जाते हैं।

5. क्रोइसैन्ट को परोसें: ओवन से क्रोइसैन्ट निकालें, और उन्हें 10 मिनट के लिए एक बेकिंग रैक पर ठंडा होने दें। उन्हें तुरंत खाने की कोशिश न करें, वे गर्म होंगे।

चॉकलेट क्रोइसैन्ट कैसे बनाएं

क्रोइसैन्ट एक स्वादिष्ट प्रकार की पेस्ट्री है जो अपने मक्खनयुक्त, परतदार बनावट के लिए जानी जाती है। जब चॉकलेट को बीच में जोड़ा जाता है, तो वे और भी स्वादिष्ट हो जाते हैं। हालांकि चॉकलेट क्रोइसैन्ट बनाना एक समय लेने वाली प्रक्रिया है, घर पर अपनी खुद की स्वादिष्ट पेस्ट्री बनाना संभव है। आपको बस आटा तह प्रक्रिया में महारत हासिल करना सीखना होगा जो क्रोइसैन्ट को उनके सुप्रसिद्ध मक्खनदार परतें देता है।

सामग्री

- 2 कप (250 ग्राम) मैदा
- 3/4 कप (180 एमएल) गुनगुना दूध
- 1/4 कप (45 ग्राम) मक्खन, पिघला और ठंडा
- ¼ कप (50 ग्राम) चीनी
- 1 चम्मच (6 ग्राम) नमक
- 2 कप (4 छड़ें या 360 ग्राम) मक्खन
- 1 पाउंड (450 ग्राम) कड़वीमीठी चॉकलेट
- 1 अंडे की जर्दी
- 1 बड़ा चम्मच (10 ग्राम) दूध
- 2 औंस (55 ग्राम) चॉकलेट, पिघली हुआ (वैकल्पिक)

भाग 1
लोई बनाना

1. एक कटोरे में आटा और दूध मिलाएं: एक स्टैंड मिक्सर से कटोरे में 2 कप (250 ग्राम) मैदा रखें। मैदे के बीच में, अपनी उंगली या एक चम्मच के साथ एक छोटा सा गढ्ढा बनाएं । गढ्ढे में 3/4 कप (180 एमएल) गुनगुना दूध डालें, लेकिन मैदा और दूध को एक साथ न मिलाएं।

- दूध को गर्म करने का सबसे आसान तरीका माइक्रोवेव में है। इसे माइक्रोवेव सुरक्षित कटोरे में डालें और इसे मध्यम-उच्च (70% पावर) पर 10 सेकंड के अंतराल पर माइक्रोवेव करें जब तक कि यह पर्याप्त गर्म न हो जाए। यह सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक अंतराल के बाद हिलाएं कि एक परत दूध पर विकसित नहीं होती है।
- गुनगुना दूध आमतौर पर 98 और 105 डिग्री फ़ारेनहाइट (36.5 से 40.5 सेल्सियस) के बीच होना चाहिए। अपनी कलाई के अंदर के हिस्से पर थोड़ा सा छींटा देकर दूध के तापमान का परीक्षण करें। यह आपके शरीर के तापमान की तुलना में थोड़ा गर्म महसूस करना चाहिए, लेकिन बहुत गर्म बिल्कुल नहीं।

2. खमीर जोड़ें और इसे कड़ा होने की अनुमति दें: आटे के बीच में दूध के ऊपर, खमीर का एक पैकेट (7 ग्राम) डालें। खमीर और दूध को एक साथ मिलाने के लिए कांटा का प्रयोग करें। खमीर को कड़ा करने की अनुमति दें, जिसका अर्थ है कि इसे तब तक बैठने दें जब तक कि यह बुलबुले विकसित न हो और झागदार दिखाई दे।

- कड़ा होने की प्रक्रिया में आमतौर पर लगभग 10 मिनट लगते हैं।
- जब खमीर पूरी तरह से कड़ा हो जाता है, तो झाग को आकार में दोगुना होना चाहिए।

3. आटा हुक के साथ मिश्रण को स्टैंड मिक्सर में रखें: जब आप खमीर के कड़े होने की प्रतीक्षा कर रहे हैं, तो अपने स्टैंड मिक्सर में आटा हुक संलग्न करें। मिक्सर पर आटा, दूध और खमीर युक्त कटोरा लगाएं, और खमीर के कड़ा होने के बाद इसे मध्यम कम गति पर चलाएं।

- आप आटा तैयार करने के लिए एक हस्तचलित मिक्सर का उपयोग कर सकते हैं। वास्तव में, कुछ हस्त्चलित मिक्सर के साथ आटा संलग्नक उपलब्ध हैं जो आटा मिश्रण को आसान बनाते हैं।
- आप एक चम्मच के साथ हाथ से अपना आटा भी मिला सकते हैं, लेकिन यह एक श्रम गहन प्रक्रिया है, और आटा को एक साथ आने में अधिक समय लगेगा।

4. पिघला हुआ मक्खन और चीनी डालें: स्टैंड मिक्सर बाउल में, 1/4 कप (45 ग्राम) पिघल और ठंडा मक्खन, 1/4 कप (50 ग्राम) चीनी,

और 1 चम्मच (6 ग्राम) नमक जोड़ें। मिक्सर को आटे को तब तक गूंधने दें जब तक कि वह कटोरे के किनारे से दूर न हो जाए।

- आप मध्यम-कम से मध्यम गर्मी पर चूल्हे पर एक भारी पैन में मक्खन पिघलाएं, या पूरी तरह से पिघल जाने तक 10 सेकंड के अंतराल पर माइक्रोवेव-सुरक्षित कटोरे में मक्खन को 30% ताप पर रखें।

5. लोई को ढकें और ठंडा करें: जब आप एक कड़ी लोई का निर्माण कर लेते हैं, तो इसे कटोरे से निकालें और एक मोटा वर्ग बनाएं। एक मक्खन लगे बरतन में डालें, और एक छोटे से तौलिए के साथ इसे ढक दें। इसे लगभग 2 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में ठंडा करें।

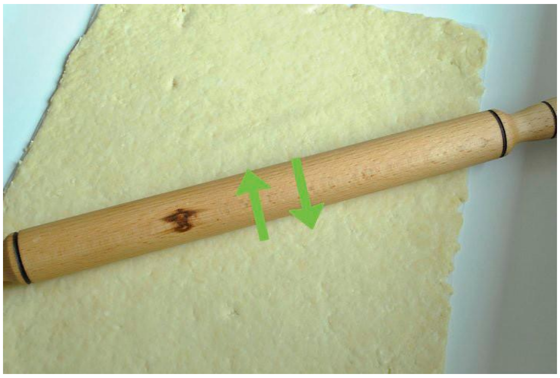
- यदि आपके पास तौलिया नहीं है, तो आप अपने आटे को प्लास्टिक रैप से ढक सकते हैं। बस यह सुनिश्चित कर लें कि यह आटा को बहुत कसकर नहीं पकड़ रहा है।

भाग 2
लोई बेलना और तय करना

1. मक्खन को समतल करने के लिए एक बेलन का उपयोग करें: एक गैलन आकार के प्लास्टिक बैग में 2 कप या 4 टुकड़ी (360 ग्राम) मक्खन रखें। अब एक काटने वाले बोर्ड या अन्य कार्य सतह पर मक्खन को बेलने के लिए एक बेलन का उपयोग करें। तब तक गूंधना और बेलना जारी रखें जब तक कि यह एक समतल 6 बाय 8-इंच (20 सेमी बाय 20 सेंटीमीटर) आयताकार न बन जाए जो लगभग (इंच (1.27 सेमी) मोटा हो। एक बार जब यह हो जाए, तो इसे रेफ्रिजरेटर में रख दें।

- चिंता मत करें अगर आपका मक्खन एक सही आयत नहीं बनाता है। जितना संभव हो उतना आकार के करीब पहुंचें।

- यदि आपके पास मक्खन रखने के लिए एक बड़ा प्लास्टिक बैग नहीं है, तो इसे समतल करने से पहले दो प्लास्टिक के टुकड़े के बीच में रखें।



2. एक आयत में लोई बेलें: एक बार जब आपकी लोई ठंडी हो जाती है, तो थोड़े मैदे को अपने कार्य सतह और बेलन पर छिड़कें। लोई को सतह पर रखें, और इसे बेलें ताकि 16 बाय 10 इंच (41 सेमी बाय 25 सेमी तक) आयत बनाए।

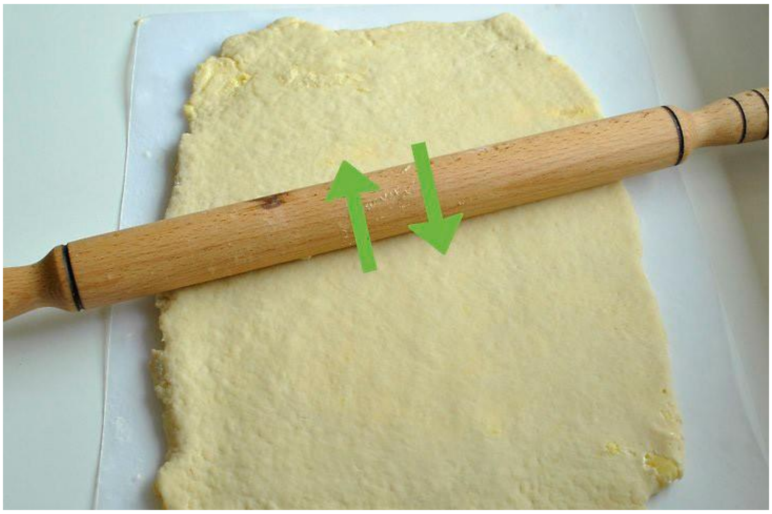
- यदि लोई किसी भी क्षण बेलन से चिपकना शुरू कर देता है, तो बेलन में थोड़ा और सूखा आटा जोड़ें जिससे आप आसानी से काम कर सकते हैं।

3. मक्खन को लोई पर रखें: आपकी लोई एक आयताकार आकार होने के बाद, फ्रिज से मक्खन निकालें। लोई के सबसे छोटे हिस्से के ऊपर मक्खन आयताकार में रखें ताकि यह सही तरीके से फैल जाए।

4. लोई के छोटे पक्षों को मोड़ें: जगह में मक्खन के साथ, लोई के शीर्ष आधे भाग को लें और नाचे मोड़ें ।

अगला, लोई के निचले आधे हिस्से को लें और शीर्ष आधे के अंत को पूरा करने के लिए इसे मोड़ो। लोई के सिरों को मक्खन के ऊपर एकत्र करने के लिए एक साथ दबाएं।

- यदि आप पाते हैं कि लोई आपके हाथों से चिपक रहा है, तो आप अपनी त्वचा को थोड़ा खाना पकाने के तेल से लेप कर सकते हैं।



5. लोई को एक और आयत में बेलें: अंदर मक्खन के साथ, लोई को मोड़ें ताकि छोटा पक्ष आपके सामने हो। एक और आयत बनाने के लिए लोई को फिर से बेलने के लिए बेलन का उपयोग करें। इस बार, 10 बाय 15 इंच (25 सेमी द्वारा 38 सेंटीमीटर) का लक्ष्य रखें।

- बेलन को नीचे दबाएं क्योंकि आप यह सुनिश्चित करने के लिए काम करते हैं कि आप लोई को जितना मुमकिन हो उतना सपाट कर रहे हैं।

6. लोई फिर से मोड़ें और बेलें: छोटे हिस्से के साथ लोई के निचले हिस्से को ले और इसे ऊपर मोड़ें। इसके बाद, आटे के ऊपर के हिस्से को लें और इसे नीचे की तरफ मोड़कर इसे तिरछा मोड़ें जैसे कि आप एक पत्र को करेंगे।

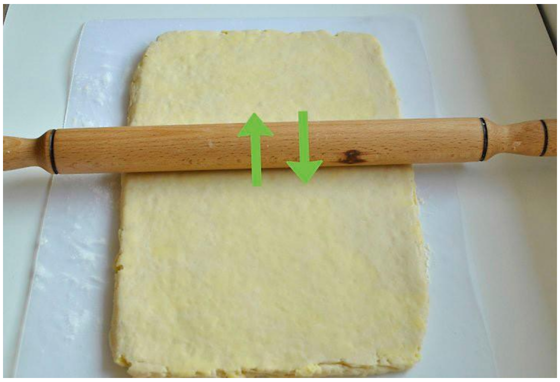
- आपको एक आयत के रूप में मोड़ना चाहिए जो कि लगभग 11 बाय 6 इंच (28 सेमी x 15 सेमी) है, जब आप तह कर लेते हैं।

7. लोई को ठंडा करें और मोड़ने की प्रक्रिया को 3 बार दोहराएं: लोई की आयत लें, और इसे प्लास्टिक रैप में लपेटें। इसे रेफ्रिजरेटर में रखें, और इसे लगभग 30 से 45 के लिए ठंडा करने की अनुमति दें। इसके बाद, लोई को वापस सतह पर रखें और पूरी तह और बेलने की प्रक्रिया को दोहराएं, जिसे लोई को मोड़ने के रूप में भी जाना जाता है, तीन बार।

- कुल मिलाकर, आपने कुल 4 बार लोई को मोड़ा होगा।

8. कई घंटों के लिए लोई को ठंडा करें: जब आपने आखिरी बार लोई को मोड़ दिया है, तो अब आवश्यकता है इसका ठंडा होना, फिर से इसे प्लास्टिक रैप में लपेटें और इसे कम से कम 4 घंटे के लिए फ्रिज में छोड़ दें।

- आप जितनी देर तक आटा गूंधेंगे, आपके क्रोइसैन्ट उतने ही अच्छे बनेंगे। यदि संभव हो तो इसे रात भर ठंडा करें।



9. लोई फिर से बेलें: पर्याप्त रूप से ठंडा होने के बाद, अपनी लोई को आधे में विभाजित करें। आधा फ्रिज में अंदर छोड़ दें,

और बाकी को मैदा लगी कार्य सतह पर वापस रखें। बेलन का उपयोग एक बार फिर से आयताकार में बेलने के लिए करें। जब आप कर रहे हों तो यह लगभग 9 बाय 18 इंच (23 सेमी 46 सेंटीमीटर) होना चाहिए।

भाग 3
क्रोइसैन्ट बनाना और चॉकलेट जोड़ना

1. त्रिकोण में लोई काट लें : एक तेज चाकू या पिज्जा कटर के साथ, आटा की आयत को आधा लंबाई में काटें। इसके बाद, आटे के प्रत्येक भाग को त्रिकोण में काटें। चौड़े आधार के केंद्र में प्रत्येक त्रिभुज में एक लंबा चीर काटें।

- आपको प्रत्येक अनुभाग से लगभग 7 से 9 त्रिकोण काटने में सक्षम होना चाहिए।

2. लोई के चौड़े छोर पर चॉकलेट डालें और बेलें: लोई पर चॉकलेट का एक टुकड़ा रखें। यह बेस के समानांतर होना चाहिए और आपके द्वारा काटे गए किनारे के पास होना चाहिए। चॉकलेट के ऊपर त्रिभुज के बेस को मोड़ें और इसे कसते हुए वापस कोने की ओर बेलें।

- आप क्रोइसैन्ट भरने के लिए चॉकलेट के सभी टुकड़े, कटी हुई चॉकलेट या चॉकलेट चिप्स का उपयोग कर सकते हैं।

3. बेकिंग शीट पर क्रोइसैन्ट रखें और फूलने के लिए ढकें: एक बार जब आप क्रोइसैंट्स को बेलते हैं, तो उन्हें चर्मपत्र कागज के साथ पंक्तिबद्ध बेकिंग शीट पर रखें। उन्हें एक तौलिया या ग्रीस किए हुए प्लास्टिक रैप में लपेटें और उन्हें 2 से 3 घंटे तक फूलने दें।

- सुनिश्चित करें कि क्रोइसैन्ट बेकिंग शीट पर लगभग 2-3 इंच (5-8 सेमी) दूरी पर हैं।
- एक गर्म वातावरण में क्रोइसैन्ट सबसे अच्छा फूलेगा, इसलिए आप बेकिंग शीट को एक खिड़की के पास सेट करना चाह सकते हैं जिसमें तेज धूप या गर्मी का दूसरा स्रोत हो।
- फ्रिज में रखी लोई के दूसरे हिस्से के साथ काटने, चॉकलेट जोड़ने, बेलने और फूलाने की पूरी प्रक्रिया को दोहराएं।

भाग 4
क्रोइसैन्ट को बेक करना

1. ओवन को पहले से गरम करें: जब आप अपने क्रोइसैन्ट को बेक करने के लिए तैयार हैं, तो आप यह सुनिश्चित करना चाहते हैं कि आपका ओवन सही तापमान पर होगा। इसे 450 डिग्री फ़ारेनहाइट (230 डिग्री सेल्सियस) पर प्रीहीट करें ताकि यह क्रोसिएंट्स के लिए पर्याप्त गर्म हो जाए।

- अपने ओवन पर एक नजर रखें ताकि आप जान सकें कि यह सही तापमान पर कब पहुंचा है। यह तैयार होने पर एक संकेतक लाइट को बीप या फ्लैश करेगा।

2. एक ऐग वॉश बनाएं और क्रोइसैन्ट पर लगाएं: एक छोटे कटोरे में, 1 अंडे की जर्दी को फैंटे। अंडे में 1 बड़ा चमचा (10 ग्राम) दूध जोड़ें, और अंडे वॉश पूरा बनने तक अच्छी तरह से मिलाएं। अपने सभी क्रोइसैन्ट पर इसे लगाने के लिए एक पेस्ट्री ब्रश का उपयोग करें।

3. क्रोइसैन्ट को 10 मिनट तक बेक करें और ओवन का तापमान कम करें: ओवन में क्रोइसैन्ट रखें, और 10 मिनट के लिए बेक करें। जब समय समाप्त हो जाता है, तो अपने ओवन के तापमान को 375 डिग्री फ़ारेनहाइट (190 डिग्री सेल्सियस) तक कम करें, और 5 से 10 मिनट तक या जब तक सुनहरा भूरा न हो जाए तब तक बेक करें।

- ओवन की भरने से बचाने के लिए एक समय पर अपने क्रोइसैन्ट की एक शीट बेक करें।

4. परोसने से पहले क्रोइसैन्ट को ठंडा होने दें: जब क्रोइसैन्ट बन जाता है, तो उन्हें ओवन से हटा दें। उन्हें बेकिंग शीट पर लगभग 1 से 2 मिनट के लिए ठंडा होने दें, और फिर उन्हें पूरी तरह से ठंडा करने के लिए एक वायर रैक में ले जाएं।

- यदि वांछित है, तो आप क्रोइसैन्ट पर पिघली चॉकलेट को फैला सकते हैं ताकि दोस्तों और परिवार को पता चल जाएगा कि अंदर क्या है।

3

बिस्कुट और कुकीज़

बिस्कुट और कुकीज बेक किए हुए पकवान हैं जो आमतौर पर आटा, चीनी, तेल और फैट से बनते हैं। ये कन्फेक्शनरी सामान चाय या कॉफी के साथ शुरुआत या साइड डिश के रूप में या भोजन के बाद भी सेवन किए जाते हैं। इस अध्याय में बिस्कुट और कुकीज़ को पकाने के तरीके को विस्तार से बताया गया है।

बिस्कुट कैसे बनाते हैं

यहां तक कि बेकिंग की शुरुआत करने वाले भी न्यूनतम कठिनाई के साथ घर में बिस्कुट बना सकते हैं। अधिकांश बेक हुए सामानों की तरह, बिस्कुटों को फूलने के लिए एक रिसाव एजेंट की आवश्यकता होती है। यह लीवनिंग एजेंट खमीर या बेकिंग पाउडर हो सकता है। यहां कुछ भिन्नताओं के साथ, दोनों बुनियादी बिस्कुट और अगर आप कुछ अलग खोज रहे हैं तो उन प्रकारों के लिए निर्देश दिए गए हैं।

सामग्री

खमीर बिस्कुट

12 से 16 बिस्कुट बनेंगे

- 1 1/2 चम्मच (7.5 मिली) सूखा खमीर
- 1/4 कप (60 मिलीलीटर) गर्म पानी
- 1/4 कप (60 मिलीलीटर) चीनी
- 1/4 कप (60 मिलीलीटर) मक्खन, नरम
- 2 1/2 औंस (75 मिलीलीटर) वाष्पित दूध
- 1 अंडा, हल्का फैंटा हुआ
- 3/4 चम्मच (3.75 मिली) नमक
- 1 कप (250 मिलीलीटर) गेहूं का आटा
- 1 कप (250 मिलीलीटर) मैदा

बेकिंग पाउडर बिस्कुट

10 से 12 बिस्कुट बनते हैं

- 2 कप (500 मिलीलीटर) मैदा

- 2 1/2 चम्मच (12.5 मिली) बेकिंग पाउडर
- 1/2 चम्मच (2.5 मिली) नमक
- 6 बड़े चम्मच (90 मिली) ठंडा बिना नमक वाला मक्खन
- 3/4 कप (180 मिली) दूध, पूरा या 2%

विधि 1
खमीर बिस्कुट

1. पानी में खमीर घोलें: गर्म पानी और खमीर को एक बड़े कटोरे में मिलाएं, केवल खमीर को मिश्रित करने के लिए धीरे से हिलाएं।

- खमीर को ठीक से सक्रिय करने के लिए पानी 110 और 115 डिग्री फ़ारेनहाइट (43 और 46 डिग्री सेल्सियस) के बीच होना चाहिए। खमीर जोड़ने से पहले पानी के तापमान की जांच करने के लिए एक खाद्य थर्मामीटर का उपयोग करें।

2. चीनी, मक्खन, दूध, अंडा, नमक और गेहूं का आटा मिलाएं। खमीर-पानी के मिश्रण के साथ इन सामग्रियों को मिलाएं और चिकना होने तक मिश्रण चम्मच से फेंटे।

- आप मिश्रण के लिए चम्मच के बजाय कम गति पर व्यवस्थित इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग कर सकते हैं, यदि वांछित हो।
- मिश्रण में डालने से पहले जर्दी और सफेद भाग को संयोजित करने के लिए एक कांटे के साथ अंडे को थोड़ा फैंटना सुनिश्चित करें।
- नरम मक्खन का उपयोग करें। मक्खन को नरम करने के लिए, इसे 30 से 60 मिनट के लिए कमरे के तापमान पर पड़े रहने दें। आप इसे 30 सेकंड की पावर पर 15 सेकंड के लिए माइक्रोवेव करके मक्खन को नरम कर सकते हैं।

3. मैदे को जोड़ें: धीरे-धीरे मिश्रण में मैदा मिलाएं, एक नरम आटा बनाने के लिए।

- यदि आपके पास एक स्टैंड मिक्सर है, तो आप इसका उपयोग आटे को लोई को मोड़ने के लिए कर सकते हैं। यदि नहीं, तो आपको एक मिश्रण चम्मच या अपने हाथों का उपयोग करने की आवश्यकता होगी। इलेक्ट्रिक हैंड मिक्सर का उपयोग न करें।

4. आटा गूंधना: आटे को एक साफ, सूखे आटे वाली सतह पर घुमाएं और तब तक गूंधें जब तक कि यह एक लोचदार न बन जाए।

- इसमें आमतौर पर लगभग 10 मिनट लगते हैं।

- यदि आटा आपके हाथों में चिपक जाता है जैसा ही आप इसे गूंधते हैं, तो आप इसे चिपकने से रोकने में मदद करने के लिए सूखा आटा छिड़क सकते हैं।

5. एक गर्म जगह में फूलने के लिए रखें : एक कटोरे में लोई रखें और इसे फूलने दें, ढंक दें, जब तक कि इसकी मात्रा दोगुनी न हो जाए।

- लोई को आमतौर पर लगभग 1 घंटे और 30 मिनट तक उठना होगा।

- आप नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे, मक्खन, या शॉर्टनिंग के साथ कटोरे को चिकना कर सकते हैं।

- शीर्ष को चिकना करने के लिए एक बार ग्रीस किए कटोरे में डालकर लोई गूंथ लें।

- सुनिश्चित करें कि लोई गर्म क्षेत्र में रखा गया है। अन्यथा, यह अपनी पूर्ण क्षमता तक नहीं फूल सकता है।

- कटोरे को ढक्कन या गर्म, नम तौलिया के साथ ढकें।

6. लोई को नीचे दबाएं और इसे तिहाई में विभाजित करें: लोई के फूलने के बाद, इसे नीचे दबाएं और इसे तीन बराबर टुकड़ों में बांट दें।

उन तीन टुकड़ों को 5 मिनट के लिए अलग रखें।

- यह आपके ओवन को प्रीहीट करने का अच्छा समय हो सकता है। ओवन को 375 डिग्री फ़ारेनहाइट (190 डिग्री सेल्सियस) पर प्रीहीट करें, और इसे नॉनस्टिक कुकिंग स्प्रे से छिड़क कर या मक्खन या शॉर्टनिंग से चिकना करके बेकिंग शीट तैयार करें।

7. लोई को समतल करें: एक आटा काउंटर के उपर प्रत्येक भाग को समतल करने के लिए एक बेलन का उपयोग करें।

- लोई का प्रत्येक टुकड़ा लगभग 1/2 इंच (1.25 सेमी) मोटा होना चाहिए।

- बेलन पर थोड़ा सा सूखा आटा रगड़ें ताकि लोई से चिपके नहीं।

8. बिस्कुट काट लें: बिस्कुट काटने के लिए 2.5 इंच (6.35 सेमी) के गोल बिस्कुट कटर का प्रयोग करें। लोई के इन गोल टुकड़ों को अपनी तैयार बेकिंग शीट में स्थानांतरित करें और 30 मिनट के लिए, या जब तक मात्रा में दोगुना न हो जाए फूलने दें।

- यदि आपके पास बिस्कुट कटर नहीं है, तो आप कुकी कटर या ग्लास के खुले हिस्से का भी उपयोग कर सकते हैं। स्पष्ट गोलाकार बनाने के लिए एक काफी तेज, अच्छी तरह से सुस्पष्ट रिम के साथ एक ग्लास चुनें।

9. बिस्कुट को 10 से 12 मिनट तक पकाएं। अपने 375 डिग्री फ़ारेनहाइट (190 डिग्री सेल्सियस) पर प्रिहीटिड ओवन में बिस्कुट रखें। बिस्कुट को वापस सुनहरा भूरा होने तक बेक करें।

10. गर्म परोसें: ओवन से पैन को हटा दें और उन्हें तार रैक पर कई मिनट के लिए ठंडा होने दें। बिस्कुट को तब परोसें जब वे छूने के लिए पर्याप्त ठंडे हों।

- गर्म बेकिंग शीट को संभालते समय हमेशा ओवन के दस्ताने या एक मोटे तौलिए का उपयोग करें।

विधि 2
बेकिंग पाउडर बिस्कुट

1. ओवन को 425 डिग्री फ़ारेनहाइट (218 डिग्री सेल्सियस) पर प्रीहीट करें। चर्मपत्र कागज के साथ इसे लगाकर एक उथले बेकिंग शीट तैयार करें।

- वैकल्पिक रूप से, आप चर्मपत्र कागज का उपयोग करने के बजाय मक्खन, शॉर्टनिंग या नॉनस्टिक बेकिंग स्प्रे के साथ पैन को ग्रीस कर सकते हैं।
- यदि आपके पास नॉनस्टिक बेकिंग मैट है, तो आप तैयार बेकिंग शीट के बजाय इसका उपयोग कर सकते हैं।

2. आटा, बेकिंग पाउडर और नमक मिलाएं: जब तक अच्छी तरह से संयुक्त न हो जाए तब तक एक मिश्रण में तीन सामग्रियों को एक बड़े कटोरे में मिलाएं।

- यदि वांछित है, तो आप आधे मैदे को गेहूं के आटे के साथ बदल सकते हैं।

3. मक्खन डालें: मक्खन को आटा मिश्रण में डालने से पहले 1/2-इंच (1.25-सेमी) टुकड़ों में काटें। बड़े, मोटे टुकड़ों के रूप में एक पेस्ट्री ब्लेंडर का उपयोग करके उन्हें आटे में मिश्रित करें।

- टुकड़ों को एक मटर के आकार में होना चाहिए।
- यदि आपके पास पेस्ट्री ब्लेंडर नहीं है, तो आप आटे के मिश्रण में मक्खन को काटने के लिए दो चाकू का उपयोग करके आटे के मिश्रण में मक्खन काट सकते हैं।

4. दूध डालें: दूध को इसमें डालें और इसे नम होने तक सूखी सामग्री में मिलाते रहें।

- मिलाने के लिए एक कांटा या स्पैटुला का उपयोग करें।
- सूखी सामग्री के नम होते ही बंद कर दें। ज्यादा मिश्रण करने से आटा सख्त बिस्कुट बना सकता है।

5. आटा गूंधना: आटे को एक साफ, सूखा आटा युक्त सतह पर घुमाएं और कई बार गूंधें जब तक आटा एक साथ चिपक न जाए।

- धीरे से एक गोल या आयताकार आकार में आटे को थपथपाएं।
- इस बिंदु पर, आटा लगभग 3/4 इंच (2 सेमी) मोटा होना चाहिए।
- परतदार बिस्कुट बनाने के लिए लोई (गूंधा आटा) को तीन खंडों में मोड़ें। एक ब्रोशर की तरह मुड़ा हुआ बनाने के लिए लोई के बीच पर छोरों को ओवरलैप करें। आटा तह करने के बाद, निर्दिष्ट मोटाई तक सामान्य रूप से समतल करें।

6. बिस्कुट काट लें: लोई को काटने के लिए एक गोल, तेज किनारों वाले 3-इंच (7.5-सेमी) बिस्किट कटर का उपयोग करें। अपनी तैयार बेकिंग शीट पर बिस्कुट रखें, उन्हें लगभग 1 इंच (2.5 सेमी) अलग रखें।

- कुकी कटर या गिलास के बाहरी हिस्से का उपयोग वास्तविक बिस्किट कटर की अनुपस्थिति में किया जा सकता है।
- बिस्कुट के आपके पहले खेप को काट दिए जाने के बाद, लोई को फिर से एक साथ थपथपाएं ताकि आप बचे हुए लोई से अधिक बिस्कुट काट सकें। तब तक जारी रखें जब तक कि सभी लोई का उपयोग नहीं किया गया हो।
- जबकि गोल बिस्कुट सबसे पारंपरिक आकार हैं, आप अपने बिस्कुट को किसी भी आकार में काट सकते हैं। बिस्कुट को वर्गों में काटने से आप किसी भी अतिरिक्त लोई को बेलने से बच सकते हैं।
- विकल्प के तौर पर, बेकिंग शीट पर गोल चम्मच आटा लेकर ड्रॉप बिस्कुट बनायें। इससे ऐसे बिस्कुट बन जायेंगे जो दिखने में बहुत ही देहाती लगते हैं।

7. बिस्कुट को 15 से 18 मिनट तक बेक करें। बिस्कुट हल्का, सुनहरा भूरा होने चाहिए।

- ध्यान दें कि यदि आपने कट बिस्कुट के बजाय ड्रॉप बिस्कुट बनाने का विकल्प चुना है, तो बिस्कुट बेक होने पर उसका उपरी हिस्सा खस्ता होगा।

8. गर्म परोसें: बिस्कुट को तुरंत परोसा जा सकता है, या आप पहले कुछ मिनट के लिए उन्हें वायर रैक पर थोड़ा ठंडा कर सकते हैं।

- ओवन से बिस्कुट निकालते समय ओवन के दस्ताने या एक मोटे तौलिए का उपयोग करें।

विधि 3
अतिरिक्त बिस्कुट रेसिपी

1. सेल्फ रेसिंग आटे का उपयोग करके बिस्कुट बनाएं: सेल्फ रेसिंग आटे से तैयार बिस्कुट मैदे से बनाए गए की तुलना में बेहतर हो सकते हैं।

2. दूध की जगह खट्टी क्रीम: खट्टी क्रीम बिस्कुट आमतौर पर दूध के साथ तैयार की तुलना में थोड़ा सघन, फूला हुआ होता है।

3. छाछ का प्रयोग करें: छाछ दक्षिणी शैली के बिस्कुट में पाया जाने वाला एक सामान्य घटक है, और पूरे या 2% दूध के बजाय छाछ का उपयोग करने से अधिक समृद्ध स्वाद आ सकता है।

4. फूले हुए एंगल बिस्कुट तैयार करें: एंगल बिस्कुट में एक हल्की, हवादार बनावट होती है जो लोई को फूलाने के लिए खमीर और बेकिंग पाउडर दोनों का उपयोग करके पूरा किया जाता है।

5. थोड़ा केक के आटे को मिलाएं: केक का आटा सभी मैदे की तुलना में कम घना होता है। थोड़े से केक के आटे के साथ कुछ मैदे की अदला-बदली करके, आप और फूले बिस्कुट बना सकते हैं।

6. तैयार बेकिंग मिक्स का उपयोग करके एक शॉर्टकट लें। कमर्शियल बेकिंग मिक्स में बिस्कुट सहित विभिन्न बेक किए गए व्यंजनों के लिए आवश्यक विभिन्न प्रकार की मूल सामग्री होती है।

- रेस्तरां गुणवत्ता वाले शेडर बिस्कुट की नकल: बेकिंग मिक्स से तैयार बिस्किट रेसिपी में चेडर चीज़ डालकर, आप आसानी से घर पर चीज बिस्कुट बना सकते हैं।

7. वेगन बिस्कुट बनाने की कोशिश करें: यदि आप या रात के खाने के मेहमान एक सख्त वेगन डाइट पर हैं, तो आप वेजिटेबल शॉर्टनिंग और सोया दूध का उपयोग करके वेगन बिस्कुट का विकल्प बना सकते हैं।

8. चाय बिस्कुट तैयार करें: यदि आपको यह जानने में अधिक दिलचस्पी है कि किस तरह दोपहर की चाय के लिए कुरकुरी बिस्कुटों को खाने या नाश्ते के साथ परोसने की अपेक्षा दोपहर की चाय के लिए कुरकुरी बिस्कुट बनाना है तो नीचे दी गयी किस्मों में से एक का विचार करें।

- विनीज बिस्कुट का प्रयास करें। इन बिस्कुट में वेनिला, कन्फेक्शनर की चीनी, डार्क चॉकलेट और मक्खन का स्वाद होता है।
- जर्मन बिस्कुट बनाएं। ये कुरकुरे, मक्खन वाले बिस्कुट मसाले और सिट्रस के स्वाद को मिलाते हैं।
- कैरेमल बिस्कुट बनाने पर विचार करें। मीठा पसंद करने वाले व्यक्ति के लिए यह एक अच्छा विकल्प है। इन बिस्कुटों को कैरेमल और नारियल के स्वाद के साथ उपयोग किया जाता है।
- बटरस्कॉच बिस्कुट बनाएं। बटरस्कॉच के समृद्ध स्वाद को इन बिस्कुटों में पकाया जाता है, जिसमें काजू, बादाम और अखरोट शामिल होते हैं।
- बादाम बिस्कुट की एक खेप तैयार करें। इन सरल, नमकीन बिस्कुटों में कटा हुआ बादाम मिश्रित होता है।
- रोजवाटर बिस्कुट बनाकर कुछ अलग और सुगंधित बनाएं: इन बिस्कुटों को रोजवाटर से तैयार किया जाता है, जिससे उन्हें एक अनोखा स्वाद मिलता है।
- ओरेंज ब्लोसम बिस्कुट के साथ अपने स्वाद और गंध की भावना को संतुष्ट करें। ऑरेंज ब्लोसम बिस्कुट को नारंगी फूल के पानी और ऑरेंज जेस्ट के साथ तैयार किया जाता है।

घर पर आसानी से बिस्कुट कैसे बनाएं

हल्के, परतदार, सुनहरे-भूरे रंग के बिस्कुट अमेरिकी शैली के रात्रिभोज या पिकनिक के लिए एकदम सही साइड डिश बनाते हैं। सबसे अच्छी बात यह है कि उनके पास कम से कम सामग्री और पकाने की सरल विधियां तो हैं ही, जिन्हें घर पर कभी भी किया जा सकता है।अगर आप बेक कर रहे हैं, आपको आधे घंटे से कम समय में स्वादिष्ट बिस्कुट मिल सकते हैं। यदि आप बिस्कुट मिश्रण का उपयोग कर रहे हैं, तो आप लगभग 10 मिनट बचा सकते हैं।

सामग्री

स्क्रैच से

- 2 कप मैदा
- 3 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 2 बड़े चम्मच चीनी
- 1 चम्मच नमक
- 1/3 कप वनस्पति तेल
- 2/3 कप दूध

मिश्रण से बिस्किट

- 2 1/4 कप बिस्किट मिक्स (जैसे, बिसक्विक, आदि)
- 2/3 कप दूध

विधि 1
स्क्रैच से बिस्कुट बनाना

1. अपने ओवन को 475° एफ (246° सी) पर प्रीहीट करें। यह रेसिपी खाना पकाने के समय में कटौती करने के लिए एक उच्च बेकिंग तापमान का उपयोग करता है। जब आप अपने ओवन के गर्म होने की प्रतीक्षा करते हैं, तो आप और अधिक समय बचाने के लिए अगले कुछ चरणों तक आगे बढ़ सकते हैं।

2. वैकल्पिक रूप से, एक बेकिंग शीट तैयार करें: यह रेसिपी बेकिंग शीट के उपयोग के लिए नहीं कहता है जिसे किसी भी तरह से "नॉन स्टिक" बनाया गया है। हालांकि, यदि आप अपनी बेकिंग शीट को शॉर्टनिंग या नॉन-स्टिक स्प्रे से चिकना करना चाहते हैं, तो इससे बिस्कुट को नुकसान नहीं होगा। यह एक अच्छा विचार हो सकता है यदि आपको अतीत में पैन से चिपके हुए पके हुए सामानों के साथ समस्या हुई हो।

- अन्य विकल्पों में बेकिंग चर्मपत्र का उपयोग करना या बेकिंग शीट पर आटे की एक परत छिड़कना शामिल है।

3. सूखी सामग्री मिलाएं: एक बड़े कटोरे में मैदा, बेकिंग पाउडर, नमक और चीनी मिलाएं। अच्छी तरह से मिश्रित होने तक एक साथ मिलाएं।

4. गीली सामग्री जोड़ें: तेल को मापें और इसे एक अलग कटोरे या बरतन में डालें। इसके बाद, दूध को सुनिश्चित करें और इसे तेल के ऊपर डालें। इन सामग्रियों को मिश्रित या संयोजन न करें। उन्हें सूखी सामग्री वाले कटोरे में एक साथ डालें।

5. आटा बनाने के लिए सामग्री को मिलाएं: गीले और सूखी सामग्री को हल्के से मिलाने के लिए एक मिश्रण बर्तन या अपने हाथों का उपयोग करें। आटा को एक आटे की सतह पर स्थानांतरित करें (काउंटरटॉप्स अच्छी तरह से काम करते हैं) और आटे की एक गेंद बनाने के लिए एक या दो बार गूंधें।

- आप बहुत अधिक मिश्रण नहीं करना चाहते हैं नहीं तो बिस्कुट परतदार बनावट को खो सकते हैं। सूखी सामग्री लगभग समान रूप से नम और चिपचिपी होने पर मिश्रण को बंद करना सुनिश्चित करें। कुछ गईीले टुकडे जो नहीं मिले वे चलेंगे । यह भी सुनिश्चित करें कि केवल एक या दो बार ही गूंधें।

6. लोई बेलें : आपको यहां थोड़ी स्वतंत्रता है कि आप अपने बिस्कुट को कितना मोटा पसंद करते हैं।

उसी सूखे आटे की सतह पर जहां आप आटा गूंधते हैं, उसे लगभग 1/2 से ¾ इंच मोटा बेलें। जब तक आपको लोई समान रूप से समतल नहीं मिलती तब तक आप या तो बेलन या अपने हाथों का उपयोग कर सकते हैं।

- काटने के लिए, यदि आप चाहें तो लोई को प्लास्टिक रैप के दो टुकड़ों के बीच रख सकते हैं।

7. दो इंच के बिस्कुट काटें: गोल कुकी कटर की सहायता से चपटे आटे की दो इंच की चौड़ाई के गोले काटें। चिपकने को रोकने के लिए पहले बिस्किट कटर पर आटा छिडकें। कटे बिस्कुट को अपने बेकिंग पैन में स्थानांतरित करें, प्रत्येक के बीच कम से कम एक इंच जगह छोड़ दें ताकि वे समान रूप से पकें।

- जब आप लोई से सभी बिस्कुट काट लें, तो बचे हुए टुकड़े को एक गेंद में रोल करें और इसे फिर से सपाट करें, फिर दोहराएं।

8. हल्के भूरे होने तक बिस्कुट को बेक करें: इसमें आमतौर पर लगभग 10-12 मिनट लगते हैं। हालांकि, जब आप उच्च ताप का उपयोग कर रहे हैं, बिस्कुट को लगभग आठ मिनट के बाद जांचना सुरक्षित होने के लिए बुद्धिमानी है।

- ओवन से बेकिंग पैन को ध्यान से हटाने के बाद, बिस्कुट को लगभग पांच मिनट तक अलग रख दें, फिर उन्हें एक तार रैक पर स्थानांतरित करें। गर्म या कमरे के तापमान पर परोसें।

विधि 2
एक मिश्रण से बिस्कुट बनाना

1. जब संदेह हो, तो डिब्बे पर दिए गए निर्देशों का पालन करें: अधिकांश बिस्कुट मिक्स (जैसे बिस्क्विक, क्रस्टेज, आदि) काफी समान हैं, इसलिए इन निर्देशों को ज्यादातर अच्छी तरह से काम करना चाहिए। हालांकि, यदि आप नीचे दिए गए निर्देशों और पैकेजिंग पर दिए गए निर्देशों के बीच प्रमुख अंतर नहीं रखते हैं, तो सर्वोत्तम परिणामों को पाएंगे। इस विषय में निर्देश सामान्य होने का इरादा है - वे सभी मामलों में काम नहीं कर सकते हैं।

2. अपने ओवन को 450°एफ (232°सी) तक प्रीहीट करें: जैसा कि ऊपर दिए रेसिपी के साथ, आपको अपनी बेकिंग शीट को चिकना करने या तैयार करने की आवश्यकता नहीं है, हालांकि आप चाहें तो कर सकते हैं। जब आप अपने ओवन को गर्म करने के लिए इंतजार करते हैं तो अगले चरणों पर आगे बढ़ें।

3. सारी सामग्री को मिला दो: इस नुस्खे में केवल दो सामग्रियां हैं - मिश्रण और दूध। मिश्रण को एक बड़े कटोरे में डालें, फिर दूध डालें। मिश्रित करने के लिए हल्के से हिलाएं। जैसे ही आटा समान रूप से चिपचिपा, परतदार स्थिरता तक पहुंच जाता है, हिलाना बंद करें।

- ध्यान दें कि कुछ बिस्किट मिक्स तेल या मक्खन जोड़ने के लिए कह सकते हैं। सुरक्षित होने के लिए निर्देश जांचें।

4. आटा गूंधें: चिपचिपे आटे को एक पके हुए बेकिंग सतह पर पलट दें (आप बिस्किट मिक्स ही इस्तेमाल कर सकते हैं)। अपने हाथों का प्रयोग करके आटे को 10 बार से अधिक मोड़ें। अधिक गूंधने से बिस्कुट अपने हल्के, परतदार गुणों को खो सकते हैं।

5. लोई बेलें: इस बिंदु से, रेसिपी के लिए दिशा-निर्देश लगभग समान हैं।

आटा गेंद को 1/2-इंच मोटी परत में बेलने के लिए एक बेलन या अपने हाथों का उपयोग करें। यदि आप चाहें, तो आप एक गंदगी को रोकने के लिए प्लास्टिक रैप के दो हिस्सों के बीच लोई बेल सकते हैं।

6. बिस्कुट काट लें: लोई से गोलाकार बिस्कुट काटने के लिए 2 इंच के कुकी कटर का उपयोग करें। लोई के प्रत्येक गोले को अपने बेकिंग पैन में स्थानांतरित करें। एक और गेंद में बची हुई लोई को फिर से मिलाएं, इसे समतल बेलें और दोहराएं।

7. सुनहरा-भूरा होने तक बेक करें: यह आपके प्रीहीटेड ओवन में लगभग 8-10 मिनट का समय लेना चाहिए। जब बिस्कुट बेक हो जाएं, तो उन्हें लगभग 5 मिनट के लिए पैन पर ठंडा होने दें। उन्हें एक तार रैक पर स्थानांतरित करें और उन्हें सुखद गर्म होने तक ठंडा होने दें।

कुकीज़ कैसे बेक करें

लगभग हर स्वाद के लिए एक कुकी है। लेकिन आपके लिए सही कुकी कैसे मिलती है? आप अपने कुकीज़ बड़े और फूले हुए, हल्के और हवादार पसंद करते हैं या एक खाने योग्य या लसदार कुकी पसंद करते हैं, इसमें उपयोगी निर्देशों को सम्मिलित किया है जो आपको अपने औसत कुकी रेसिपी में नहीं मिलेगा। शुरू करने के लिए सर्वश्रेष्ठ रेसिपी को खोजने के लिए अंत तक जारी रखें।

भाग 1
लोई बनाना

1. सब कुछ ठंडा रखो: यदि आप अपने कुकीज़ में मक्खन का उपयोग कर रहे हैं (और यहां तक कि, कुछ हद तक) तो आप अपनी सामग्रियों को फ्रिज में ठंडा रखना चाहेंगे। इससे आपकी कुकीज़ बहुत अधिक कड़ी हो जाएंगी और उन्हें ओवन में फैलने से बचाए रखेंगी।

- इसका मतलब यह है कि आपको इसे माइक्रोवेव में नहीं बल्कि काउंटर पर रखकर मक्खन को गर्म करना होगा। आटा में मिलाने के लिए कभी भी इसे पिघलाएं नहीं।
- एक महान अभ्यास यह है कि आपके आटे को रोल करने से पहले एक घंटे के लिए फ्रिज में ठंडा करें।

2. हमेशा मक्खन और चीनी को फैंटे: यदि आपकी रेसिपी मक्खन के लिए कहता है और विशेष रूप से इस अभ्यास को प्रतिबंधित नहीं करता है, तो आपको हमेशा मक्खन और चीनी को पहले "क्रीम" करना चाहिए। यह एक ऐसी प्रक्रिया है जिसके द्वारा आप दोनों को तब तक मिलाते हैं जब तक कि एक प्रकार का पेस्ट नहीं बन जाता है।

3. नमकीन मक्खन का उपयोग करने की कोशिश करें: मीठे क्रीम का मक्खन कुकीज़ का स्वाद बहुत मीठा बनाता है। नमक कुकी की मिठास को काफी हद तक संतुलित कर देगा, ताकि यह सभी के स्वाद को बेहतर बना सके। आप ठीक से नमक का स्वाद नहीं ले पाएंगे, लेकिन हमें विश्वास है, आप अंतर पर ध्यान देंगे।

4. अंतिम उत्पाद को बदलने के लिए रेसिपी बदलें: अगर आपको कोई ऐसी रेसिपी मिल जाए जो आपको पसंद हो, लेकिन एक अलग बनावट हो, तो पूरी तरह से रेसिपी में थोड़ा सा बदलाव करें । इन तरकीब को आजमाएं:

- केक के आटे का उपयोग करें, मक्खन के बजाय शॉर्टनिंग (या मक्खन को चुने), या 2 छोटी चम्मच कॉर्नस्टार्च और 4 छोटे चम्मच कम आटा लेकर मुलायम कूकीज़ बनायें।
- 2 चम्मच दूध, एक अतिरिक्त चम्मच या दो मक्खन का उपयोग करें, या एक कुरकुरा कुकी पाने के लिए भूरे रंग के लिए अपनी सफेद चीनी पर स्विच करें।
- आटे को मिलाने के लिए पिघले हुए मक्खन का उपयोग करें और फिर इसे च्यूई कुकी बनाने के लिए बेक करने से पहले ठंडा कर लें (एक या दो मिनट के लिए)। आप सफैद हिस्से के बजाय केवल जर्दी का उपयोग कर सकते हैं।
- यदि आप मशीन का उपयोग नहीं कर रहे हैं, तो रबर स्पैटुला का उपयोग करना अक्सर मिश्रण प्रक्रिया को गति देने में मदद करता है।

5. अपनी सामग्री को तौलना: यदि आप पाते हैं कि आप अभी भी अपनी रेसिपी के अनुसार सही से करने के लिए संघर्ष कर रहे हैं, तो पेशेवरों (और यूरोपीय!) की तरह बेक करना और अपनी सामग्री का वजन करें। एक अच्छा इलेक्ट्रॉनिक किचन स्केल प्राप्त करें और अपनी रेसिपी वजन के आधार पर करें। यह सही कुकी सुनिश्चित करने में मदद करेगा।

भाग 2
कुकीज़ पकाना

1. कुकीज़ बनाने के लिए एक आइसक्रीम स्कूप का उपयोग करें: यदि आप यह सुनिश्चित करना चाहते हैं कि खेप में प्रत्येक कुकी समान दिख रही है, तो आटे को पूरी तरह से बराबर गेंदों को प्राप्त करने के लिए एक आइसक्रीम स्कूप का उपयोग करें।

2. चर्मपत्र कागज का उपयोग करें: चर्मपत्र कागज के लिए सिलपट को छोड़ दें। सिलपट कुकीज़ के लिए समान रूप से खाना बनाना मुश्किल बना सकता है और यह निचले हिस्से को परिपूर्ण कुरकुरापन को विकसित करने के लिए राकता है। चर्मपत्र कागज एक बेहतर कुकी बनाता है।

3. अपनी कुकी शीट के तल पर बेक करना: यदि आपको लगता है कि आपकी शीट के किनारे कुकीज़ के ज्यादा पकने की संभावना है, तो एक गोल या अंडाकार पैन का उपयोग करें। यदि आपके पास एक नहीं है, तो पैन के निचले हिस्से का उपयोग करें।

4. अपने ओवन को जानें: हर ओवन अलग है और आपके लिए यह जानना महत्वपूर्ण है कि आपका वाला कैसे चलता है। यदि आप जानते हैं कि यह कैसे चलता है, तो आप अपेक्षित समस्याओं के आसपास काम करने के तरीके पा सकते हैं।

- उदाहरण के लिए, यदि आप देखते हैं कि एक कोने पर कुकीज़ या साइड दूसरे की तुलना में तेजी से बेक होती है, तो सुनिश्चित करें कि आप बेकिंग प्रक्रिया के दौरान पैन को घुमाते हैं।

5. एक ठंडे पैन से शुरू करें: प्रत्येक बिस्कुट को रखने से पहले अपनी बेकिंग शीट को फ्रिज में ठंडा करने के लिए रखें।

यदि आप समय बचाना चाहते हैं, तो आप लोई को चर्मपत्र कागज पर स्कूप कर सकते हैं और उन्हें फ्रिज में स्टोर कर सकते हैं जब तक वे एक ठंडे पैन पर रखने के लिए तैयार नहीं होते हैं।

- इसका मतलब है कि 12 के प्रत्येक सेट के बीच पैन को ठंडा करना।

6. अपनी कुकी को ज्यादा बेक न करें: कुछ भी करने से बेहतर है उन्हें कम बेक करें। पहली खेप पर ध्यान दें और देखें कि किस समय वे किनारों से भूरा होना शुरू करते हैं। किनारों से भूरा होने का आमतौर पर मतलब है कि आपको थोड़ी देर हो गई हैं, हालाँकि ये कुकीज़ अभी भी पूरी तरह से अच्छी हैं (खासकर अगर आपको आपकी खस्ता पसंद है!)। एक बार जब आप जानते हैं कि उस बिंदु तक पहुंचने में कितना समय लगता है, तो पूरी तरह से नरम कुकीज़ के लिए भूरे रंग से 30 सेकंड पहले उन्हें बाहर निकाल दें।

- यदि आप अपने कुकीज़ में सफेद चॉकलेट चिप्स का उपयोग कर रहे हैं, तो सावधान रहें, क्योंकि वे आसानी से जल सकते हैं।

7. कुकीज़ को पैन पर रहने दें: अपनी कुकीज को निकालने से पहले कुछ मिनटों के लिए पैन पर रहने दें। इससे उन्हें तल पर मजबूती मिलेगी, जिससे उन्हें खाने में बहुत आसानी होगी।

भाग 3
आहार प्रतिबंध के लिए परिवर्तन

1. वेगन के लिए परिवर्तन: एक वेगन आहार के लिए लगभग किसी भी कुकी रेसिपी को बदलने के लिए, आपको जिन मुख्य सामग्रियों के बारे में चिंता करनी होगी, वे हैं मक्खन और अंडे। मक्खन को आसानी से शॉर्टनिंग के साथ बदला जाता है (यह अक्सर एक बेहतर कुकी बनाता है!) लेकिन अगर आप अंडे के विकल्प से बचना चाहते हैं, तो इसके बजाय कोशिश करें:

- रेसिपी में कहा जाता है प्रत्येक अंडे के स्थान पर 1 चम्मच तेल, 1 चम्मच कॉर्नस्टार्च, 2 चम्मच सोयामिल्क और 1 चम्मच पिसे फ्लेक्स सीड डालें। यदि यह केवल जर्दी के लिए कहता है, तो दूध और तेल पर आसानी से चलें।

2. लैक्टोज के लिए परिवर्तन: यदि किसी को लैक्टोज पसंद नहीं है, तो आप मक्खन को आसानी से शॉर्टनिंग से बदल सकते हैं। किसी भी दूध के लिए कहने पर लैक्टोज-मुक्त दूध, सोया दूध या हेज़लनट दूध जैसे अधिक रोमांचक विकल्पों को चुना जा सकता है।

3. मूंगफली एलर्जी के लिए परिवर्तन करें: अगर किसी को मूंगफली से एलर्जी है, तो आप मूंगफली के मक्खन जैसी सामग्री को बादाम के मक्खन या नुटेला (यम!) से बदल सकते हैं। बस यह सुनिश्चित करें कि किसी अन्य सामग्री का मूंगफली के मक्खन के साथ संपर्क न हो।

- उदाहरण के लिए, सुनिश्चित करें कि किसी भी व्यक्ति ने कभी भी एक जार से मूंगफली के मक्खन को निकालने के लिए एक चाकू का उपयोग नहीं किया है और फिर उसी चाकू से बीच में सफाई किए बिना, उसी चाकू का इस्तेमाल किया है । सुरक्षित होने के लिए, एक नया जार प्राप्त करें।

4. एक लस एलर्जी के लिए परिवर्तन करें: व्यंजनों में आटा बदलना आसान है, लेकिन आपको कुछ बातों को ध्यान में रखना होगा। कुकीज़ जैसी चीजों के लिए, आप कम-प्रोटीन को चुनना चाहते हैं, क्योंकि आप चाहते हैं कि वे नरम हों। आप विभिन्न प्रकार के गेहूं के आटे के विकल्प भी मिश्रण करना चाहते हैं। इन सबस्टेशनों का उपयोग करते समय, तरल की थोड़ी बड़ी मात्रा में जोड़ना भी आवश्यक है।

5. मधुमेह रोगियों के लिए परिवर्तन : यह मुश्किल है, क्योंकि यह चीनी के रूप में ज्यादा है जो मधुमेह रोगियों के लिए समस्या का कारण बनता है। प्रोटीन हैवी कुकीज बनाने की कोशिश करें (जैसे सामान्य आटे के बजाय हाई-प्रोटीन वैकल्पिक आटे के साथ पीनट बटर कुकीज़) और चीनी को कुछ स्प्लेंडा या अन्य चीनी विकल्प के साथ बदलें (शहद अच्छा है!)।

भाग 4
क्लासिक कुकीज़ बेक करना

1. चॉकलेट चिप कुकीज बनाएं: अपनी रेसिपी को और भी अधिक आविष्कारशील बनाने के लिए, चॉकलेट चिप्स की विभिन्न किस्मों की कोशिश करें, जैसे कि सफेद, दूधयुक्त या खट्टीमीठी।

2. ओटमील कुकीज़ बनाएं: होलग्रेन ओट्स लोकप्रिय के साथ दिल के स्वस्थ तत्व है। उन्हें ग्लूटेन-फ्री बनाने के लिए, मैदे के बदलें ओट्स का आटा लें और सुनिश्चित करें कि आपके ओट्स ग्लूटेन फ्री हैं। आप अपने ओटमील कुकी में किशमिश, अखरोट या बटरस्कॉच चिप्स भी जोड़ सकते हैं।

3. पीनट बटर कूकी बनाओ: स्वादिष्ट बनाने के लिए, मूंगफली के मक्खन वाले कुकीज़ बनाएं। ये अतिरिक्त प्रोटीन को बढ़ावा देने के साथ एक बढ़िया नाश्ता बनाते हैं।

4. स्नीकरडूडल बनाएं: इन चीनी कुकीज़ को पकाए जाने से पहले दालचीनी और चीनी में डालकर एक अद्भुत कुरकुरा और मिठास मिलती है। स्वादिष्ट स्नीकरडूडल के लिए रहस्य एक यांत्रिक मिक्सर का उपयोग करने के बजाय सामग्री को हाथ से मिश्रण करना है।

5. जिंजर स्नैप बनाएं : जिंजर स्नैप का स्वाद गुड़ और पिसी हुई अदरक से मिलता है। इन कुकीज़ को सजाने के लिए उनपर लेमन डालें।

6. मैकरून बनाएं: ये हल्की-फुल्की नारियल कुकीज़ मैदा और अंडे की जर्दी दोनों से मुक्त हैं। आप विभिन्न अवसरों के लिए मैकरून को अनुकूलित करने के लिए इन कुकीज़ में फूड कलरिंग का भी उपयोग कर सकते हैं।

भाग 5
हॉलिडे कुकीज़ पकाना

1. जिंजरब्रेड मेन कुकीज़ बनाएं : कई घरों में जिंजरब्रेड को सजाना एक पसंदीदा छुट्टी परंपरा है। ये कुकीज़ विभिन्न प्रकार की कैंडी, रंगीन ग्लेज़ और फ्रॉस्टिंग के लिए एक स्वादिष्ट रिक्त पैलेट बनाती हैं।

2. शुगर कुकीज़ बनाएं: बुनियादी शुगर कुकीज़ अपने दम पर स्वादिष्ट हैं और कई और अधिक जटिल कुकी व्यंजनों के लिए आधार बनाती हैं। आप या तो कुकी कटर के साथ शुगर कुकीज़ को काट सकते हैं और छुट्टियों के लिए उन्हें ठंडा करके बचा सकते हैं या ड्रॉप शुगर कुकीज़ बना सकते हैं।

3. लेबुचेंन बनायें: इन जर्मन क्रिसमस कुकीज़ में एक जिंजरब्रेड और नींबू का स्वाद शामिल है। एक अलग स्वाद के लिए, चॉकलेट लेबुचेंन का प्रयास करें।

4. स्प्रिट कुकीज़ बनाएं: इन कुकीज़ को कुकी प्रेस का उपयोग करके आकार दिया गया है, जो आसानी से मिल जाने वाला और किफायती निवेश है। कुकीज़ को रंगीन चीनी या स्प्रिंकल्स से सजाएं ताकि उन्हें अधिक त्योहारी बना सकें।

5. मार्जिपैन कुकीज़ बनाएं: स्कैंडिनेवियन क्रिसमस के लिए, अपने कुकीज़ में मार्जिपन का उपयोग करने का प्रयास करें। यह कुकीज़ को एक तीव्र बादामी स्वाद देता है।

6. पिनव्हील कुकीज बनाएं: एक चॉकलेट शुगर कुकी आटा और नियमित शुगर कुकी आटा का मिश्रण, एक साथ लपेटकर स्वादिष्ट और रंगीन पिनव्हील का निर्माण करता है। आप किसी भी विशेष अवसर के लिए सादे आटे के रंग को अनुकूलित कर सकते हैं।

भाग 6
अद्वितीय कुकीज़ बेक करना

1. जेल-ओ कुकीज बनाएं: जेल-ओ के अलग-अलग रंगों और स्वादों का उपयोग करके इस रेसिपी का उपयोग करें। ये कुकीज़ बच्चों का रसोई में स्वागत करने का एक शानदार तरीका है।

2. बेकन चॉकलेट चिप कुकीज़ बनाएं: यदि आप एक बेकन प्रेमी हैं, तो इन चॉकलेट चिप कुकीज़ को बनाएं जो आटे में बेकन के टुकड़ों को शामिल करते हैं।

3. ग्रीन चॉकलेट चिप कुकीज बनाएं: अपने चॉकलेट चिप कुकी के आटे में हरा भोजन रंग जोड़ना इन कुकीज़ को एक आनंदपूर्ण हरा रंग देता है। आप इन कुकीज़ को सेंट पैट्रिक डे, ईस्टर, क्रिसमस या किसी भी दिन परोस सकते हैं।

4. तले हुए ओरियो बनाएं: बैटर में डाली और तली हुई ओरियो कुकीज़ एक बेहतरीन पकवान हैं। आप इन कुकीज़ की एक प्लेट को आइसक्रीम या व्हिप्ड क्रीम के साथ परोस सकते हैं।

5. बिना बेक की हुई डबल चॉकलेट चिप कुकीज़ बनाना: कोको पाउडर, पिघली हुई चॉकलेट और चॉकलेट चिप्स इन बिना बेक कुकीज़ को आकर्षक बनाते हैं। आपको इन कुकीज़ को ठंडा करने के लिए कुछ समय अलग रखना होगा, लेकिन परिणाम प्रतीक्षा के लायक होंगे।

6. एक चॉकलेट लेपित मार्शमैलो कुकी बनाएं: चॉकलेट और मार्शमॉलो हमेशा एक बेहतरीन संयोजन होते हैं, विशेष रूप से मून पाई प्रेमियों के लिए। ये मनोरम कुकीज़ मार्शमैलो फिलिंग से भरी होती हैं और फिर पिघली हुई चॉकलेट में डुबो दी जाती हैं।

कुकीज़ कैसे बनाएं

चाहे आप कुकीज़ या बिस्कुट कहें, हर कोई उन्हें बस एक ही प्यार करता है। कुकीज़ हजारों आकार, आकृति और स्वाद में आती हैं और वे बनाने में अपेक्षाकृत आसान हैं। जबकि कुछ कुकीज़ को बेकिंग की आवश्यकता नहीं होती है, जो कुरकुरापन या चबाने के मामले में अधिक लचीलापन प्रदान करते हैं। आपको बस यह जानना होगा कि वांछित प्रभाव के लिए सामग्री और बेकिंग तकनीकों का कैसे उपयोग करें! इस अध्याय में आपको ऐसी युक्तियां मिलेंगी जिनका उपयोग करके आप किसी भी कुकी रेसिपी को बेहतर बना सकते हैं, साथ ही कई बेहतरीन, आम कुकी रेसिपी भी बना सकते हैं। बस नीचे चरण 1 के साथ आरंभ करें।

विधि 1
तकनीक में निपुण होना

1. सावधानी से मापें: यह कुकी बेकिंग का मूल नियम है। रेसिपी का पालन करें (आप हमेशा बाद के खेपों के साथ प्रयोग कर सकते हैं, परीक्षण कर सकते हैं कि परिवर्तन अंतिम उत्पाद को कैसे प्रभावित करते हैं) और मापने वाले चम्मच और कप का ठीक से उपयोग करने का तरीका जानने में समय लगाएं।

2. जितना हो सके गीले और सूखे पदार्थों को कम मिलाएं: आप केवल सामग्री को पर्याप्त रूप से मिश्रित करना चाहते हैं ताकि सामग्री सिक्त हो जाए। ज्यादा मिश्रण बहुत सारे बुलबुले को बेकिंग सोडा या पाउडर प्रतिक्रियाओं से बचने की अनुमति देगा, जबकि आटा में लस विकसित करेगा, जिसके परिणामस्वरूप घने, सख्त कुकीज़ बनाएगा।

3. बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर को ध्यान से देखें: निष्क्रिय बेकिंग सोडा या पाउडर का उपयोग कुकीज़ को बर्बाद कर सकता है। बेकिंग सोडा में थोड़ा सा सिरका, या बेकिंग पाउडर डालकर गर्म पानी में मिला कर जांचे । यदि मिश्रण बुलबुले नहीं बनाता है, तो इसे फेंक दें और एक ताजा डिब्बा या बैग खरीद लें।

4. पहले सूखी सामग्री मिलाएं: बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर के साथ यह विशेष रूप से यह सुनिश्चित करने के लिए महत्वपूर्ण है कि यह समान रूप से वितरित किया गया है और सुनिश्चित करें कि आप अपने कुकीज़ में बड़े छेद के साथ समाप्त नहीं होते हैं। इसके अलावा, चूंकि बेकिंग पाउडर पानी से सक्रिय होता है, आप गीली सामग्री को मिलाने से पहले अंतिम मिनट तक इंतजार करना चाहेंगे ताकि बेकिंग पाउडर प्रक्रिया से बहुत जल्दी "रस से बाहर" न चला जाए।

- यही कारण है कि रेसिपी में आमतौर पर पहले दो अलग-अलग कटोरे में सामग्री को अलग-अलग मिलाया जाएगा।

विधि 2
सामग्री मिश्रण

1. पतले, कुरकुरे कुकीज़ के लिए थोड़ा अतिरिक्त बेकिंग सोडा जोड़ें। कुकी आटा के 0.25 से 0.5 औंस (5 से 15 ग्राम) प्रति 10 पाउंड (4.5 किलोग्राम) जोड़ने से आटा का पीएच बढ़ेगा, जो संरचना को कमजोर करता है और बेकिंग करते समय आटा को अधिक आसानी से फैलने देता है। लेकिन सावधान रहें क्योंकि बहुत अधिक बेकिंग सोडा जोड़ने से ब्राउनिंग बढ़ सकती है, जिससे एक नमकीन-रासायनिक स्वाद छूट जाता है, और मिश्रण में अंडे का रंग हरा हो जाता है।

2. मोटे कुकीज़ के लिए मोटी चीनी का उपयोग करें: जब चीनी घुल जाती है तो यह एक नरम करने वाले के रूप में काम करता है जो आटा संरचना में दखल देता है। इससे बेकिंग सोडा के प्रभाव की मात्रा उतनी ही बढ़ जाती है जितनी पहले चरण में बताई गई थी क्योंकि बारीक चीनी मोटी चीनी की तुलना में आसानी से घुल जाती है। तो यदि आप कुकीज़ को मोटी और चबाने लायक बनाना चाहते हैं, तो मोटी चीनी (या बारीक चीनी का विपरीत प्रभाव के लिए उपयोग करें) का उपयोग करें। अगर आप अतिरिक्त क्रिस्प के लिए चीनी पाउडर का उपयोग करना चाहते हैं, तो सुनिश्चित करें कि इसमें कोर्नस्टार्च न हो अन्यथा आपको उसके अनपेक्षित परिणाम प्राप्त होंगे। बेहतर नहीं।

3. कमरे के तापमान पर मक्खन का उपयोग करें: आप हर समय अपने मक्खन को जितना संभव हो उतना ठंडा रखना चाहते हैं। इसे बेकिंग शीट पर डालने से पहले अपनी सारी गीली सामग्री को मिश्रित करके फ्रिज में रख दें। मक्खन जो बहुत नरम होता है, वह सपाट, पिघले हुए कुकीज़ बनाएगा।

4. एक फूली कुकी पाने के लिए शॉर्टनिंग या कार्नस्टार्च का उपयोग करें। यदि आप एक कुकी चाहते हैं जो थोड़ा फूला और केक की तरह है, तो इन दो सामग्रियों में से एक का उपयोग करें। मक्खन के बजाए शॉर्टनिंग का उपयोग करने से कुकी को बेहतर बनावट मिलेगी और उन्हें स्वस्थ्यप्रद बना देगा। आप काल्पनिक रूप से फूली कुकीज़ प्राप्त करने के लिए मैदे के 4 बड़े चम्मच (59.1 मिलीलीटर) के स्थान पर 2 चम्मच कॉर्नस्टार्च भी जोड़ सकते हैं।

विधि 3
पेशेवर की तरह बेक करना

1. कुकीज़ को कमरे के तापमान या कुकी शीट पर रखें: एक गर्म बेकिंग शीट का उपयोग करने से आटा समय से पहले पिघलना शुरू हो जाएगा। कुकी शीट को वेजीटेबल शॉर्टनिंग या नमकीन मक्खन से ग्रीस करें, वनस्पति तेल का उपयोग न करें क्योंकि यह कुकीज के बीच जल जाएगा।

हालांकि, कुछ कुकीज आटा रेसिपी में पहले से ही बहुत शॉर्टनिंग या मक्खन होता है और कुकी शीट को बिल्कुल भी ग्रीस करने की आवश्यकता नहीं है।

2. एक लाइनर का उपयोग करें: कुकी बेकिंग की आसानी के लिए एक चर्मपत्र कागज या सिलिपैट लाइनिंग बेकिंग शीट का उपयोग करें। बेकिंग शीट को साफ करना आसान होता है और चिकनाई बढ़ाता नहीं है, अगर बेकिंग के दौरान उपयोग किया जाता है। एक और फायदा कुकीज शीट से सावधानीपूर्वक चर्मपत्र कागज को खींचकर और एक ठंडे रैक पर रखकर कुकीज़ को सावधानीपूर्वक हटाया जा सकता है। कुकी शीट को चर्मपत्र कागज के साथ फिर से पंक्तिबद्ध किया जा सकता है और कुकीज़ की एक खेप बेक की जा सकता है।

3. समान रूप से कुकीज आकार बनाना: ड्रॉप या शेप्ड कुकीज सभी समान आकार के हों यह सुनिश्चित करने के लिए कुकी स्कूप या मापने के चम्मच का उपयोग करें। कुकीज समान रूप से बेक होंगे और बेहतर स्वाद आएगा।

4. कुकीज की जांच करें: एक रेसिपी में अक्सर एक समय सीमा दी जाती है, इसलिए एक बार जब आप सीमा के छोटे छोर तक पहुंचते हैं, तो एक कुकी के केंद्र में एक टुथपिक को लगाकर देखें और इसे जल्दी से बाहर खींचें। अगर टूथपिक से बहुत कम या बिल्कुल भी नहीं कुछ चिपकता है, तो वे बेक हो चुके हैं।

टूथपिक पर चिपकी सामग्री की मात्रा के आधार पर, खाना पकाने के समय को तदनुसार समायोजित करें।

5. ओवन से निकालने के बाद कुकीज़ को ठंडा होने दें: कुकीज़ को शीट पर ठंडा होने देना, या उन्हें ठंडा करने के लिए उन्हें स्थानांतरित करना सबसे अच्छा है। यदि आपके पास कूलिंग रैक नहीं है, तो बस एक बड़ी प्लेट को उल्टा कर दें, और रैक को ठंडा होने तक शीर्ष पर रखें। एक बार जब कुकीज़ थोड़ा ठंडा हो जाए, तो उन्हें बाद में चिपकने और टूटने से बचाने के लिए कुकी शीट से हटा दें।

विधि 4
रेसिपी का चयन

1. आम शुगर कुकीज बेक करें: शुगर कुकीज बनाना आसान है और बहुत कम सामग्री की आवश्यकता होती है, जिससे उन्हें स्टोर पर जाने के बिना अंतिम मिनट में एक त्वरित कुकीज बनाने में आसानी हो जाती है। अलग-अलग स्वाद के बारे में मजबूत प्राथमिकताओं से बचते हुए, शुगर कुकीज़ भी सभी के लिए पर्याप्त हैं।

2. क्लासिक चॉकलेट चिप बनाएं: चॉकलेट चिप कुकीज़ सबसे लोकप्रिय प्रकार के कुकीज़ में से एक हैं सब जगह होते हैं।

स्वादिष्ट चॉकलेट चिप्स या अन्य विविधताओं का उपयोग करके एक बेहतरीन पकवान बनाएं।

3. ओटमील कुकीज बेक करना: ओटमील कुकीज थोड़ा अतिरिक्त आहार फाइबर प्रदान कर सकते हैं, जिससे वे अन्य कुकी की तुलना में स्वास्थ्यप्रद गिने जा सकते हैं। वे बनाने में आसान भी हैं और अपने स्वाद के अनुरूप बनाए जा सकते हैं।

4. पीनट बटर कुकीज बनाएं: पीनट बटर कुकीज कई लोगों के लिए पसंदीदा है, जो एक नाश्ते के लिए बहुत अच्छा काम करता है। ये भी अन्य रेसिपी की तुलना में अधिक मधुमेह के अनुकूल हैं, अगर चीनी काफी समायोजित है।

5. चीनी युक्त स्नीकरडूडल बनाएं: स्नीकरडूडल मूल रूप से मक्खन, शक्कर, दालचीनी से बने होते हैं। वे स्वास्थ्यप्रद नहीं होते, लेकिन वे एक आनंददायक पकवान है।

6. मसालेदार जिंजर स्नैप बेक करें: चाहे आप क्रिसमस की व्यवस्था कर रहे हों या गर्मियों की सैर-सपाटे के लिए, जिंजर स्नैप एक बेहतरीन व्यंजन है। वे व्यापक रूप से पसंद किए जाते हैं और बनाने में आसान हैं, इसलिए इन स्वादिष्ट कुकीज को आजमाएं।

7. ट्रॉपिकल मैकरून बनाएं: मैकरून एक कुकी हैं जो कठिन दिखते हैं लेकिन वास्तव में बनाने में आसान हैं। यदि आपको किसी को प्रभावित करना है, तो इनका प्रयास करें। नारियल और चॉकलेट इसे स्वादिष्ट महसूस कराएंगे।

8. फैंसी मार्जिपैन कुकीज बेक करें: मारज़िपैन एक खाना पकाने की सामग्री है जो आमतौर पर इतालवी डेसर्ट तक सीमित होता है। हालांकि, यह मीठा बादाम का पेस्ट एक स्वादिष्ट कुकी और कुछ अच्छे कॉन्टिनेंटल व्यंजन बना सकते हैं।

9. लेमन रिकोटा कुकीज बनाएं: चाहे आप एक अनोखे स्वाद की तलाश में हों या बस आखिरी मिनट में पार्टी करना चाहते हों, इन फूड कुकीज को आजमाएं। जायके का मिश्रण आपको आश्चर्यचकित करेगा और आपके मेहमानों को खुश करेगा।

10. बेकन चॉकलेट कुकीज़ बेक करें: किताब से कौन बनाता है? आप नहीं। उम्मीदों को कौन टालता है? इन कुकीज़ को बनाएं, जो न केवल शानदार स्वाद देंगे, बल्कि हर किसी को बात करने पर मजबूर कर देगा। क्योंकि सादे चॉकलेट चिप क्यों बनाने जब आप कुछ ऐसा कर सकते हैं जो वे कभी नहीं भूलेंगे?

होममेड कुकीज कैसे बनाएं

अपने घर को अद्भुत सुगंध से भरने के लिए होममेड कुकीज बनाना बेहतरीन है। होममेड कुकीज बेक करने और बनाने में बहुत अधिक कठिन नहीं हैं, लेकिन वे बहुत बेहतर स्वाद देते हैं। विभिन्न लोकप्रिय कुकीज़ बनाने का तरीका जानने के लिए आगे पढ़ें।

सामग्री
चॉकलेट चिप कुकीज

- ½ कप बिना नमक का मक्खन, कमरे के तापमान पर
- ¾ कप ब्राउन शुगर
- ¾ कप सफेद चीनी
- 2 अंडे
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 12 औंस चॉकलेट चिप्स
- 2 ¼ कप मैदा
- ½ चम्मच नमक
- ½ चम्मच बेकिंग सोडा

शुगर कुकीज

- 1 कप मक्खन, कमरे के तापमान पर
- 1 कप चीनी
- 1 अंडा
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 2 ¾ कप मैदा
- 2 चम्मच बेकिंग पाउडर

बिना बेक पीनट बटर कुकीज

- 1 ¾ कप चीनी
- ½ कप दूध
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 3 कप ओटमील
- ½ चम्मच नमक

जिंजर कुकीज

- ¾ कप मक्खन, कमरे के तापमान पर
- ½ कप ब्राउन शुगर
- ½ कप सफेद चीनी
- ¼ कप गुड़
- 1 अंडा
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 2 कप मैदा
- ½ चम्मच बेकिंग सोडा
- ½ चम्मच नमक
- 1 ½ चम्मच पिसी हुई दालचीनी
- 1 ½ चम्मच पिसा अदरक
- 1 ½ चम्मच पिसे लौंग

विधि 1
चॉकलेट चिप कुकीज

1. ओवन को 350 ° एफ (180 ° सी) पर प्रीहीट करें।

2. सूखी सामग्री को मिलाएं : एक कटोरे में आटा, नमक और बेकिंग पाउडर डालें और उन्हें एक साथ फेंटें।

3. मक्खन और शक्कर को एक अलग कटोरे में मिलाएं: उन्हें एक बड़े कटोरे में रखें और एक हाथ मिक्सर का उपयोग करें जब तक मक्खन और शक्कर पूरी तरह से संयुक्त न हो जाएं और मिश्रण हल्का और फूल गया हो, तब तक उन्हें एक साथ मिलाएं।

4. अंडे और वेनिला जोड़ें: अंडे और वेनिला को पूरी तरह से मिश्रित होने तक मिश्रण को फेंटते रहें।

5. आटे के मिश्रण को हिलाएं: गीले के साथ सूखी सामग्री को मिलाने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें; तब तक मिश्रण करते रहें जब तक कि आप आटे के किसी भी सफेद भाग को मिला नहीं दें।

6. चॉकलेट चिप्स को मिलाएं: उन्हें कटोरे में डालें और चम्मच का उपयोग करके उन्हें मिलाएं।

7. एक बेकिंग शीट पर घोल के कुछ चम्मच डालें: एक बेकिंग शीट पर एक चम्मच या एक छोटी सी आइसक्रीम स्कूप का प्रयोग करें। उन्हें एक इंच या दो इंच दूर रखें ताकि उन्हें पकाते समय फैलने के लिए जगह मिले।

- कुकीज को बेकिंग शीट से चिपकाए रखने के लिए, आप कुकीज़ को उस पर रखने से पहले चर्मपत्र कागज के साथ पंक्तिबद्ध कर सकते हैं।
- एक समान कुकीज़ के लिए, घोल को डालने के लिए 1/8 मापने वाले कप का उपयोग करें।

8. कुकीज को बेक करें: कुकी शीट को ओवन में रखें और कुकीज़ को 15 मिनट तक बेक करें, या जब तक वे शीर्ष पर सुनहरा भूरा न हो जाएं और किनारे थोड़ा कुरकुरा दिखें।

9. कुकीज को ठंडा होने के लिए ओवन से निकालें: उन्हें एक ठंडा रैक पर रखें या उन्हें एक प्लेट में ले जाएं और उन्हें ठंडा होने दें जब तक कि वे खाने के लिए बहुत गर्म न हों।

विधि 2
शुगर कुकीज

1. अवन को 350 डिग्री तक प्रीहीट करें।

2. सूखी सामग्री मिलाएं: एक कटोरे में आटा, नमक और बेकिंग सोडा रखें। जब तक वे पूरी तरह से संयुक्त नहीं हो जाते मिश्रित करें।

3. एक अलग कटोरे में गीली सामग्री फेंटे: मक्खन, चीनी, अंडा और वेनिला को एक कटोरे में रखें और तब तक फेंटें जब तक सामग्री इसमें शामिल न हो जाए और मिश्रण हल्का और फूला हुआ हो।

4. गीली और सूखी सामग्री मिलाएं: आटे के मिश्रण को गीली सामग्री के कटोरे में डालें। बैटर को फेंटने के लिए लंबे हैंडल वाले चम्मच का उपयोग करें जब तक कि आप सफेद आटे के टुकड़ों को खत्म नहीं कर देते।

5. एक बेकिंग शीट पर कुकीज डालें: बेकिंग शीट पर कुकी आटा की मात्रा को रखने के लिए एक चम्मच या एक छोटी आइसक्रीम स्कूप का उपयोग करें। कुकीज को फैलने देने के लिए उन्हें एक या दो इंच अलग रखें।

6. कुकीज़ को समतल करें। कुकीज को दबाने के लिए एक गिलास के नीचले हिस्से का उपयोग करें।

7. कुकीज पर चीनी छिड़कें: यह कुकीज को एक मीठा, कुरकुरे बना देगा।

8. कुकीज बेक करें: बेकिंग शीट को ओवन में रखें और कुकीज़ को 15 मिनट के लिए बेक करें या जब तक कि उपरी भाग थोड़ा सुनहरा न हो जाए।

9. कुकीज को ठंडा होने दें: उन्हें ओवन से निकालें और उन्हें ठंडा करने वाले रैक या प्लेट पर रखें। खाने से पहले उन्हें एक या दो मिनट के लिए ठंडा होने दें।

10. कुकीज को सजाएं: शुगर कुकीज़ आइसिंग के साथ सजाने के लिए मज़ेदार हैं। उन्हें आकर्षक दिखाने के लिए स्प्रिंकल्स या खाने योग्य ग्लिटर जोड़ें।

विधि 3
बिना बेक पीनट बटर कुकीज

1. दूध और चीनी को उबालें: उन्हें सॉस पैन में रखें। सॉस पैन को चूलहे पर रखें और आंच को मध्यम उच्च पर रखें।

दूध और चीनी को उबाल आने दें और लगातार हिलाते हुए पकाएं, जब तक कि चीनी घुल न जाए, जिसमें लगभग 5 मिनट का समय लगना चाहिए। मिश्रण को ताप से हटाएं।

2. वेनिला, मूंगफली का मक्खन और नमक डालें: सॉस पैन में सामग्री डालें और जब तक वे पूरी तरह से शामिल नहीं हो जाते, तब तक उन्हें मिलाएं।

- चॉकलेट पीनट बटर कुकीज बनाने के लिए आप 1/2 कप कोको पाउडर मिला सकते हैं।
- 1/2 कप मूंगफली का मक्खन मिलाएं।

3. ओटमील डालें।

4. चर्मपत्र कागज के साथ पंक्तिबद्ध एक बेकिंग शीट पर मिश्रण डालें। एक बेकिंग शीट पर एक समान मात्रा में मिश्रण को डालने के लिए एक चम्मच या एक छोटी आइसक्रीम स्कूप का उपयोग करें।

5. कुकीज को 15 मिनट के लिए ठंडा होने दें: जेसे ही वे ठंडा होगे, वे थोड़े कड़े हो जाएंगे। जब आप उन्हें बिना गिराए उठा सकते हैं, तो वे खाने के लिए तैयार हैं।

6. फ्रिज में बचे हुए कुकीज को संग्रहित करें। कुछ को बाद में फ्रिज में रख कर बचाएं, जो उन्हें पिघलने और टूटने से बचाएंगे।

विधि 4
जिंजर कुकीज

1. सूखी सामग्री मिलाएं: एक कटोरे में मैदा, बेकिंग सोडा, नमक, दालचीनी, पिसी हुई अदरक और पिसी हुई लौंग डालें। सामग्री को एक साथ मिलाने के लिए एक कूंची का उपयोग करें।

2. मक्खन और शक्कर को एक अलग कटोरे में मिलाएं: उन्हें मिश्रण वाले कटोरे में रखें और सामग्री को फेंटने के लिए एक हाथ मिक्सर का उपयोग करें जब तक कि वे हल्के और फूले हुए न हो जाएं।

3. शेष गीली सामग्री जोड़ें: मक्खन और शक्कर के साथ कटोरे में अंडे, वेनिला, और गुड़ डालें। गीली सामग्री को तब तक फेंटे जब तक वे पूरी तरह से मिश्रित न हो जाएं।

4. गीली और सूखी सामग्री मिलाएं: आटे के मिश्रण को कटोरे में गीली सामग्री के साथ डालें। मिश्रण को हिलाने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें जब तक कि आप आटे को अच्छे से न मिला लें ।

5. मिश्रण को एक गेंद का आकार दें और ठंडा करें: अपने हाथों का उपयोग करके इसे गेंद के आकार में बनाएं, फिर इसे प्लास्टिक रैप की शीट पर रखें और आटे की बॉल को पूरी तरह से लपेटने के लिए किनारों को ऊपर खींचें। इसे फ्रिज में रखें और 1/2 घंटे के लिए ठंडा करें।

6. अवन को 350 डिग्री तक प्रीहीट करें।

7. लोई बेलें : फ्रिज से आटा निकालें, इसे खोल दें, और इसे सूखे आटे वाली सतह पर रखें। आटे को ¼ इंच (0.6 सेमी) मोटाई में बेलने के लिए एक बेलन का प्रयोग करें।

8. लोई काट लें: लोई काटने के लिए कुकी कटर का उपयोग करें, फिर बेकिंग शीट पर बिना पके हुए कुकीज़ को रखें।

9. कुकीज को बेक करें: कुकी शीट को ओवन में रखें और कुकीज़ को 15 मिनट के लिए बेक करें। किनारों के भूरे होने से पहले उन्हें ओवन से निकालें।

10. कुकीज को ठंडा होने दें: उन्हें एक ठंडे रैक या एक प्लेट पर रखें और खाने से पहले उन्हें एक मिनट के लिए ठंडा होने दें।

विधि 5
अन्य कूकीज

1. होममेड बिस्कोटी बनाएं: यह इतालवी कुकी आमतौर पर एस्प्रेसो या रेड वाइन के साथ परोसी जाती है।

2. स्नीकरडूडल बनाएं: शुगर कुकी के यह टुकड़े दालचीनी और चीनी के स्वादिष्ट जायके को जोड़ती है।

3. ओटमील कुकीज बनाना: ये स्वादिष्ट कुकीज स्कूल के नाश्ते के बाद के लिए शानदार हैं।

4. डबल चॉकलेट कुकीज बनाएं: अपनी भूख को संतुष्ट करने के लिए एक ही कुकी में दो प्रकार की चॉकलेट डालने से बेहतर कुछ भी नहीं है।

5. थंबप्रिंट कुकीज बनाना: यह मख्खनदार ब्रेड और मीठे जैम का मिश्रण हैं।

6. लेमन ड्रॉप कुकीज बनाना: दोपहर की चाय के लिए यह स्वादिष्ट कुकी है।

चॉकलेट चिप कुकीज कैसे बनाएं

चॉकलेट चिप कुकीज को कुछ लोगों द्वारा सबसे अच्छे प्रकार के कुकीज़ में से एक माना जाता है। यदि आप एक कुरकुरे के बजाय एक नरम कुकी की तलाश कर रहे हैं, तो आपको इस रेसिपी का अनुसरण करने वाली कुकीज पसंद आएंगी। उनके नरम होने का राज ब्राउन शुगर है, जो चमत्कारिक रूप से कुकी की नमी को बढ़ाता है।

यह रेसिपी लगभग 2 दर्जन मध्यम आकार की कुकीज़ बनाता है।

सामग्री

- 1 कप सफेद चीनी (201 ग्राम / 7.1 औंस)
- 1/3 कप ब्राउन शुगर (73 ग्राम / 2.5 औंस)
- 1/2 चम्मच नमक
- 1 ½ अंडे (कम अंडे की जर्दी की मात्रा आटा के लिए अनुकूलित हल्कापन और फूली बनावट बनाती है)
- 1 कप मक्खन (फ्रिज और कमरे के तापमान के बीच) (227g / 8 औंस)
- आटे के 2 ¼ कप (आवश्यकतानुसार इसे उभारने के लिए अनुकूलित करें, सुनिश्चित करें कि यह कप का स्तर है) (288 ग्राम / लीटर)
- बेकिंग सोडा का 1 चम्मच
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 2 बड़े चम्मच दूध
- 2 कप चॉकलेट चिप्स (यदि छोटा है, कम यदि बड़े हैं)

स्टेप्स

1. ओवन को 350° एफ / 180 ° सी पर प्रीहीट करें।

2. एक कटोरी में वेनिला, चीनी, ब्राउन शुगर, अंडे और मक्खन जोड़ें।

- मोटे, नरम कुकीज के लिए मोटी चीनी का उपयोग करें। जब चीनी घुल जाती है, तो यह एक नरम रूप में कार्य करता है जो आटा संरचना में हस्तक्षेप करता है। यह फैलता बढ़ता है क्योंकि महीन चीनी मोटी चीनी की तुलना में अधिक आसानी से घुल जाती है। इसलिए यदि आप चाहते हैं कि आपकी कुकीज़ मोटी और नरम रहें, तो मोटी चीनी का उपयोग करें (या विपरीत प्रभाव के लिए पतली चीनी का उपयोग करें)। यदि आप अतिरिक्त कुरकुरेपन के लिए पाउडर चीनी का उपयोग करने का निर्णय लेते हैं, तो सुनिश्चित करें कि इसमें कॉर्न स्टार्च नहीं है, या आपको अप्रत्याशित परिणाम प्राप्त होंगे।
- मलाईदार होने तक इन सामग्रियों को एक साथ मिलाएं।

3. आटा, नमक, और बेकिंग सोडा दूसरे कटोरे में फेंटे।

4. ज्यादा मिश्रित किए बिना, पूरी तरह से मिश्रित होने तक सूखी और गीली सामग्री मिलाएं: एक सुचारू रूप से मिश्रित आटा प्राप्त करने के लिए दूध जोड़ें। आटे या मक्खन की गांठ नहीं होनी चाहिए। सुनिश्चित करें कि सभी सामग्री समान रूप से आपके आटे में वितरित की गई है।

मिश्रण को ब्लेंड करने के बाद, चॉकलेट चिप्स डालें। उन्हें मिलाएं।

5. एक कड़ाही में कुकिंग स्प्रे लगायें ताकि कुकीज़ कड़ाही से चिपके नहीं। वैकल्पिक रूप से, मोमी कागज को कड़ाही पर लगाएं।

6. अपने कुकी आटे की थोड़ी मात्रा लें और इसे अपने हाथों में गेंद के आकार में घुमाएं। पकाए जाने पर गेंद समतल हो जाएगी तो आटे के गोले बनाते समय आपके तैयार कुकी के आकार की कल्पना करने की कोशिश करें। आटे की 24 गेंद बना लें।

7. कुकी गेंदों कड़ाई पर रखें।

8. प्रत्येक कुकी आटा गेंद को एक कांटे के साथ समतल करें: यह अलग-अलग लकीरें छोड़ देगा और कुकी को बड़े अच्छे से समतल कर देगा।

9. कुकीज़ को लगभग 8-10 मिनट के लिए ओवन में रखें: जब तक आप उन्हें ओवन से नहीं निकालते हैं, तब तक इसे ज्यादा न पकाएं, क्योंकि वे निकालने के बाद थोड़ी देर तक पकना जारी रखेंगे।

10. कुकीज को ओवन से बाहर निकालें और उन्हें लगभग 15 मिनट के लिए एक ठंडा करने वाले रैक पर ठंडा होने दें।

सावधान रहें कि कुकीज को रैक में स्थानांतरित करते समय पिघले हुए चिप्स से खुद को न जलाएं - एक स्पैटुला का उपयोग करें। चॉकलेट चिप्स जमने पर कुकीज खाने के लिए तैयार हैं।

11. एक हवाबंद डिब्बे में संग्रहित करें या ठंडा होने पर कुकीज खाएं।

4

डेसर्ट: केक और पेस्ट्री

केक और पेस्ट्री एक डेजर्ट हैं जो बेक किए जाते हैं। विभिन्न सामग्रियों और फिलिंग से युक्त केक और पेस्ट्री की कई किस्में हैं। फ्रॉस्टिंग्स केक में स्वाद और सौंदर्य जोड़ते हैं। यह अध्याय बेकिंग केक और पेस्ट्री के चरण-दर-चरण तरीके बताता है।

केक

केक मीठा डेजर्ट का एक रूप है जो आमतौर पर बेक किया जाता है। अपने सबसे पुराने रूपों में, केक ब्रेड के संशोधन थे, लेकिन केक अब कई प्रकार की तैयारी से बनते हैं जो सरल या विस्तृत हो सकती हैं और यह अन्य डेजर्ट जैसे पेस्ट्री, मेरिंग्यूज़, कस्टर्ड और पाई के साथ सम्मिलित होते हैं।

विशिष्ट केक सामग्री में आटा, चीनी, अंडे, मक्खन या तेल, एक तरल और रिसाव एजेंट जैसे बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर आते हैं। सामान्य अतिरिक्त सामग्री और फ्लेवर में सूखे, कैंडिड, या ताजे फल, नट्स, कोको, और अर्क जैसे वेनिला शामिल होते हैं, जिनमें प्राथमिक सामग्री के कई विकल्प होते हैं। केक को फ्रूट प्रिजर्व या डेजर्ट सॉस (पेस्ट्री क्रीम की तरह) से भरा जा सकता है, जिसे बटरक्रीम या अन्य आइसिंग के साथ सजाया जा सकता है, और मार्जिपैन, पाइप्ड बॉर्डर या कैंडिड फल से सजाया जा सकता है।

स्तरित पाउंड केक रास्पबेरी जैम और नींबू दही से भरा, और बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग के साथ सजाया हुआ।

विवाह, शादी की सालगिरह, और जन्मदिन के अवसरों पर केक को परोसा जाता है। अनगिनत केक व्यंजन हैं; कुछ ब्रेड की तरह होते हैं, कुछ काफी भरे और विस्तृत होते हैं, और सदियों पुराने होते हैं। केक बनाना अब एक जटिल प्रक्रिया नहीं है; हालांकि एक समय में केक बनाने (विशेष रूप से अंडा फोम की मछली) में काफी श्रम लगता था, बेकिंग उपकरणों और निर्देशों को सरल बनाया गया है ताकि नया पकाने वाला भी केक को बेक कर सके।

क्रीम आइसिंग और रेड स्प्रिंकल्स के साथ चॉकलेट कपकेक।

किशमिश केक।

किस्में

केक को मुख्य रूप से कई श्रेणियों में विभाजित किया जाता है, जो मुख्य रूप से सामग्री और मिश्रण तकनीक पर आधारित होते हैं।

हालांकि केक और ब्रेड के अंतर के स्पष्ट उदाहरणों को खोजना आसान है, सटीक वर्गीकरण हमेशा मायावी रहा है। उदाहरण के लिए, बनाना ब्रेड को ठीक से या तो एक क्विक ब्रेड या केक माना जा सकता है।

- बटर केक को क्रीम वाले मक्खन, चीनी, अंडे और आटे से बनाया जाता है। वे मक्खन और चीनी के संयोजन पर निर्भर होते हैं, जो घोल में हवा को शामिल करने के लिए विस्तारित समय के लिए फेंटा जाता है। मक्खन, चीनी, अंडे और आटे में से प्रत्येक के साथ एक पाउंड केक बनाया जाता है। बेकिंग पाउडर कई मक्खन केक में होता है, जैसे कि विक्टोरिया स्पांज। सामग्री को कभी-कभी मक्खन के बिना मिलाया जाता है, सरल और त्वरित केक के लिए व्यंजनों का उपयोग करके।

क्रैनबेरी कॉफी केक।

एक फज केक एक प्रकार का चॉकलेट केक है।

- स्पंज केक (या फोम केक) फेंटे अंडे, चीनी और आटे से बने होते हैं। ये मुख्य रूप से प्रोटीन मैट्रिक्स (आमतौर पर फेंटे गए अंडें) में फंसी हवा पर निर्भर रहते हैं जो इसे फुलाता है, कभी-कभी बेकिंग पाउडर या अन्य केमिकल सामग्री भी डाली जाती हैं। स्पंज केक को बिना खमीर के सबसे पुराने केक के रूप में माना जाता है। एंजेल फूड केक एक सफेद स्पंज केक होता है जो अंडे के सफेद हिस्से को ही उपयोग करता है और पारंपरिक रूप से इसे ट्यूब पैन में पकाया जाता है। फ्रेंच जीनोस एक स्पंज केक है जिसमें मक्खन शामिल है। भव्य टॉपिंग के साथ अत्यधिक सजाए गए स्पंज केक को कभी-कभी गैट्यू कहा जाता है; केक के लिए फ्रेंच शब्द।

- शिफॉन केक वनस्पति तेल के साथ स्पंज केक हैं, जो नमी को जोड़ता है।

- चॉकलेट केक मक्खन केक, स्पंज केक या पिघले चॉकलेट या कोको पाउडर के साथ स्वाद वाले अन्य केक हैं। जर्मन चॉकलेट केक चॉकलेट केक की एक किस्म है। फज केक चॉकलेट केक होते हैं, जिनमें फज होता है।

- कॉफी केक को आमतौर पर नाश्ते या कॉफी ब्रेक पर कॉफी या चाय के साथ परोसने के लिए एक केक के रूप में माना जाता है। कुछ प्रकार खमीर का उपयोग एक लेवनिंग एजेंट के रूप में करते हैं जबकि अन्य बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर का उपयोग करते हैं। इन केकों में अक्सर एक टॉपिंग होती है जिसे स्ट्रेसेल या हल्के ग्लेज ड्रिजल कहा जाता है।

- बेक्ड आटा रहित केक में बेक्ड चीजकेक और आटा रहित चॉकलेट केक शामिल हैं। चीजकेक, उनके नाम के बावजूद, वास्तव में केक नहीं हैं। चीज़केक वास्तव में कस्टर्ड पाई होते हैं, जिनमें से ज्यादातर पनीर के कुछ रूप से बने होते हैं (अक्सर क्रीम चीज़, मस्करपोन, रिकोटा), और बहुत कम आटा मिलाया जाता है, हालांकि आटा-आधारित या ग्रैहम क्रैकर क्रस्ट का उपयोग किया जा सकता है। प्राचीन ग्रीस में वापस डेटिंग करने वाले शहद वाले केक के प्रमाण के साथ चीजकेक भी बहुत पुराने हैं।

- मक्खन या तेल आधारित केक में ज्यादातर पारंपरिक केक होते हैं जिनका इस्तेमाल बर्थडे केक आदि के रूप में किया जाता है और जिन्हें पैक केक के रूप में बेचा जाता है। बेकिंग पाउडर या सोडा के बाइकार्बोनेट का उपयोग फूली और नम बनावट दोनों के लिए किया जाता है। कई स्वाद और सामग्री को जोड़ा जा सकता है; उदाहरणों में डविल फूड केक, कैरट केक और बनाना ब्रेड शामिल हैं।

- खमीर केक सबसे पुराने हैं और खमीर ब्रेड के समान हैं। इस तरह के केक अक्सर रूप में बहुत पारंपरिक होते हैं, और इसमें बाबका और स्टोलन जैसे पेस्ट्री शामिल होते हैं।

केक मिक्स के रूप में केक की कुछ किस्में व्यापक रूप से उपलब्ध हैं, जिसमें कुछ सामग्री (आमतौर पर आटा, चीनी, फ्लेवरिंग, बेकिंग पाउडर, और कभी-कभी कुछ वसा के रूप में) प्रीमिक्स होते हैं, और कुक को केवल कुछ अतिरिक्त सामग्री, आमतौर पर अंडे, पानी और कुछ समय वनस्पति तेल या मक्खन की जरूरत पड़ेगी। जबकि प्रतिनिधित्व शैलियों की विविधता सीमित है, केक मिक्स कुकर्स के लिए एक आसान और आसानी से उपलब्ध होममेड विकल्प प्रदान करता है जो निपुण बेकर नहीं हैं।

- केक किस्में

लसदार मक्खन केक।

मलय स्टीम्ड स्पंज केक।

जर्मन चॉकलेट केके।

एक परत केक के रूप में तैयार किया गया एक स्ट्रॉबेरी केक।

एक केक कैसे बेक करना है

आपके अपने रसोई घर में बने केक के स्वाद जैसा कुछ नहीं है। केक को बेक करना सामग्री को मापने के रूप में सरल है, उन्हें सही क्रम में मिलाना हैं, और जलने से पहले केक को ओवन से बाहर निकालना याद रखना हैं। तीन बुनियादी केक बेक करने का तरीका जानने के लिए आगे पढ़ें: चॉकलेट केक, एप्पल केक और वेनिला पाउंड केक। केक रेसिपी का पालन करने के लिए नीचे देखें।

विधि 1
वेनिला पाउंड केक बनाना

1. अपनी सामग्री इकट्ठा करें: पाउंड केक बेक करने के लिए सबसे सरल केक में से एक है। यहां आपको क्या चाहिए:

- 1 कप बिना नमक का मक्खन, नरम
- 1 कप चीनी
- चुटकी भर नमक
- 2 चम्मच वेनिला अर्क
- 5 अंडे
- 2 कप मैदा

2. ओवन को 325 डिग्री पर प्रीहीट करें।

3. एक केक पैन ग्रीस करें : पाउंड केक को गहरी कड़ाई में पकाया जाता है, जैसे कि लोफ पैन या बुंडट पैन।

4. मक्खन और चीनी फेंटे: मक्खन और चीनी को मिश्रण कटोरे में रखें और दोनों को एक साथ तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का, फूला हुआ और मलाईदार न हो जाए।

5. अंडे और वेनिला जोड़ें: मिश्रण को तब तक फेंटते रहें जब तक कि अंडे पूरी तरह से मिश्रित न हो जाएं।

6. मैदा डालें: हाथ मिक्सर को कम गति पर रखें या एक लकड़ी के चम्मच का उपयोग करके मैदे को थोड़ी देर मिलाएं जब तक कि यह शामिल न हो। सावधान रहें कि इसे ज्यादा न मिलाएं।

7. घोल को कड़ाई में डालें: कटोरे के किनारों को खुरचने के लिए एक स्पैटुला का उपयोग करें।

8. केक को एक घंटे और 15 मिनट तक बेक करें। जब एक टुथपिक को बीच में डाला जाता है और वह साफ निकलता है तो केक बन जाता है।

विधि 2
चॉकलेट केक बनाना

1. अपनी सामग्री इकट्ठा करें।

- 3/4 कप बिना नमक वाला मक्खन, कमरे के तापमान पर
- 3/4 कप बिना शक्कर का कोको पाउडर
- 3/4 कप मैदा
- 1/4 चम्मच नमक
- 1/2 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 1 कप चीनी
- 3 अंडे
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 1/2 कप छाछ या खट्टी क्रीम

2. ओवन को 350 डिग्री पर प्रीहीट करें।

3. अपने केक पैन को ग्रीस करें: आप एक गोल मानक केक पैन, एक चौकोर बेकिंग डिश, एक पाव पैन, एक बंडट केक पैन, या जो कुछ भी आपके पास है उसका उपयोग कर सकते हैं। मक्खन या खाना पकाने के स्प्रे के साथ इसे अच्छी तरह से ग्रीस करना सुनिश्चित करें ताकि बेक होने पर केक पैन से चिपक न जाए।

4. एक बड़े कटोरे में गीली सामग्री मिलाएं: एक कटोरे में मक्खन, अंडे, वेनिला अर्क, चीनी और छाछ डालें। अच्छी तरह से सामग्री मिश्रण करने के लिए एक कुंची या एक हाथ मिक्सर का उपयोग करें।

- केक रेसिपी में "गीली सामग्री" आमतौर पर नमी वाले होते हैं। चीनी को अक्सर गीली सामग्री के रूप में सूचीबद्ध किया जाता है, भले ही यह वास्तव में गीला न हो।
- गीली सामग्री को आमतौर पर पहले एक बड़े कटोरे में मिलाया जाता है। सूखी सामग्री को अलग से मिलाया जाता है और बाद में जोड़ा जाता है।
- केक व्यंजनों में मक्खन की बनावट के बारे में निर्देशों का पालन करना महत्वपूर्ण है। यदि आप पिघले हुए मक्खन का उपयोग करते हैं जहां नरम मक्खन के लिए कहा जाता है, तो केक खराब हो सकता है। इस मामले में रेसिपी कमरे के तापमान के मक्खन के लिए कहती है। जब आप बाकी सामग्री तैयार कर लें, तब आप मक्खन को व्यवस्थित करके आगे की योजना बना सकते हैं।

5. एक अलग कटोरे में सूखी सामग्री मिलाएं। एक छोटे कटोरे में आटा, नमक, कोको पाउडर और बेकिंग पाउडर रखें। उन्हें एक साथ मिलाएं जब तक वे अच्छी तरह से शामिल नहीं हो जाते।

6. गीले मिश्रण में सूखा मिश्रण डालें: जब तक घोल एक साथ मिश्रित न हो जाए और आटे का कोई सफेद टुकड़ा खत्म न हो जाए तब तक मिश्रण को कम गति पर फेंटे।

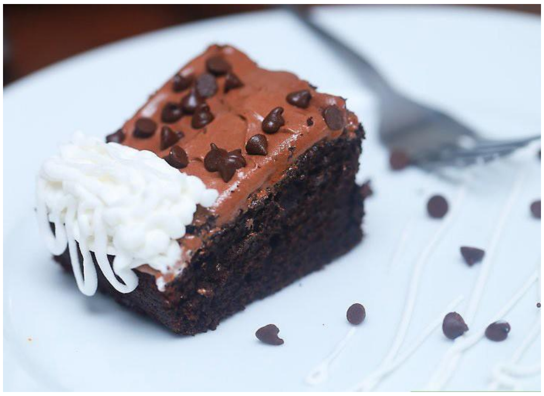
7. केक पैन में घोल डालें: कटोरे के किनारों को खुरचने के लिए एक चम्मच या स्पैटुला का उपयोग करें ताकि सारा घोल पैन में डल जाए।

8. पैन को ओवन में डालें और केक को 30 मिनट तक बेक करें: केक की प्रगति को जांचते रहें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि यह जला नहीं है। केक तैयार है जब बीच में डाला गया एक टूथपिक घोल के साथ लेपित होने के बजाय साफ बाहर आता है।

9. ओवन से केक लें और इसे ठंडा होने दें। इसे काउंटर पर सेट करें और इसे निकालने से पहले इसे लगभग 5 मिनट तक ठंडा होने दें।

10. एक प्लेट पर केक पलटें: केक को परोसने के लिए जो भी योजना आप बना रहे हैं, उसका उपयोग करें।

11. फ्रोस्टिंग से पहले केक को पूरी तरह से ठंडा होने दें: यदि आप केक पर फ्रॉस्टिंग जोड़ने की कोशिश करते हैं, जबकि यह अभी भी गर्म है, तो फ्रॉस्टिंग पिघल जाएगा और फैल जाएगा। कुछ चॉकलेट बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग या सादी बटरक्रीम फ्रॉस्टिंग या किसी अन्य तरह की फ्रॉस्टिंग बनाएं।



विधि 3
एप्पल केक बनाना

1. अपनी सामग्री इकट्ठा करें: यहां आपको ऐप्पल केक की आवश्यकता होगी:

- 3/4 कप मैदा

- 3/4 चम्मच बेकिंग पाउडर
- 4 सेब
- 2 अंडे
- 3/4 कप चीनी
- चुटकी भर नमक
- 1/2 चम्मच वेनिला अर्क
- 1/2 कप बिना नमक का मक्खन, पिघला हुआ

2. ओवन को 350 डिग्री पर प्रीहीट करें।

3. अपने केक पैन को ग्रीस करें: इस रेसिपी के लिए आप एक मानक केक पैन या स्प्रिंगफॉर्म पैन का उपयोग कर सकते हैं, जिसमें हटाने योग्य पक्ष होते हैं और यदि आप किसी पार्टी में केक परोस रहे हैं तो अच्छा है।

4. मक्खन को पिघलाएं और इसे ठंडा होने : इसे अन्य सामग्री के साथ शामिल करने से पहले कमरे के तापमान पर लाना चाहिए।

5. एक छोटे कटोरे में सूखी सामग्री फेंटे: एक कटोरे में आटा, नमक और बेकिंग पाउडर डालें और धीरे से एक साथ मिलाएं।

6. सेब तैयार करें: सेब को छीलने के लिए एक चाकू या एक सब्जी छीलने वाले उपकरण का उपयोग करें, फिर उनके बिचले हिस्से को हटा दें। सेब को छोटे आकार के टुकड़ों में काट लें।

7. गीली सामग्री को मिश्रित करें: चीनी, अंडे, मक्खन और वेनिला को एक साथ मिलाएं।

8. गीले मिश्रण में सूखा मिश्रण डालें। जब तक घोल चिकना और मलाईदार ना हो तब तक फेंटे।

9. सेब को डालें: सेब को घोल में अच्छे से मिलाने के लिए एक स्पैटुला का उपयोग करें। घोल को ज्यादा ना मिश्रित करें, क्योंकि यह एक घना, कड़ा केक बनाएगा।

10. घोल को पैन में डालें: घोल के शीर्ष भाग को चिकना करने के लिए स्पैटुला का उपयोग करें।

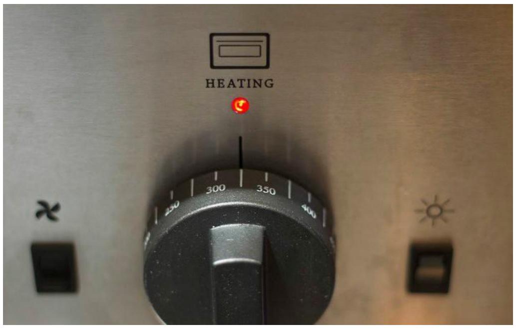
11. केक को लगभग 50 मिनट तक बेक करें: यह तैयार है जब शीर्ष भाग सुनहरे भूरे रंग का है और केक में डाला गया टूथपिक साफ निकलता है।

12. केक को व्हीप्ड क्रीम के साथ परोसें।

विधि 4
केक रेसिपी का अनुसरण करना

1. प्रारंभ करने से पहले सामग्री सूची और निर्देश पढ़कर प्रारंभ करें: यह महत्वपूर्ण है कि आपके पास शुरू करन के लिए सारी सामग्री तैयार हो। आप तैयारी के दौरान किराने की दुकान पर नहीं जाना चाहते। अंतिम उत्पाद खराब हो सकता है यदि एक प्रमुख सामग्री छोड़ दी जाती है।

2. अपना केक पैन तैयार करें: पैन का सही आकार सुनिश्चित करें। बंडेट केक को बंडेट पैन की आवश्यकता होती है, जबकि अन्य को विभिन्न आकारों में बेक किया जा सकता है। चिपकने से बचाने के लिए ग्रीस करें। एक पेपर टॉवल पर मक्खन या वेजीटेबल शॉर्टनिंग का लगभग आधा चम्मच का उपयोग करें और पैन के अंदर रगड़ें। शीर्ष पर एक या दो मैदे के चम्मच छिड़कें। पैन के किनारों पर केक को चिपकने से रोकने के लिए मैदा डालें। यह सुनिश्चित करेगा कि शीर्ष भाग चपटा है, जो स्तरित केक के लिए महत्वपूर्ण है। पैन को हिलाएं और किसी भी अतिरिक्त आटे को हटा दें।



3. रेसिपी के आवश्यक तापमान पर ओवन को प्रिहीट करें।

4. सामग्री को यथासंभव सटीक रूप से मापें और उन्हें निर्दिष्ट क्रम में जोड़ें: अधिकांश केक रेसिपी सूखी सामग्री (आटा, बेकिंग पाउडर, कोको, आदि) के मिश्रण से शुरू होती है, फिर गीली सामग्री (अंडे, तेल, और दूध) को मिलाया जाता है। मुख्य कटोरे में डालने से पहले जरूरी चीजें जैसे कि छानना, घोलना या फेंटना और पैकिंग करना सुनिश्चित करें।

5. रेसिपी पर निर्दिष्ट अनुसार केक घोल मिलाएं: कुछ व्यंजनों को स्टैंड या हाथ के मिक्सर के साथ मिलाया जा सकता है। सतर्क रहें क्योंकि आटा या अन्य सामग्री को एक रबड़ स्पैटुला के साथ फेंटनें के निर्देश दिए जा सकते हैं। मिश्रण करते समय, कटोरे के किनारों को एक स्पैटुला या चम्मच के साथ खुरचें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि सब कुछ अच्छी तरह से मिलाया गया है।

6. तैयार पैन में समान रूप से घोल डालें: पैन को 2/3 भरें क्योंकि बेकिंग के दौरान केक वैसे भी फूलेगा। घोल में किसी भी बड़े बुलबुले को हटाने के लिए काउंटर के उपर केक पैन को धीरे से थपथपाएं।

7. पहले से गरम ओवन के मध्यम रैक पर पैन रखें: पैन को एक दूसरे या ओवन की परत को छूने न दें।

8. ओवन का दरवाजा बंद करें और तुरंत निर्दिष्ट बेकिंग समय के लिए टाइमर सेट करें: यदि कोई समय सीमा है, तो मध्यम संख्या का उपयोग करें (इसे 35 मिनट के लिए 34 से 36 मिनट या 50 से 55 मिनट की सीमा के लिए 53 मिनट के लिए बेक करें)। माध्यिका का उपयोग यह सुनिश्चित करेगा कि केक ज्यादा या कम बेक नहीं हुआ। बेकिंग के दौरान ओवन के दरवाजे को खोलने के आग्रह का विरोध करें, क्योंकि गर्मी निकल जाएगी और यह केक को असमान रूप से पकाने का कारण बन सकता है। यदि लागू हो, तो ओवन की खिड़की से ओवन की रोशनी को चालू करें और देखें।

9. केक पूर्णता को जांचें : धीरे से केक के केंद्र में एक टूथपिक या लकड़ी का टुकडा डालें। अगर यह साफ है या उस पर कुछ छोटे टुकड़ों हैं, तो केक बन गया है।

यदि नहीं, तो इसे वापस 3-4 मिनट के लिए ओवन में रखें। सही परिणाम प्राप्त होने तक उसी समय तक परीक्षण करते रहें।

10. पैन को 15 से 30 मिनट के लिए एक वायर रैक पर रखें। साइडों को ढीला करने के लिए पैन किनारों के चारों ओर एक मक्खनयुक्त चाकू चलाएं। पैन के शीर्ष पर वायर रैक रखें, इसे उल्टा करें और केक को हटाने के लिए इसे हल्के से थपथपाएं।

- सजाने से पहले इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें क्योंकि गर्मी से फ्रोस्टिंग और आइसिंग पिघल जाएंगे। वांछित रूप में सजाएं और फ्रॉस्ट करें।

सादा केक कैसे बनाएं

क्या आपको केक बनाने में परेशानी हो रही है? तो चिंता न करें। एक सादा केक बनाने के लिए इन सरल चरणों का पालन करें जो बहुत स्वादिष्ट है।

सामग्री

- 100 ग्राम (3/4 कप) मैदा
- 100 ग्राम (1/2 कप) सादी / कॉस्टर चीनी
- 100 ग्राम (1/2 कप) तेल
- 3 अंडे, वैकल्पिक
- कोको पाउडर के 2 बड़े चम्मच (यदि आप चॉकलेट केक बनाना चाहते हैं)
- वैनिला एसेंस का 1 चम्मच (वैकल्पिक)
- बेकिंग पाउडर का 1 चम्मच
- 1/4 कप दूध

स्टेप्स

1. ओवन को 185 ° एफ (85 ° सी) पर प्रीहीट करें।

2. एक कटोरे में मैदा और बेकिंग पाउडर डालें।

3. कोको पाउडर जोड़ें और इसे एक तरफ व्यवस्थित करें (यदि आप चॉकलेट केक बना रहे हैं)।

4. अंडे फेंटे।

5. अंडे में चीनी जोड़ें और इसे अच्छी तरह से फेंटे जब तक कि यह चिकना न हो जाए।

6. तेल जोड़ें और फिर इसे चिकना होने तक फिर से फेंटे।

7. आप चाहें तो वनीला एसेंस मिलाएं।

8. मैदे के मिश्रण को घोल में मिलाएं और इसे हल्के से फेंटे (मैदे को फेंटते समय एक इलेक्ट्रिक बीटर का इस्तेमाल न करें)। फिर दूध जोड़ें (कभी-कभी आपको अधिक या कम दूध की आवश्यकता होती है। दूध केक में नमी लाता है और केक को बहुत कड़ा होने से बचाता है)।

9. केक मिश्रण को एक तरफ रख दें।

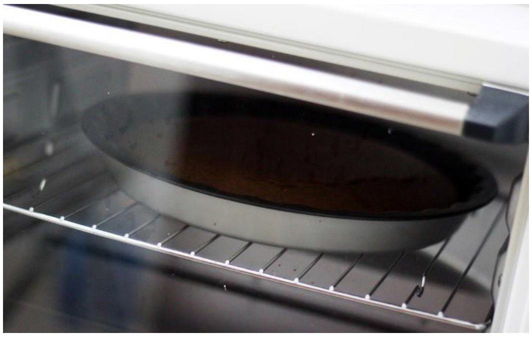
10. एक वर्ग या एक गोलाकार टिन लें और बेकिंग पेपर डालें।

- यदि आपके पास कोई बेकिंग पेपर नहीं है, तो टिन के अंदर और टिन के अंदर की साइडों में मक्खन या कुकिंग स्प्रे के साथ ग्रीस करें और मैदा छिड़कें।

11. टिन में घोल डालें।

12. केक मिश्रण को 1 घंटे के लिए ओवन में रखें।

13. जब यह समाप्त हो जाए, तो बीच में एक टूथपिक डालें। यदि यह साफ निकलता है, तो यह बन गया है। यदि नहीं, तो इसे कुछ और मिनटों के लिए बेक करें।



14. केक के बेक होने के बाद, इसे 2-4 मिनट के लिए ओवन में रखे रहने दें।

15. निकाल कर परोसें।

एक वेनिला स्पंज केक कैसे बनाएं

वेनिला, या सादा, स्पंज केक किसी भी बेकर के लिए एक मानक बेकिंग पकवान है जो केक बनाना पसंद करता है। पारंपरिक स्पंज फूलाने को सुनिश्चित करने के लिए बहुत बार फेंटने के साथ सादा आटा या मैदे का उपयोग करता है। प्रक्रिया को तेज करने और अभी भी एक हल्का केक प्राप्त करने के लिए सेल्फ राइजिंग आटे का उपयोग करके स्पंज की एक आसान शैली बनाई जा सकती है; बुलबुले जोड़ने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करना एक तरकीब है।

सामग्री

वनीला स्पंज केक:

- 100 ग्राम सेल्फ रेजिंग / सेल्फ राइजिंग आटा
- 110 ग्राम बिना नमक का मक्खन
- 110 ग्राम कैस्टर (सुपरफिन) चीनी
- शुद्ध वेनिला एसेंस (अर्क) की 2-3 बूंदें
- 2 बड़े अंडे
- 1 चम्मच बेकिंग पाउडर
- गार्निश के लिए आइसिंग शुगर/ कन्फेक्शनर शुगर

वेनिला स्पंज केक सैंडविच:

- 250 ग्राम मक्खन, कमरे के तापमान पर नरम
- 1 चम्मच वेनिला अर्क
- 1 कप (220 ग्राम) कैस्टर (सुपरफिन) चीनी
- चार अंडे
- 1/5 कप (80 मि.ली.) दूध
- 2 कप (300 ग्राम) सेल्फ-रेजिंग / सेल्फ-राइजिंग आटा
- 1/5 कप (110 ग्राम) पसंद का जैम (स्ट्रॉबेरी, खुबानी, रास्पबेरी, आदि)।
- 1 बड़ा चम्मच आइसिंग शुगर / कन्फेक्शनर शुगर (वैकल्पिक, गार्निश के लिए)

विधि 1
वनीला स्पंज केक

1. ओवन को 180°सी / 350° एफ पर प्रीहीट करें। केक पैन तैयार करें। चर्मपत्र / बेकिंग पेपर के साथ बेस को पंक्तिबद्ध करें और पैन के किनारों को ग्रीस कर लें। चर्मपत्र / बेकिंग पेपर के साथ एक बेकिंग रैक लगाएं।

2. आटा और बेकिंग पाउडर को छानें, छाननी का उपयोग करें।

3. बेकिंग पाउडर और आटे में चीनी जोड़ें।

4. सुनिश्चित करें कि मक्खन कमरे के तापमान पर है। एक इलेक्ट्रिक व्हिस्क के साथ सामग्री को फेंटे।

5. दो अंडे जोड़ें, फिर से इलेक्ट्रिक व्हिस्क का उपयोग करें। और वनीला अर्क मिलाएं।

6. एक 20सेमी/ 8 इंच गोल टिन में घोल डालें। 30 मिनट तक बेक करें।

7. केक में एक सीख डालें। यदि यह साफ बाहर आती है तो यह तैयार है, और यदि ऐसा नहीं है, तो पांच मिनट के लिए और बेक करें।

8. स्पंज केक को ओवन से निकालें: वायर रैक पर रखें और ठंडा होने के लिए छोड़ दें।

9. एक गार्निश के रूप में आइसिंग शुगर / कन्फेक्शनर शुगर छिड़के। यह अब परोसने के लिए तैयार है।

विधि 2
वनीला स्पंज केक सैंडविच

1. ओवन को 180°सी/350° एफ पर प्रीहीट करें: 20 सेमी गोल माप के दो स्पंज बेकिंग पैन तैयार करें। साइडों को ग्रीस करें और बेकिंग/चर्मपत्र कागज के साथ बेस को पंक्तिबद्ध करें। चर्मपत्र कागज के साथ एक बेकिंग रैक को ढकें।

2. सामग्री को फेंटने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें। मिश्रण कटोरे में मक्खन, वेनिला अर्क और चीनी जोड़ें। जब तक मिश्रण फूला हुआ और हल्का न हो जाए तब तक फेंटे।

3. एक एक करके अंडे डालें। उन्हें मिश्रण में फेंटे। फिर दूध में फेंटे।

4. एक समय में छाना हुआ आटा, आधा आधा करके डालें। आटे की प्रत्येक खेप को अच्छी तरह से मिलाएं।

5. प्रत्येक पैन में स्पंज केक घोल को स्थानांतरित करें। घोल को समान रूप से विभाजित करें।

6. केक पैन को ओवन में रखें। 30 मिनट तक बेक करें।

7. ओवन से निकालें। दोनों हिस्सों को ठंडा करने के लिए वायर रैक पर रखें। ठंडा होने पर ऊपर की ओर उन्हें पलट दें।

8. आधे बेस को एक सर्विंग प्लेट में रखें। एक बार ठंडा होने पर ऊपर से जैम फैला दें। अब दूसरे बेस को जैम के उपर रखें।

- यदि आप चाहें, तो व्हीप्ड क्रीम को जैम के ऊपर भी लगाया जा सकता है।

9. परोसें: अगर चाहें तो अच्छा दिखाने के लिए आइसिंग शुगर छिड़क सकते हैं। परोसने के लिए टुकड़ों में काटें।

फ्रोस्टिंग कैसे बनाएं

फ्रॉस्टिंग (जिसे आइसिंग के नाम से भी जाना जाता है) को आपके द्वारा की जाने वाली बनावट, स्वाद और शैली के आधार पर विभिन्न तरीकों से बनाया जा सकता है। आप पाउडर चीनी, मक्खन, चॉकलेट, या जो कुछ भी आप पसंद करते हैं उससे फ्रॉस्टिंग बना सकते हैं, और इस स्वादिष्ट और मीठे पकवान को बनाने के लिए आपको मास्टरशेफ होने की ज़रूरत नहीं है।

विधि 1
पाउडर शुगर फ्रॉस्टिंग

1. एक कप पिसी चीनी को मध्यम / छोटे कटोरे में डालें।

2. दूध, पानी या संतरे के रस के 1-3 बड़े चम्मच डालें। आप हैवी क्रीम का भी उपयोग कर सकते हैं। ध्यान रखें कि आप जितना अधिक तरल डालेंगे, आपकी फ्रॉस्टिंग उतनी ही पतली होगी।

3. एक चम्मच के साथ मिलाएं।

4. गाढ़ापन का परीक्षण करें: सुनिश्चित करें कि यह बहुत ज्यादा पतला या बहुत गाढ़ा नहीं है। यदि यह बहुत गाढ़ा है, तो थोड़ा और दूध जोड़ें। अगर यह बहुत पतला है, तो थोड़ा और पीसी हुई चीनी डालें।

5. गाढ़ा करने के लिए 30-60 मिनट के लिए ठंडा करें।

6. फ्लेवर जोड़ें: आप लेमन जूस, वेनिला अर्क, बादाम का अर्क या कोई अन्य फ्लेवर जोड़ सकते हैं जो आपको पसंद है। आप चाहें तो फूड कलरिंग भी डाल सकते हैं।

7. केक पर फ्रॉस्टिंग फैलाएं। केक को पहले अच्छी तरह से ठंडा होने दें।

विधि 2
बटर फ्रॉस्टिंग

1. एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करके एक छोटे कटोरे में 6 बड़े चम्मच (90 ग्राम) नरम मक्खन फेंटे। फेंटे जब तक यह हल्का और फूला हुआ न हो।

2. ¾ कप (160 ग्राम) छानी हुई पिसी चीनी (टुकड़े चीनी) और 1 बड़ा चम्मच दूध या पानी को दो खेपों में फेंटे।

3. फैलाएं: एक बार मिश्रित होने पर, यह केक पर फैलने के लिए तैयार है।

- फ्रोस्टिंग को भोजन के रंग के साथ फैलाया जा सकता है।

विधि 3
चॉकलेट फ्रॉस्टिंग

1. एक ताप प्रतिरोधक कांच के कटोरे में खट्टी क्रीम के 1/4 कप (60 ग्राम) के साथ 3 औंस (80 ग्राम) मोटी कटी डार्क चॉकलेट या कोको पाउडर का एक बड़ा चम्मच डालें।

2. गर्म पानी वाले एक छोटे सॉस पैन के ऊपर कटोरा रखें। यदि आपके पास डबल-बॉयलर है, तो आप उपयोग कर सकते हैं।

3. चिकनी होने तक मिश्रण को एक साथ मिलाएं।

4. जब फ्रोस्टिंग एक चिकनी स्थिरता तक पिघल जाए उसे पेस्ट्री पर फैलाएं।

विधि 4
क्रीम चीज फ्रोस्टिंग

1. एक छोटे कटोरे में 6 बड़े चम्मच (90 ग्राम) नरम मक्खन के साथ क्रीम चीज के 6 बड़े चम्मच (90 ग्राम) को फेंटे। इसे आसान बनाने के लिए एक इलेक्ट्रिक मिक्सर का उपयोग करें।

2. तब तक फेंटे जब तक दोनों सामग्री सफेद रंग की न हो जाए।

3. धीरे-धीरे 4/3 कप (160 ग्राम) पिसी हुई चीनी (आइसिंग शुगर) को फेंटे।

विधि 5
फ्लफी फ्रॉस्टिंग

1. एक छोटे सॉस पैन में 1/3 कप (80 मि.ली.) पानी के साथ 5/4 कप (220 ग्राम) पतली चीनी (कोस्टर शुगर) डालें और उबाले बिना गर्म करें। चीनी घुलने तक हिलाएं।

2. 5 मिनट तक उबालें। हिलाएं और ढकें न । जब चासनी एक कैंडी थर्मामीटर पर 116°C तक पहुंचता है या चासनी गाढ़ी दिखाई देती है, लेकिन रंगीन नहीं होती है, तो यह बन गई है।

3. इस मिश्रण को ताप से हटाएं: बुलबुलों को हटाने के लिए इसे थोड़ी देर अलग रख दें।

4. एक छोटे कटोरे में 2 अंडे का सफेद भाग फेंटे, जब तक झागदार न हो जाए।

5. मिक्सर को चालू रखते हुए, गर्म चासनी को धीरे-धीरे डालें। फिर लगभग 10 मिनट के लिए या जब तक मिश्रण मोटा और ठंडा न हो जाए, तब तक फेंटे।

6. आवश्यकतानुसार लगाएं।

विधि 6
फज फ्रोस्टिंग

1. मध्यम ताप के ऊपर एक छोटे सॉस पैन में 3 ½ चम्मच (50 ग्राम) मक्खन, 1/4 कप (55 ग्राम) पतली चीनी (कैस्टर चीनी) और 2 चम्मच पानी डालकर मिलाएं। चीनी घुलने तक हिलाएं।

2. 1 कप (120 ग्राम) पिसी हुई चीनी (आइसिंग शुगर) और 2 चम्मच कोको पाउडर को एक ताप प्रतिरोधक कटोरे में छाने।

3. धीरे-धीरे गर्म मक्खन मिश्रण में डालें, जैसे ही आप डालें इसे मिलाएं।

4. कटोरे को ढक दें। फ्रिज में रखें और जब तक यह गाढ़ा न हो जाए तब तक ठंडा करें।

5. केक पर फैलने के लिए, लकड़ी के चम्मच से तब तक फेंटे जब तक कि फ्रोस्टिंग फैलने लायक न हो जाए।

विधि 7
मार्शमैलो फ्रॉस्टिंग

1. आपको 2 कप व्हिपिंग क्रीम, 1 बैग मिनी मार्शमॉलो, 1 कप चीनी, 1/8 चम्मच नमक और 1 से 2 चम्मच वनीला अर्क की आवश्यकता होगी।

2. एक बड़े, गहरे सॉस पैन में क्रीम, मार्शमॉलो, चीनी और नमक डालें।

3. मध्यम-कम ताप पर गर्म करें: हिलाते रहें, जब तक मार्शमेल्लो पूरी तरह से पिघल न जाए।

4. ताप स हटाएं : वेनिला डालकर मिलाएं, यदि आप इसका उपयोग कर रहे हैं।

5. स्टैंड मिक्सर या किसी अन्य मिश्रण के कटोरे में आइसिंग डालें। पर्याप्त ठंडा होने तक फ्रिज में रखें, अधिमानतः रात भर।

6. फ्रिज से आइसिंग निकालें: अपने स्टैंड मिक्सर या इलेक्ट्रिक हैंड मिक्सर का उपयोग करके इसे उच्च गति से फेंटे,

इसे हाथ से फेंटना एक चुनौती होगी, इसलिए मशीन का उपयोग करना सबसे अच्छा है। सुनिश्चित करें कि आप थंडी आइसिंग को शामिल कर रहे हैं यह सुनिश्चित करने के लिए कटोरे के किनारों और तल को खुरचें।

7. फेंटे जब तक आइसिंग चिकनी और चमकदार न हो: इसमें शायद एक मिनट से भी कम समय लगेगा। आइसिंग पतली हो जाएगी और लगभग सॉस जैसी हो जाएगी। एक बार जब यह चिकना हो जाए, तो आइसिंग को 30 से 45 मिनट तक कमरे के तापमान पर छोड़ दें , यह थोड़ी देर रखते ही कठोर हो जाएगा, जिससे यह फैलने वाली स्थिरता में आ जाएगा।

8. कप केक में आइसिंग को फैलाएं । या, एक गोल परत केक को भरने के लिए इसका उपयोग करें, या "9 x 13" शीट केक को आइस करें।

पेस्ट्री

एक पेस्ट्री क्रस्ट के साथ बनी ब्लैकबेरी पाई।

पेस्ट्री आटे, पानी और शॉर्टनिंग की लोई है जो सेवरी या मीठी हो सकती है। मीठी पेस्ट्री को अक्सर बेकर्स कन्फेक्शनरी के रूप में वर्णित किया जाता है। शब्द "पेस्ट्री" आटा, चीनी, दूध, मक्खन, शॉर्टनिंग, बेकिंग पाउडर और अंडे जैसी सामग्री से बने कई प्रकार के बेक्ड उत्पादों का सुझाव देता है। छोटे टार्ट और अन्य मीठे बेक्ड उत्पादों को पेस्ट्री कहा जाता है। फ्रेंच शब्द पैटीसेरी का उपयोग अंग्रेजी में भी (या बिना उच्चारण के) समान खाद्य पदार्थों के लिए किया जाता है। आम पेस्ट्री व्यंजन में पाई, टार्ट, क्विचिज और पेस्टी शामिल हैं।

पेस्ट्री पेस्ट्री लोई को भी संदर्भित कर सकती है, जिसमें से बेक्ड उत्पाद बनाए जाते हैं। पेस्ट्री लोई को बारीकी से बेला जाता है और बेक किए गए उत्पादों के लिए आधार के रूप में उपयोग किया जाता है।

पेस्ट्री एक उच्च वसा सामग्री है, जो एक परतदार या पपड़ी वाली बनावट के लिए योगदान देता है जो ब्रेड से अलग है। एक अच्छी पेस्ट्री हल्की और हवादार और फैटी होती है, लेकिन फिलिंग के वजन को सहने के लिए पर्याप्त रूप से दृढ़ होती है। शॉर्टक्रस्ट पेस्ट्री बनाते समय, किसी भी तरल को जोड़ने से पहले वसा और आटे को मिश्रित करने के लिए देखभाल की जरूरत है। यह सुनिश्चित करता है कि आटे के कण वसा के साथ पर्याप्त रूप से लेपित किया जाता है और लस के विकास की संभावना कम होती है। दूसरी ओर, लंबे ग्लूटेन स्ट्रैंड्स में ज्यादा मिश्रण का परिणाम यह है जो पेस्ट्री को सख्त कर देता है। अन्य प्रकार की पेस्ट्री जैसे कि डेनिश पेस्ट्री और क्रोइसैन्ट्स में, इसकी मूल परतों का निर्माण यीस्ट ब्रेड के समान लोई को बार-बार लपेट कर किया जाता है, उसे मक्खन के साथ फैलाकर और कई पतली परत बनाने के लिए तह करके।

प्रकार

शॉर्टक्रस्ट पेस्ट्री

शॉर्टक्रस्ट पेस्ट्री सबसे सरल और सबसे आम पेस्ट्री है। यह लोई बनाने के लिए आटा, वसा, मक्खन, नमक और पानी के साथ बनाई जाती है। यह मुख्य रूप से टार्ट्स में उपयोग किया जाता है। यह भी पेस्ट्री है जिसे बनाने में सबसे अधिक क्विच उपयोग किया जाता है। पेस्ट्री बनाने की प्रक्रिया में वसा और आटे का मिश्रण, पानी जोड़ने और पेस्ट को बेलना शामिल है। वसा को पहले आटे के साथ मिलाया जाता है, आमतौर पर उंगलियों या एक पेस्ट्री ब्लेंडर के साथ रगड़कर, जो लस के भागों को वसा में लेप करके ग्लूटेन के गठन को रोकता है और परिणाम में कम (जैसा कि शिथिल रूप में; इसलिए शब्द शॉर्टक्रस्ट), नरम पेस्ट्री देता है। एक संबंधित प्रकार मीठी मिठास वाली पेस्ट्री है, जिसे पैटे सुक्री के रूप में भी जाना जाता है, जिसमें पेस्ट्री को बांधने के लिए चीनी और अंडे की जर्दी (पानी के बजाय) डाली गई है।

परतदार पेस्ट्री

परतदार पेस्ट्री एक साधारण पेस्ट्री है जो परतों की संख्या के कारण पकने पर फैलती है। यह एक कुरकुरा, मक्खनदार पेस्ट्री में बदल जाता है। "पफ" वसा की शार्ड-जैसी परतों द्वारा प्राप्त किया जाता है, सबसे अधिक बार मक्खन या शॉर्टनिंग, जिससे परतें बनती हैं जो बेक होने पर ओवन की गर्मी में फैल जाती हैं।

पफ पेस्ट्री

पफ पेस्ट्री में कई परतें होती हैं जो बेक होने पर इसका विस्तार या "पफ" का कारण बनती हैं। पफ पेस्ट्री आटा, मक्खन, नमक, और पानी का उपयोग करके बनाई गई है। पानी गर्म होने पर भाप में बदल जाने से पानी और वसा के विस्तार के कारण पेस्ट्री ऊपर उठ जाती है। पफ पेस्ट्री ओवन की रोशनी से परतदार और नरम निकलती है।

चॉक्स पेस्ट्री

चौक्स पेस्ट्री बहुत हल्की पेस्ट्री है जो अक्सर क्रीम से भरी होती है। अन्य प्रकार की पेस्ट्री के विपरीत, चौक्स वास्तव में पकाए जाने से पहले एक आटे के करीब होता है जो इसे एक्लेयर और प्रोफिट्रोल जैसे विभिन्न आकारों में बनाने की क्षमता देता है। इसका नाम फ्रेंच चौक्स से निकला है, जिसका अर्थ है गोभी, पकने के बाद अपने मोटी गोभी जैसी आकृति के कारण।

चौक्स दूध या पानी और मक्खन के मिश्रण के रूप में शुरू होता है जो मक्खन पिघलने तक एक साथ गरम होते हैं, जिसमें लोई बनाने के लिए आटा मिलाया जाता है। फिर इसे और गाढ़ा करने के लिए अंडे को आटे में फेंटा जाता है। पानी का यह उच्च प्रतिशत पेस्ट्री को एक हल्के, खोखले पेस्ट्री में विस्तार

करने का कारण बनता है। प्रारंभ में, आटे में पानी ओवन में भाप में बदल जाता है और पेस्ट्री को उठने का कारण बनता है; फिर आटे में स्टार्च जिलेटिनिज़ करता है, जिससे पेस्ट्री को ठोस किया जाता है। एक बार चौक्स लोई का विस्तार हो जाने के बाद, इसे ओवन से बाहर निकाल दिया जाता है; भाप को बाहर निकालने के लिए इसमें एक छेद बनाया जाता है। पेस्ट्री को फिर से सूखने और कुरकुरा होने के लिए ओवन में रखा जाता है। पेस्ट्री क्रीम के विभिन्न स्वादों से भरा है और अक्सर चॉकलेट के साथ सबसे बेहतर है। चौक्स पेस्ट्री को पनीर, टूना या चिकन जैसी सामग्री से भी भरा जा सकता है, जिसका उपयोग स्नैक के रूप में किया जा सकता है।

फाइलो (फिलो)

फाइलो एक पतली पेस्ट्री लोई है जिसका उपयोग कई परतों में किया जाता है। फाइलो को आमतौर पर एक फिलिंग के चारों ओर लपेटा जाता है और बेकिंग से पहले मक्खन के साथ ब्रश किया जाता है। ये पेस्ट्री बहुत नाजुक और परतदार हैं।

हॉट वाटर क्रस्ट पेस्ट्री

हॉट वाटर क्रस्ट पेस्ट्री को सेवरी पाई के लिए उपयोग किया जाता है, जैसे कि पोर्क पाई, गेम पाई और शायद ही कभी, स्टेक और किडनी पाई। हॉट वाटर क्रस्ट पेस्ट्री पारंपरिक रूप से हाथ से बनाई गई पाई बनाने के लिए उपयोग की जाती है। सामान्य सामग्री गर्म पानी, लार्ड और आटा हैं। पेस्ट्री को गर्म पानी से बनाया जाता है, इस में वसा को पिघलाकर उबाल लाया जाता है और अंत में आटे के साथ मिलाया जाता है। इसे पैन में मिश्रण को फेंट के या पेस्ट्री बोर्ड पर गूंधकर किया जा सकता है। किसी भी तरह से, परिणाम एक गर्म और चिपचिपा पेस्ट है जिसे हाथ से बनाने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है: हाथ से आकार देना, कभी-कभी एक आंतरिक मोल्ड के रूप में पकवान या कटोरे का उपयोग करना। जैसे ही क्रस्ट ठंडा होता है, इसका आकार काफी हद तक बरकरार रहता है, और इसे भरा जाता है और क्रस्ट से ढक दिया जाता है, जो बेकिंग के लिए तैयार होता है। हाथ से बनाए गए हॉट वाटर क्रस्ट पेस्ट्री एक साफ और एक समान उत्पादन नहीं करती है क्योंकि भरे हुए पाई को बेक करने के दौरान शिथिलता होगी, जिसे आमतौर पर हाथ से बने पाई के निशान के रूप में स्वीकार किया जाता है।

पेस्ट्री को कैसे फेंटे

अच्छी पेस्ट्री बनाने के लिए पेस्ट्री के बारे में कुछ बुनियादी लेकिन महत्वपूर्ण तथ्यों को अच्छे से फेंटने और ज्ञान की आवश्यकता होती है। यह विषय आपको यह समझने में मदद करेगा कि रेसिपी आपको कुछ तरीकों से पेस्ट्री को संभालने के लिए क्यों कहते हैं।

स्टेप्स

1. जितना संभव हो सके पेस्ट्री को कम फेंटे: जितना अधिक पेस्ट्री को फेंटा जाता है, उतना ही वह कड़ा हो जाता है। आदर्श रूप से

पेस्ट्री को जल्दी और हल्के ढंग से फेंटा जाना चाहिए, ताकि सूखने और सख्त होने से बचा जा सके। जितना अधिक पेस्ट्री को फेंटा जाता है, कम नरम और क्रियाशील यह बन जाता है, जिससे इसे बेलना मुश्किल हो जाता है और जब खिंचाव होता है तो टूटने की अधिक संभावना होती है।

2. पेस्ट्री को ठंडे हाथों से ठंडा रखें: गूंधते समय, हाथों की गर्मी इसके सख्त होने का एक प्रमुख कारण है - इसलिए जल्दी गूंधने की आवश्यकता है। गर्म हाथ भी तेल स्थानांतरित करते हैं। एक ठंडी रसोई में पेस्ट्री का उपयोग करना भी सबसे अच्छा है; इसका मतलब यह हो सकता है कि सबसे पहले पाई बनाना, इससे पहले कि रसोई अन्य खाना पकाने या धूप से गर्म हो जाए। कहावत याद रखें - "बनाने में ठंडा और बेकिंग में गर्म।"

3. वसा को ठंडा रखें: चाहे आप मक्खन का उपयोग कर रहे हों, या किसी अन्य शॉर्टनिंग का, पेस्ट्री बनाने से पहले उसे ठंडा रखें। बीबीसी फ़ूड सुझाव देता है कि इसे इस्तेमाल करने से करीब एक घंटे पहले फ्रिज से निकाल दें, ताकि यह न तो ज्यादा नरम हो और न ही इस्तेमाल करने में ज्यादा सख्त।

4. वसा का ज्यादा उपयोग न करें: रेसिपी के निर्देशों का पालन करें और शॉर्टनिंग का ज्यादा उपयोग न करें।

पेस्ट्री में बहुत अधिक वसा फिलिंग के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है और स्वाद को खराब कर सकता है।

5. तरल को कम से कम रखें: हमेशा बहुत कम तरल जोड़ना बेहतर है और बहुत अधिक नरम पेस्ट्री की तुलना में समायोजित करने के लिए सबसे अच्छा है। पेस्ट्री को एकरूपित करने के लिए बस पर्याप्त दूध, पानी आदि जोड़ा जाना चाहिए। अन्यथा, आप या तो नरम पेस्ट्री, या पेस्ट्री जो कि खाना पकाने के दौरान सिकुड़ती हैं उसे पाएंगे।

6. पेस्ट्री को थोड़ी देर अलग रखने का समय निर्धारित करें: पेस्ट्री बनाना और इसे सीधे इस्तेमाल करने का प्रयास करना अच्छा नहीं है। यदि आप वास्तव में जल्दी में हैं, तो आप पा सकते हैं, लेकिन आप पाएंगे कि पेस्ट्री बेलने में कठिन है और उस पेस्ट्री को थोड़ी देर अलग रखने से बेहतर परिणाम मिलते हैं। लगभग 20 मिनट अलग रखने के लिए अनुशंसित समय है। इसके पीछे कारण यह है कि आटे में लस को अपने लोच का परिणाम देने का अवसर दिया जाता है, जिससे आटे को बेलने में बहुत आसानी हो जाती है।

7. कुछ बेलने की तकनीक सीखें: हम में से कई लोग बेलने के बजाय पेस्ट्री को खींचते हैं।

फिर से घबराएं न - पेस्ट्री आपको पकाने के दौरान सिकुड़ कर पुरस्कृत करेगा। इसके बजाय, इसे आवश्यक चौड़ाई में बेलें। बेलते समय, हमेशा केंद्र से पेस्ट्री के किनारे पर बेलें। और किनारे पर बेले नहीं।

8. हल्का ग्लेज लगाएं: यदि आपकी रेसिपी एक ग्लेज आवरण का अनुरोध करता है, तो बहुत अधिक वजन और नरमपन से बचने के लिए इसे कम रखें। सामान्य ग्लेज़ अंडे या दूध हैं, या इन सामग्रियों का उपयोग करके कुछ व्युत्पत्ति हैं। शॉर्टक्रस्ट पेस्ट्री के लिए पानी की सिफारिश की जाती है। हमेशा रेसिपी में जो कहा जाता है उसे मानें।

9. प्रमुख बातें सीखें: यह जानने में मदद करता है कि जब पेस्ट्री बनाने की बात आती है तो इसका मतलब क्या है। यहां कुछ सबसे सामान्य शब्द हैं:

- पीसना - मक्खन या अन्य वसा को काट लें और मिश्रण के कटोरे में आटा जोड़ें। अपने अंगूठे और उंगलियों का उपयोग करके वसा को जल्दी से पीसें, जब तक कि वसा को भंग नहीं किया जाता है तब तक सभी आटे में मिलाएं। अपनी उंगलियों को ऊपर-नीचे घुमाते रहें, क्योंकि इससे हवा निकलती है और यह वही है जो पेस्ट्री हल्की बनाता है (जो इसे बेहतर स्वाद देता है)।

- *गूंधें* - ब्रेड के विपरीत, इसका मतलब है कि जल्दी से गूंधना और पेस्ट्री को चिकना करना। आटे का उपयोग करने से बचने की कोशिश करें क्योंकि इससे पेस्ट्री सूख जाएगी; इसे कम से कम रखें।

- *ब्लाइंड बेक* - फिलिंग को जोड़ने से पहले पेस्ट्री को प्री-बेक करने की एक विधि।

पफ पेस्ट्री कैसे बनाएं

पफ पेस्ट्री बनाने में समय लग सकता है, लेकिन परिणाम इसके लायक हैं। यदि आपके पास एक ऐसी रेसिपी है जिसमें पफ पेस्ट्री की आवश्यकता होती है और आपके पास पहले से तैयार किए गए जमे हुए प्रकार तक पहुंच नहीं है, तो आप अपना खुद का बना सकते हैं। यह रेसिपी आपको पफ पेस्ट्री आटा बनाने के दो अलग-अलग तरीके सिखाएगी। यह आपको कुछ रेसिपी सुझाव भी देगा।

सामग्री

सरल पफ पेस्ट्री के लिए सामग्री

- 1 कप (110 ग्राम) सभी मैदा
- 1/4 चम्मच पिसा नमक

- 10 बड़े चम्मच (5 औंस) मक्खन, ठंडा
- अमेरिका में, मक्खन की एक स्टिक में 8 बड़े चम्मच होते हैं।
- ⅓ कप (80 मिलीलीटर) बर्फ का ठंडा पानी

पारंपरिक पफ पेस्ट्री के लिए सामग्री:

- 3 कप (330 ग्राम) मैदा
- 11/2 चम्मच दानेदार चीनी
- 1 1/2 चम्मच नमक
- 2 चम्मच नींबू का रस
- 3/4 से 1 कप (180 से 240 मिलीलीटर) पानी, ठंडा

बट्टर स्क्वेयर के लिए सामग्री:

- 24 बड़े चम्मच (3 स्टिक) बिना नमक का मक्खन, ठंडा
- 2 बड़े चम्मच मैदा / सादा आटा

विधि 1
साधारण पफ पेस्ट्री बनाना

1. आटा और नमक को फूड प्रोसेसर में डालें और कुछ सेकंड के लिए पीसें। यह आटा और नमक को समान रूप से मिलाता है। यदि आपके पास फूड प्रोसेसर नहीं है, तो एक कटोरे में आटा और नमक डालें और एक कांटा के साथ मिलाएं।

- यदि आप मैदा खरीदने में असमर्थ हैं, तो सादे आटे का उपयोग करें।

2.मक्खन को टुकड़ों में काटें। यह मक्खन को तेजी से नरम करने में मदद करेगा और आटे और नमक में मिश्रण करना आसान बना देगा।

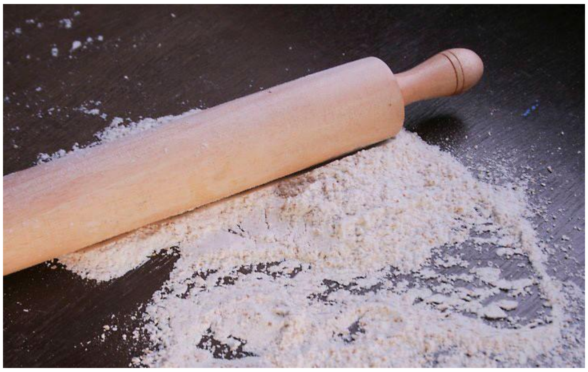
3. फूड प्रोसेसर में एक बार में मक्खन को थोड़ा सा डालें और मिलाएं: अधिक मक्खन जोड़ने से पहले कुछ सेकंड के लिए फूड प्रोसेसर को पीसे। यह मक्खन को अधिक प्रबंधनीय बनाता है और ब्लेड को अटकने से रोकता है।

- यदि आपके पास फूड प्रोसेसर नहीं है, तो मक्खन को कटोरे में डालें और एक कांटा का उपयोग करके आटे के साथ हल्के से मिलाएं। फिर, पीछे और आगे की गति का उपयोग करके मक्खन और आटे में एक पेस्ट्री ब्लेड घुमाएं। जब तक आपके पास खुरदरा बनावट न हो, तब तक पेस्ट्री ब्लेड उठाते और हिलाते रहें। मक्खन के टुकड़े लगभग एक मटर के आकार के होने चाहिए।

4. कुछ और सेकंड के लिए ठंडा पानी डालें और पीसें। आटा एक साथ आना शुरू हो जाएगा और कटोरे के किनारों से हट जाएगा।

- यदि आप एक कटोरे का उपयोग कर रहे हैं, तो हल्के से अपने हाथों से आटा को थपथपाएं, फिर केंद्र में एक छोटी जगह बनाएं। उस जगह में पानी डालो और एक कांटे के साथ मिलाएं जब तक कि आटा कटोरे के किनारों से दूर न होने लगे।

5. आटे को प्लास्टिक रैप से ढक दें और 20 मिनट के लिए फ्रिज में रख दें। यह मक्खन को वापस ठंडा होने का समय देता है, और आपके आटे को बहुत नरम होने से रोकता है। 20 मिनट के बाद, आटे को बाहर निकालें और इसे खोल दें।



6. अपने कटिंग बोर्ड और बेलन पर हल्का सा सूखा आटा लगाएं: यह लोई को सबसे चिपकने से रोकता है। अपने पास ज्यादा आटा रखना सुनिश्चित करें, अगर आपको अपने काम की सतह पर अधिक आटा जोड़ना है; लोई आटे को सोख लेगा जैसे ही आप इसके साथ काम करते हैं, जिससे काम की सतह चिपचिपी हो जाती है।

7. कटिंग बोर्ड पर लोई घुमाएं: लोई सूखी लग सकती है, लेकिन यह सामान्य है। इसमें पानी न डालें; जितना अधिक आप इसके साथ काम करेंगे उतना नरम हो जाएगा।

8. लोई को धीरे से गूंध कर एक सपाट चौकोर में बनाएं: लोई को बहुत पतला न करें; आप इसे कुछ देर बाद फिर बेलेंगे। आप लोई में मक्खन के कुछ टुकड़े डाल सकते हैं, जो सामान्य भी है। मक्खन को अंदर मिलाने की कोशिश न करें।

9. एक आयत में लोई बेलने के लिए बेलन का उपयोग करें। केवल एक दिशा में बेलें। लोई चौड़ा होने की तुलना में तीन गुना अधिक लंबा होना चाहिए।

10. लोई को तिहाई में मोड़ें: आयत के नीचे का तीसरा हिस्सा लें, और इसे मध्य-पूर्व के पिछले हिस्से की तरफ मोड़ें। आयत का ऊपरी तीसरा भाग लें और इसे बाकी के आटे के ऊपर से मोड़ते हुए एक चौकोर बना लें।

11. लोई को 90 डिग्री तक दोनों ओर घुमाएं: इससे कोई फर्क नहीं पड़ता कि कौन सा पक्ष: बाएं या दाएं। यदि लोई आसानी से नहीं मुड़ती है, तो इसका मतलब है कि यह कटिंग बोर्ड से चिपकना शुरू हो गया है। धीरे से इसे ऊपर उठाएं और बोर्ड पर कुछ और सूखा आटा फैलाएं। लोई वापस रखें और इसे फिर से घुमाने की कोशिश करें।

12. छह से सात बार बेलें, मोड़ने और घुमाने की प्रक्रिया को दोहराएं। इस तरह, आप लोई में पतली परतें बना रहे हैं।

13. प्लास्टिक रैप में लोई लपेटें और फ्रिज में रखें। इसे कम से कम एक घंटे, या रात भर के लिए वहां छोड़ दें।

14. लोई का प्रयोग करें: एक बार जब आटा पूरी तरह से ठंडा हो जाता है, तो आप इसे फ्रिज से बाहर ले जा सकते हैं, इसे बेल सकते हैं और इसे क्रोइसैन्ट, भरी हुई पेस्ट्री, या यहां तक कि बेक्ड ब्री चीज बनाने के लिए उपयोग कर सकते हैं।

विधि 2
पारंपरिक पफ पेस्ट्री बनाना

1. फूड प्रोसेसर में कुछ सेकंड के लिए आटा, चीनी और नमक मिलाएं। यह नमक और चीनी को पूरे आटे में समान रूप से वितरित करने की अनुमति देगा। यदि आपके पास एक फूड प्रोसेसर नहीं है, तो सब कुछ एक कटोरे में डालें और एक कांटे के साथ इसे तेजी से हिलाएं। आप मैदे के बजाय सादे आटे का भी उपयोग कर सकते हैं।

2. फूड प्रोफेसर में नींबू का रस और पानी का हिस्सा जोड़ें, जबकि यह अभी भी चल रहा है।

3/4 कप (180 मिलीलीटर) पानी के साथ शुरू करें, आप बाद में बाकी जोड़ देंगे, यह निर्भर करता है कि आटा कितना सूखा है। अधिकांश फूड प्रोसेसर में शीर्ष पर एक जगह होनी चाहिए जहां आप ढक्कन को हटाए बिना सामग्री डाल सकते हैं। थोड़ी देर के बाद, फूड प्रोसेसर के किनारों से आटा बाहर आना शुरू हो जाना चाहिए। यदि आटा अभी भी सूखा है और इसमें गुच्छे हैं, तो बाकी पानी, एक चम्मच एक बार में डालें। ऐसा तब तक करें जब तक आटा एक साथ न जुड जाए और फूड प्रोसेसर के किनारों से दूर न हो जाए।

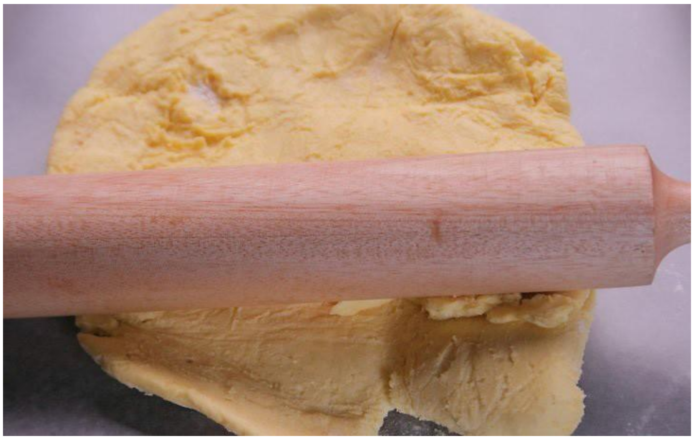
- यदि आपके पास फूड प्रोसेसर नहीं है, तो अपने आटे के मिश्रण के बीच में एक छेद करें, और नींबू का रस और पानी डालें। एक कांटे के साथ मिलाएं जब तक आटा एक साथ मिश्रित न हो जाए।
- नींबू का रस आटे को अधिक लोचदार और बेलने में आसान बनाने में मदद करेगा। पेस्ट्री को बेक करने के बाद आप इसका स्वाद नहीं ले सकते।

3. प्लास्टिक रैप की शीट पर लोई को स्थानांतरित करें और इसे एक चौकोर में थपथपाएं। चौकोर को प्रत्येक तरफ 6 इंच (15.24 सेंटीमीटर) का होना चाहिए। चौकोर को बहुत पतला न करें।

4. आटा लपेटें और इसे एक घंटे के लिए फ्रिज में रख दें। इससे आटे के साथ बाद में काम करने में आसानी होगी। इस समय के दौरान, आप मक्खन तैयार करना शुरू कर सकते हैं।

5. चर्मपत्र कागज की एक शीट पर मक्खन के टुकड़े डालें और उसके उपर 2 बड़े चम्मच आटा डालें। सुनिश्चित करें कि मक्खन के टुकड़े एक-दूसरे को छू रहे हैं और आटा उनके बीच समान रूप से फैला हुआ है।

6. चर्मपत्र कागज की एक और शीट से आटे और मक्खन को ढ़कें और इसे बेलन के साथ दबाएं। इसे तब तक करते रहें जब तक कि मक्खन आटे में मिश्रित न हो जाए। एक बार जब आप बेल लेते हैं, तो शीर्ष चर्मपत्र शीट को हटा दें।

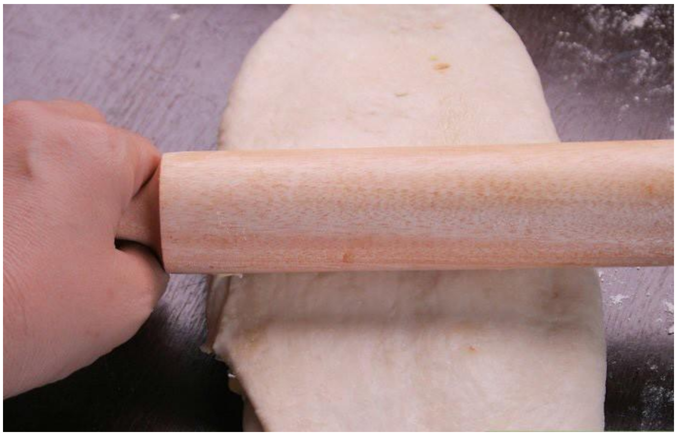


7. एक चौकोर में मक्खन को बेलें: चौकोर को प्रत्येक पक्ष से 8 इंच (20.30 सेंटीमीटर) का होना चाहिए।

8. प्लास्टिक रैप के साथ मक्खन लपेटें और इसे फ्रिज में डालें। इसे वहां एक घंटे के लिए छोड़ दें। इससे मक्खन वापस ठंडा हो जाएगा और बाद में अधिक प्रबंधनीय हो जाएगा।

9. लोई को निकालें और थोड़े सूखे आटे वाली सतह पर बेलें: आप एक चौकोर के साथ समाप्त करना चाहते हैं जो की प्रत्येक तरफ लगभग 11 इंच (27.94 सेंटीमीटर) है।

10. मक्खन को बीच में व्यवस्थित करें और उसके चारों ओर लोई लपेटें: मक्खन को खोलें और उसे व्यवस्थित करें ताकि कोने लोई के चौरस हिस्से को छू सकें। फिर, लोई के कोनों को उठाएं और उन्हें मक्खन के बीच की तरफ मोड़ें, जिससे एक चौकोर आकार के पैकेट का निर्माण हो।



11. एक आयत में पैकेट को बेलें : इसे बहुत पतला न करें, और सुनिश्चित करें कि यह आयत चौड़ी होने की तुलना में तीन गुना अधिक लंबा है।

12. लोई को तिहाई में मोड़ें: नीचले हिस्से को उपर लाएं और इसे आयत के ठीक बीच में लाएं। इसे दबाएं। अगला, शीर्ष तीसरा भाग उठाएं और एक चौकोर बनाते हुए, इसे बाकी की लोई पर नीचे लाएं।

13. लोई के पैकेट को 90 डिग्री तक एक तरफ कर दें: आप इसे बाईं या दाईं ओर मोड़ सकते हैं। यदि पैकेट आसानी से नहीं मुड़ता है, तो लोई संभवतः आटे को सोख चुका है। धीरे से पैकेट उठाएं और अपने काम की सतह पर आटे की एक पतली परत फैलाएं। पैकेट को वापस व्यवस्थित करें और इसे फिर से मोड़ने का प्रयास करें।

14. बेलना दोहराएं और एक और बार तह करें: लोई को एक आयत में बेलें और इसे फिर से तिहाई में मोड़ें। आप आटा और मक्खन की पतली परत बनाने के लिए ऐसा कर रहे हैं।

15. पैकेट पर प्लास्टिक रैप लपेटें और फ्रिज में डालें: इसे तब तक रहने दें जब तक यह कड़ा न हो जाए; आपके फ्रिज का तापमान कितना ठंडा है, उसके अनुरूप लगभग 20 मिनट लगने चाहिए।

16. लोई को चार और बार बीच में मोड़ें और बेलें, बीच-बीच में थंडा करते हुए। जब आप दो बार लोई को बेलें, मोडें और पलट लें, तो इसे 20 मिनट के लिए फ्रिज में रख दें, फिर बेलें, मोड़ें और इसे दो बार और मोड़ें।

17. इसे बेक करने से पहले लोई को एक घंटे के लिए फ्रिज में रख दें। इस बिंदु पर, आप रेसिपी में अपने लोई का उपयोग शुरू कर सकते हैं।

विधि 3
पफ पेस्ट्री के साथ बेकिंग

1. पफ पेस्ट्री के गोले बनाएं: अपनी पफ पेस्ट्री को एक पतली शीट में बेलें, फिर इसे एक गोलाकार का कुकी कटर या पीने के गिलास का उपयोग करके गोलों में काट लें। एक छोटे कुकी कटर के साथ प्रत्येक गोले के केंद्र को हल्के से दबाएं। एक कांटें के साथ कुछ बार आंतरिक गोले को हल्के से दबाएं। एक बेकिंग शीट पर गोलों को स्थानांतरित करें और 15 से 20 मिनट के लिए 400 ° एफ (205 ° सी) पर बेक करें। पेस्ट्री को ओवन से बाहर निकालें और या तो मसाले वाले जार या लकड़ी के चम्मच के निचले हिस्से के साथ गोलों को थपथपाएं, या गोलों को पूरी तरह से बाहर निकालें। अब आप क्रीम, फल या किसी भी पके हुए फिलिंग के साथ कप भर सकते हैं।

2. बेक्ड ब्री बनाने के लिए पफ पेस्ट्री का उपयोग करें। अपने पफ पेस्ट्री को तब तक बेलें जब तक कि यह आपके ब्री चीज के हिस्से से थोड़ा बड़ा न हो।

लोई के बीच में चीज डालें और उसके ऊपर कुछ शहद डालें। आप नट और सूखे मेवे भी डाल सकते हैं। एक पैकेट बनाते हुए, चीज के बीच में लोई के कोनों को लाएं। बेकिंग शीट पर 350 ° एफ (175 ° सी) पर 25 से 30 मिनट तक बेक करें। आप पके हुए ब्री को सेब के टुकड़े और क्रैकर्स के साथ परोस सकते हैं।

3. भरे हुए पेस्ट्री पफ बनाना: पफ पेस्ट्री आटे को दो पतले 10 बाय 14 इंच (25.4 बाय 35.65 सेंटीमीटर) आयताकार में बेलें । प्रत्येक शीट को 24 छोटे आयतों में काटें। आयतों को मिनी मफिन टिन के उपरी जगह में दबाएं। 10 मिनट के लिए 375 ° एफ (190 ° सी) पर बेक करें। पेस्ट्री को ओवन से बाहर निकालें और प्रत्येक का केंद्र लकडी के चम्मच या मसाले की बोतल के निचले भाग से दबाएं। पेस्ट्री को जो भी आप चाहते हैं, उससे भरें, फिर उन्हें 3 से 5 मिनट के लिए ओवन में डाल दें। यहां कुछ विचार दिए गए हैं जिनसे आप पेस्ट्री को भर सकते हैं:

- हैम और चीज
- भूने मशरूम और प्याज
- ब्री, पिस्ता और प्रिजर्व आड़ू

4. एक हैम और चीज पेस्ट्री बनाना: पेस्ट्री को दो 10 इंच बाय 12 इंच (25.40 तक 30.48 सेंटीमीटर) चौकोर में बेलें। बेकिंग शीट पर एक चौकोर रखें और इसे सरसों के साथ ब्रश करें; एक इंच छोड़ दें। शीट को हैम के टुकड़ों की एक परत के साथ ढकें, फिर हैम को स्विस चीज के टुकड़ों के साथ ढकें। ऐग वॉश को किनारे के चारों ओर फैलाएं और इसे दूसरी पेस्ट्री शीट के साथ ढकें।

किनारों को एक साथ दबाएं, फिर ऐग वॉश के साथ पेस्ट्री के उपरी भाग को ब्रश करें। 20 से 25 मिनट के लिए 450 ° एफ (233 ° सी) पर बेक करें। पफ पेस्ट्री को ठंडा होने दें, फिर इसे चौकोर में काटें और परोसें।

- एग वॉश बनाने के लिए एक कटोरी में 1 अंडा और 1 बड़ा चम्मच पानी मिलाएं।

5. कुछ हर्ब और चीज से बनाएं: कुछ पफ पेस्ट्री के आटे को 10 इंच 14 इंच (25.4 बाय 35.65 सेंटीमीटर) में आयत में बेलें। एग वॉश से पेस्ट्री के आधे हिस्से को ब्रश करें। एक कटोरी में 1/3 कप (35 ग्राम) कद्दूकस किया हुआ चीज और 1 चम्मच सूखा इटालियन मसाला मिलाएं, फिर पफ पेस्ट्री के आधे हिस्से में फैला दें। पेस्ट्री को आधा में मोड़ें, ताकि अंडे का हिस्स पनीर को छूए। पेस्ट्री को 24 स्ट्रिप्स में काटें। प्रत्येक पट्टी को एक सर्पिल में घुमाएं, फिर प्रत्येक पट्टी को कुछ ऐग वॉश के साथ ब्रश करें। 10 मिनट के लिए 400 ° एफ (205 °सी) पर बेक करें। परोसने से पहले ठंडा होने दें।

- ऐग वॉश के लिए, एक छोटे कटोरे में एक अंडे और एक बड़ा चम्मच पानी मिलाएं।

5

दिलकश व्यंजन: पिज्जा और लसाग्ने

पिज्जा और लसाग्ने पारंपरिक इतालवी व्यंजन हैं जो दुनिया भर में लोकप्रिय हैं। उन्हें विभिन्न प्रकार की सब्जियों और पूर्व-तैयार मीट और डेयरी उत्पादों के साथ बनाया जा सकता है। इस अध्याय में बेकिंग पिज्जा और लसाग्नाज को शामिल करने के तरीके बताए गए हैं।

पिज्जा

पिज्जा एक खमीरयुक्त फ्लैटब्रेड है जिसे आमतौर पर टमाटर सॉस और चीज के साथ टॉप किया जाता है और ओवन में पकाया जाता है। यह आमतौर पर मीट, सब्जियों और मसालों के साथ टॉप किया जाता है।

पिज्जा शब्द पहली बार 10 वीं शताब्दी में, मध्य इटली में गेटा की एक लैटिन पांडुलिपि में दर्ज किया गया था। आधुनिक पिज्जा का आविष्कार नेपल्स, इटली में किया गया था, और पकवान और इसके प्रकार तब से दुनिया के कई क्षेत्रों में लोकप्रिय और आम हो गए हैं। 2009 में, इटली के अनुरोध पर, पारंपरिक पिज्जा को पारंपरिक विशेषता की गारंटी के रूप में यूरोपीय संघ में सुरक्षित रखा गया था। एसोसिएशन वेरेसस पिज्जा नेपोलेटाना (ट्रू नेपोलेटाना पिज़्ज़ा एसोसिएशन), 1984 में नेपल्स में मुख्यालय के साथ स्थापित एक गैर-लाभकारी संगठन है, जिसका उद्देश्य " ट्रू नेपोलेटाना पिज़्ज़ा" को बढ़ावा देना और उसकी रक्षा करना है।

पिज्जा ताजा या जमे हुए, पूरे या भागों में बेचा जाता है, और यूरोप और उत्तरी अमेरिका में एक आम फास्ट फूड आइटम है। उन्हें पकाने के लिए विभिन्न प्रकार के ओवन का उपयोग किया जाता है और कई किस्में मौजूद हैं। पिज्जा तैयार करने में आमतौर पर इस्तेमाल होने वाली सामग्री से कई समान व्यंजन तैयार किए जाते हैं, जैसे कि कैलज़ोन और स्ट्रोमबोली।

पिज्जा कैसे बनाएं

यदि आप अपने स्थानीय पिज़्ज़ेरिया से पिज्जा लेना पसंद करते हैं, तो आप इसे घर पर बनाना पसंद करेंगे। कोई भी पिज्जा कभी भी ताजा नहीं होगा जैसा कि आप अपने खुद के ओवन से सीधे खाते हैं। यह विषय गर्म, ताजे पिज्जा को तेज तरीके से, या नए बनाने के निर्देश देता है। लोकप्रिय टॉपिंग संयोजनों पर एक अनुभाग के लिए नीचे तक देखें।

सामग्री

पिज़्ज़ा

- 1 पिज्जा बेस
- पिज्जा सॉस
- पसंदीदा पिज्जा टॉपिंग
- पिसा मोजरेला चीज

कच्ची सामग्री से पिज्जा

- 1 ½ (350 मिलीलीटर) गर्म पानी के कप
- 1 पैकेट या 2 ¼ (11 मिलीलीटर) खमीर के चम्मच
- आटे के 3 ¼ कप (830–950 मिली) (ब्रेड या मैदा)
- ओलिव ऑयल के 2 बड़े चम्मच (30 मिलीलीटर)
- होममेड पिज्जा सॉस के 3 कप (710 मिली)
- पसंदीदा पिज्जा टॉपिंग
- कसा हुआ मोज़ेरेला पनीर के 4 कप (950 मिलीलीटर)
- मक्की का आटा
- नमक के 2 चम्मच (9.9 मिलीलीटर)

लोकप्रिय टॉपिंग

- पिसा चीज (मोज़ेरेला, रोमानो, परमेसन, गोट चीज या कुछ संयोजन)
- कटा हुआ पेपरोनी
- कटा हुआ प्याज
- हरी मिर्च
- सॉस
- बेकन या बेकन के टुकड़े
- चिक्कन के टुकड़े
- जैतून (काला, हरा या भरवां)
- मशरूम
- ग्राउंड बीफ़
- हैम के टुकड़े
- अनानास के टुकड़े
- बेसिल
- भुना हुआ लहसुन
- तंदूरी चिकन

विधि 1

फास्ट पिज़्ज़ा

1. 400 डिग्री फारेनहाइट (204 डिग्री सेल्सियस) पर ओवन को प्रिहीट करें। ओवन को पिज़्ज़ा बेक करना शुरू करने से पहले गर्म होना चाहिए।

2. क्रस्ट तैयार करें: पैकेट से बिना पकी क्रस्ट को निकालें। इसे एक गोल या आयताकार बेकिंग शीट पर रखें, जो आपके पास हो। क्रस्ट के शीर्ष पर ऑलिव ऑयल की थोड़ी मात्रा फैलाने के लिए पेस्ट्री ब्रश का उपयोग करें।

3. पिज्जा सॉस को क्रस्ट पर फैलाएं। आप कितनी पिज्जा सॉस जोड़ते हैं, यह विशुद्ध रूप से व्यक्तिगत पसंद का मामला है। यदि आप सॉस बहुत पसंद करते हैं, तो आगे बढ़ें और इसे ज्यादा लगाएं। यदि आप अपने पिज्जा को खाली पसंद करते हैं, तो बीच में थोड़ा सा चम्मच और इसे एक पतली परत में चारों ओर फैलाएं।

   - यदि आप एक सफेद पिज्जा बनाना चाहते हैं, तो थोड़ा अतिरिक्त ऑलिव ऑयल जोड़ें और पिज्जा सॉस को छोड़ दें।

   - आप टमाटर का पेस्ट, कटे हुए टमाटर और कुछ मसालों का उपयोग करके एक त्वरित पिज्जा सॉस बना सकते हैं। कम ताप पर एक साथ पेस्ट और टमाटर (पहले उन्हें सूखाए बिना) को पकाएं। स्वाद के लिए नमक, अजवायन और काली मिर्च जोड़ें। पिज्जा सॉस की तरलता तक सॉस के कम होने तक उबालते रहें।

4. टॉपिंग जोड़ें: सॉस के ऊपर अपने पसंदीदा टॉपिंग डालें। आप जितने चाहें उतने टॉपिंग लगाएं। प्याज़, चिकन या सॉसेज जैसे भारी टॉपिंग को नीचे की परत पर रखें और ऊपर की परत पर पालक के पत्तों या मिर्च जैसे हल्के टॉपिंग डालें। तब तक जारी रखें जब तक आपका पिज्जा पूरा नहीं हो जाता है- आपको जो टॉपिंग पसंद आती है, उसे डालें।

   - पेपरोनी के अलावा और हैम जो पहले से पकाया जाता है, मांस टॉपिंग को हमेशा पिज्जा पर डालने से पहले पकाया जाना चाहिए। पिज्जा बेक करने पर वे गर्म हो जाएंगे, लेकिन वे पूरी तरह से पकेंगे नहीं। यदि आप कटा बीफ, सॉसेज, चिकन, या किसी अन्य मांस का उपयोग कर रहे हैं, तो इसे स्टोव पर या ओवन में अच्छी तरह से पकाएं और इससे पहले कि आप इसे अपने पिज्जा में डालते हैं, इसे ग्रीस कर दें।

   - याद रखें कि यदि आप बहुत सारी सब्जी टॉपिंग जोड़ते हैं, तो आपका पिज्जा क्रस्ट नरम हो सकता है। सब्जियों के पानी से आटा गीला हो जाता है। यदि आप इस बारे में चिंतित हैं, तो पालक और अन्य "पानी वाली" सब्जियां, जो आपने अपने पिज्जा पर रखी हैं, कम करें।

5. चीज जोड़ें: टॉपिंग के ऊपर मोज़ेरेला चीज़ छिड़कें। यदि आप इसे पसंद करते हैं, तो इसे मोटी परत पर लेप करें या यदि आप एक हल्के पिज्जा के लिए जा रहे हैं तो एक पतली परत जोड़ें। अगर आपको पसंद है तो चेडर का उपयोग करें।

6. पिज्जा बेक करें: पिज्जा को ओवन में रखें और इसे लगभग 20 मिनट के लिए बेक करें, या जब तक क्रस्ट भूरा न हो जाए और चीज पिघल न जाए। इसे ओवन से निकालें और टुकड़े करने से पहले इसे कुछ मिनट के लिए ठंडा होने दें।

विधि 2

कच्ची सामग्री से पिज्जा

1. खमीर का इस्तेमाल: गर्म पानी को एक बड़े मिश्रण के कटोरे में रखें। पानी में खमीर डालो और इसे घुलने तक पड़े रहने दें। कुछ मिनटों के बाद खमीर मिश्रण पर बुलबुले शुरू होने चाहिए।

2. अन्य आटा सामग्री जोड़ें: खमीर मिश्रण के साथ मिश्रण के कटोरे में ऑलिव ऑयल, और नमक रखें। अपने स्टैंड मिक्सचर का उपयोग करें या हाथ से मिश्रित करें।

- यदि आप हाथ से काम कर रहे हैं, तो आटा गाढ़ा होने पर मिलाना मुश्किल हो जाएगा। चम्मच नीचे रखें और आटा को तब तक गूंधें जब तक कि यह सही बनावट

  तक न पहुंच जाए।

- यदि लंबे समय तक मिश्रण या गूंधने के बाद आटा गीला दिखता है, तो इसे थोड़ा सूखाने के लिए थोड़ा आटा जोड़ें।

3. आटा फूलने दें: इसे एक गेंद का आकार दें और इसे एक साफ मिश्रण के कटोरे में रखें जिसमें थोड़ा सा ऑलिव ऑयल हो। कटोरे के ऊपर एक मलमल या प्लास्टिक का कपड़ा लपेटें और इसे रसोई के गर्म हिस्से में रखें। आटे को फूलने दें जब तक कि यह आकार में दोगुना न हो जाए, जिसे लगभग 2 घंटे लगने चाहिए।

- आप इसके स्थान पर रेफ्रिजरेटर में आटा फूलने दे सकते हैं। इसमें लगभग 6 - 8 घंटे लगते हैं।

- आप आटा को फूलने से पहले ही फ्रीज कर सकते हैं और जब आप पिज्जा बनाने के लिए तैयार हों तब इसे फूलने दें।

4. ओवन को 425 °एफ (218 °सी) पर प्रीहीट करें। पिज्जा बेक करने के लिए तैयार होने से पहले इसे अच्छी तरह से करें, इसलिए ओवन में काफी गर्म होने के लिए बहुत समय है। यदि आपका ओवन ठंडा है, तो तापमान को 450 ° एफ (232 ° सी) तक बढ़ाएं।

- यदि आप बेकिंग स्टोन या पिज़्ज़ा स्टोन का उपयोग कर रहे हैं, तो इसे ओवन में रखें ताकि यह पहले से गरम हो जाए।

- यदि आप बेकिंग शीट का उपयोग कर रहे हैं, तो इसे उसी समय ओवन में रखें।

5. क्रस्ट बनाएं: आटे को दो समान भागों में विभाजित करें और प्रत्येक को गेंदों में आकार दें। आटा के काम की सतह पर, लोई की पहली गेंद को एक गोलाकार में बेलें, या अपनी उंगलियों का उपयोग करके इसे बाहर खींचें और इसे आकार दें। आप आटा को पिज्जा आकार में बनाने के लिए टॉस करने का भी प्रयास कर सकते हैं। जब आप पहले क्रस्ट को समाप्त कर लेते हैं, तो दूसरा बनाएं।

6. क्रस्ट तैयार करने के लिए तैयार हो जाएं। शीर्ष पर ऑलिव ऑयल की एक पतली कोटिंग फैलाने के लिए पेस्ट्री ब्रश का उपयोग करें। पिज्जा पर टॉप करें: क्रस्ट पर घर की बनी पिज्जा सॉस (या जार से सॉस) फैलाएं। अपने पसंदीदा टॉपिंग पर लगाएं, यह सुनिश्चित करें कि ज्यादा न डालें नहीं तो क्रस्ट्स कुरकुरा नहीं होंगे। अपने पसंदीदा प्रकार के चीज को डालकर समाप्त करें।

7. पिज्जा को एक बार में बेक करें: ओवन से बेकिंग शीट या स्टोन को सावधानीपूर्वक हटा दें और इसपर कुछ मक्की का आटा छिड़कें (या इसे छिड़कने के लिए ओवन में पहुंचें)। पिज्जा को बेकिंग स्टोन या शीट में स्थानांतरित करें और इसे ओवन में वापस रखें। 15 से 20 मिनट या जब तक क्रस्ट सुनहरा और चीज फूल न जाए तब तक बेक करें। दूसरे पिज्जा के साथ दोहराएं।

- यदि आप बेकिंग पील का उपयोग कर रहे हैं, तो पिज्जा को सीधे ओवन से स्टोन तक ओवन में स्थानांतरित करें। बेकिंग स्टोन के साथ बेकिंग पील का उपयोग पेशेवर पिज्जा बेकर्स द्वारा किया जाता है। बिना बेक किए पिज्जा को पील पर इकट्ठा किया जाता है, फिर ओवन में स्टोन को स्थानांतरित किया जाता है।

विधि 3
लोकप्रिय टॉपिंग्स संयोजन

1. क्लासिक लोडेड पिज्जा। इस प्रकार के पिज्जा में एक पारंपरिक टमाटर पिज्जा सॉस होती है और इसे मांस, सब्जियों और पनीर से भरा जाता है। प्रत्येक टुकड़ा व्यावहारिक रूप से अपने आप में एक भोजन है। आपको निम्न सामग्रियों की आवश्यकता होगी:

- किसी भी प्रकार के कटे हुए मशरूम
- कटा हुआ लाल और हरी शिमला मिर्च
- कटा हुआ प्याज
- कटा हुआ काला जैतून
- पिसी हुई काली मिर्च
- सॉसेज के टुकड़े
- हैम
- मोजरेला चीज

2. शाकाहारी वाइट पिज्जा: यह पिज्जा किसी के लिए भी एक स्वादिष्ट विकल्प है, चाहे आप मांस खाने वाले हों या न हों। चूंकि सब्जियां आटे को नम बनाने के लिए हैं, टमाटर सॉस को छोड़ दें और टॉपिंग जोड़ने से पहले कुछ अतिरिक्त ऑलिव ऑल के साथ पिज्जा के शीर्ष को लेप करें। इन सामग्रियों में से चुनें:

- पालक पत्ता
- काटी हुई गोभी
- कटा हुआ चुकंदर
- भुना हुआ लहसुन
- हरा जैतून
- गोट चीज
- ताज़ा मोज़ेरेला स्लाइस

3. हवाईयन पिज्जा: इस प्रकार का पिज्जा कुछ लोगों को प्रिय है और अपनी अजीब लेकिन दिलचस्प सामग्री की सूची के कारण दूसरों से अलग है। यदि आप मिठे और नमकीन टॉपिंग के प्रशंसक हैं, तो हवाईयन पिज्जा को छोड़ा नहीं जा सकता। इन सामग्रियों को इकट्ठा करें:

- अनानास के टुकड़े
- भूने प्याज
- ग्रील्ड हैम स्लाइस या कैनेडियन बेकन स्लाइस
- मोजरेला चीज

4. ताजा टोमैटो बेसिल पिज्जा: जब आप कुछ सरल खोज रहे हों तो यह हल्का पिज्जा टॉपिंग संयोजन एक बेहतरीन विकल्प है। इसे टमाटर सॉस के साथ या उसके बिना बनाएं। यदि आप असली इतालवी पिज्जा के लिए देख रहे हैं, तो यहां पर इटालियंस के मार्जेरिटा बनाने की विधि बताई गई है। यहां आपको क्या चाहिए:

- कटा हुआ ताजा टमाटर
- बेसिल की पत्तियां

चीज पिज्जा कैसे बनाएं

घर का बना पनीर पिज्जा जीवन के सरल सुखों में से एक है - बस एक नरम क्रस्ट, स्वादिष्ट टमाटर सॉस और चीज, सभी को पूर्णता के लिए बेक किया जाता है। जबकि आप हमेशा स्टोर से पूर्व-निर्मित क्रस्ट और सॉस का डिब्बा प्राप्त कर सकते हैं, थोड़ा अतिरिक्त काम अच्छी तरह से प्रयास के लायक है।

सामग्री

पिज्जा लोई

- 2/3 कप (165 मिली) गर्म पानी (लगभग 105 ° एफ / 38 ° सी)
- 1 चम्मच (5एमएल) चीनी
- 1 चम्मच (5 मिलीलीटर) खमीर
- 1/2 बड़ा चम्मच (7.5 मिली) नमक
- 1 चम्मच (15ml) ऑलिव ऑयल
- 2 कप + 1 चम्मच (250 ग्राम) आटा

पिज्जा सॉस

- 1 बड़ा चम्मच ऑलिव ऑयल
- 14 औंस पिसा लाल टमाटर
- 14 औंस टमाटर प्यूरी
- 1 बड़ा चम्मच ओरेगैनो
- 1 बड़ा चम्मच बेसिल
- 2-3 ताजा लहसुन, कटा हुआ या 1/2 चम्मच लहसुन पाउडर
- 1 छोटा प्याज, कटा हुआ
- नमक और काली मिर्च स्वाद के लिए

चीज

- 1/2 कप कटा हुआ मोज़ेरेला

- 1/4 कप कद्दूकस किया हुआ परमेसन
- *वैकल्पिक:* कटा हुआ आसिआगो, रोमानो, रिकोटा

विधि 1
लोई को तैयार करना

1. गर्म पानी में अपने खमीर को सक्रिय करें: पानी में अपने खमीर और चीनी जोड़ें (यह स्पर्श करने के लिए गर्म महसूस करना चाहिए, लेकिन आपको जलाने के लिए पर्याप्त गर्म नहीं है) और इसे हल्के से हिलाएं। इसे 6-7 मिनट के लिए रख दें, जब तक कि आप पानी की सतह पर छोटे बुलबुले नहीं बनाते।

- खमीर को सक्रिय करें जिससे यह चीनी को चूसता है और पानी पीता है। बुलबुले कार्बन डाइऑक्साइड से बने होते हैं जब खमीर अपना काम करता है।

2. खमीर को एक बड़े मिश्रण कटोरे में स्थानांतरित करें और नमक और आटा जोड़ें: एक समय में आटे को थोड़ा-थोड़ा करके डालें, क्योंकि यह पानी और खमीर को अवशोषित करता है। आटा जोड़ने के लिए एक हाथ का प्रयोग करें और दूसरा इसे मिलाने के लिए।

3. आटा मिलाने के बाद आटे में ओलिव ऑयल मिलाएं: यह आटा को कटोरे या हाथों से चिपकने से बचाता है और नमी को बनाए रखता है। तब तक मिलाते रहें

जब तक आटा चमकदार और लसदार न हो, लेकिन चिपचिपा नहीं। एक छोटी मात्रा में लें और इसे थोड़ा पतला फैलाएं । यदि आटा चीरता नहीं है, तो वह तैयार है।

4. आटा गूंधें: कटोरे में आटे के साथ, एक हाथ से आटा इकट्ठा करने के लिए उपयोग करें, फिर अपनी हथेली से आटे के केंद्र में मजबूती से दबाएं।

- आटे के दूर किनारे तक मोड़ें और फिर से दबाएं और दोहराएं। 3-4 मिनट के लिए दबाने मोडने ओर घुमाने को जारी रखें, या जब तक आपका आटा आकार में न आ जाए।
- यदि आटा नम या चिपचिपा है, तो ऊपर और अपने हाथों पर अतिरिक्त आटा छिड़कें।

5. लोई को 1 घंटे के लिए अलग छोड़ दें: यदि आपको अधिक समय की आवश्यकता है, तो आप आटे को रेफ्रिजरेटर में रख सकते हैं, जहां उठने में 4-5 घंटे लगते हैं। लोई लगभग दोगुना बड़ी होगी।

6. एक आटे के काउंटर के उपर लोई रखें : लोई को चिपकने से रोकने के लिए एक बोर्ड पर दो-तीन बड़े चम्मच मैदा छिड़कें।

यदि आप दो छोटे पिज्जा बना रहे हैं, तो लोई की गेंद को आधा काट लें।

7. अपनी उंगलियों का उपयोग करके, लोई को एक क्रस्ट में समतल करें: लोई की गेंद को एक डिस्क में धकेलने के लिए अपनी हथेली का उपयोग करें, फिर लोई को पतला करने और दबाने के लिए अपनी उंगलियों का उपयोग करें। यह प्रक्रिया कुछ अभ्यास करती है, लेकिन धीरे-धीरे जाएं और अपनी उंगलियों का उपयोग करके अपने वांछित क्रस्ट आकार में पिज्जा को दबाएं। जब किया जाता है, तो क्रस्ट बनाने के लिए किनारे का 1/2 इंच पीछे की तरफ मोड़ें।

- लोई के केंद्र से बाहर की ओर काम करें ताकि लोई मुड़े नहीं।

8. यदि आप आत्मविश्वास महसूस करते हैं, तो आप एक परिपूर्ण, गोल क्रस्ट के लिए लोई को हवा में घुमा सकते हैं। जब आप प्रसिद्ध "पिज्जा टॉस" के बिना शानदार क्रस्ट बना सकते हैं, तो विशेषज्ञों की तरह क्रस्ट तैयार किया जा सकता है।

- एक मुट्ठी बनाएं और उसके ऊपर चपटा आटा डालें।
- दूसरे हाथ की मुट्ठी बनाएं और इसे अपने दूसरे मुट्ठी के बगल में आटे के नीचे खिसकाएं।
- आटे को अधिक खींचते हुए ध्यान से अपनी मुट्ठी को हिलाएं।
- अपनी मुट्ठी को मोड़ें (अपने चेहरे की ओर, तुरंत दूर) तो आटा खींचते समय घूमता है।
- जब आटा लगभग 8 इंच (20 सेमी) व्यास में पहुंच गया है, तो आप अपनी बाईं मुट्ठी को जल्दी से एक चाप में स्थानांतरित कर सकते हैं जो कि आपके चेहरे की ओर पीछे की ओर जाता है। अपने दाहिने मुट्ठी को अपने चेहरे से दूर घुमाते हुए ऐसा करें। यदि आप अपने दाहिने मुट्ठी के साथ थोड़ा सा ऊपर की तरफ धक्का

देते हैं तो आटा फ्रिसबी की तरह घूम जाएगा। अभ्यास करें कि यह कैसे मोड़ने के बल को समान रूप से संतुलित करने के लिए महसूस किया जा सकता है।

- अपनी मुट्ठी को कम करके, पिज्जा को धीरे से गिरते हुए पकड़ना सुनिश्चित करें।

- यदि आप ध्यान दें कि आटा टूट रहा है, तो जोड़ें, इसे 30 सेकंड के लिए फिर से गूंध लें और फिर से शुरू करें।

विधि 2
पिज्जा सॉस बनाना

1. मध्यम ताप पर ऑलिव ऑयल के साथ बड़ी कड़ाही गरम करें।

2. कटा हुआ लहसुन और प्याज जोड़ें और 3-4 मिनट के लिए पकाएं। प्याज भूरा होना चाहिए, या किनारों के आसपास थोड़ा हल्का।

- आप एक हॉट सॉस के लिए बारीक कटी हुई तीखी या शिमला मिर्च भी जोड़ सकते हैं या एक मीठी चटनी के लिए कटी गाजर और सेरेली ले सकते हैं।

3. डिब्बाबंद टमाटर डालें: यदि आप एक चिकनी सॉस चाहते हैं, तो केवल शुद्ध टमाटर का उपयोग करें।

4. हर्ब, नमक और काली मिर्च जोड़ें। सब कुछ अच्छी तरह से हिलाओ।

5. सॉस को एक उबाल तक लाएं: सॉस गर्म करें ताकि सतह पर बड़े बुलबुले हों, फिर कम करें। नियमित रूप से हिलाएं।

6. सॉस को 30 मिनट से एक घंटे तक उबलने दें। जितना कम आंच पर सॉस पकेगी उतनी गाढ़ी होगी।

7. यदि आवश्यक हो तो सॉस का नमूना लें और फिर से पकाएं। कई पिज्जा सॉस अधिक मीठी होती हैं, तो कुछ रसोइए 1-2 चीनी के चम्मच जोड़ते हैं। ताजा बेसिल या रोजमेरी एक पिज्जा सॉस में जान ला देती है।

8. यदि वांछित हो, तो सॉस और प्यूरी को ठंडा करें: टमाटर या प्याज के किसी भी बड़े हिस्से को निकालने के लिए कूल्ड सॉस को फूड प्रोसेसर में डालें और इसे पीसें। यदि आप अंत में अधिक सादा पिज्जा चाहते हैं तो यह कदम आवश्यक नहीं है।

9. वैकल्पिक रूप से, वाइट सॉस या लहसुन के तेल की कोशिश करें। जबकि लाल सॉस "बेहतरीन" है, चीज पिज्जा को टॉप करने के बहुत सारे तरीके हैं।

एक वाइट सॉस की कोशिश करें, या बस 2 चम्मच ऑलिव ऑयल में लहसुन की 2-3 टुकड़ी डालें और गार्लिक चीज़ पिज़्ज़ा के लिए सॉस की जगह तेल का इस्तेमाल करें।

विधि 3
पिज्जा बनाना

1. ओवन को 350 ° एफ (177 ° सी) पर प्रीहीट करें।

2. एक ओवन ट्रे या शीट पर तेल, आटा या मक्की का आटा लगाएं: ऐसा होने पर यह पिज्जा को ट्रे से चिपकने से रोकेगा। मक्की का आटा, जो अधिकांश सुपरमार्केट में पाया जाता है, क्लासिक "रेस्तरां शैली" सामग्री है।

- यदि आप एक पिज्जा स्टोन का उपयोग कर रहे हैं, तो मक्की का आटा लागू करें और फिर प्री-हीट के लिए स्टोन को ओवन में रखें।

3. एक नॉन-स्टिक सतह पर अपना आटा तैयार करें: यदि आपका पिज्जा स्टोन पहले से गरम है, तो काउंटर के उपर थोड़ा आटा डालें और अपनी लोई बाहर रखें। यदि आप एक नियमित ट्रे का उपयोग कर रहे हैं तो बस अपने आटे को सतह पर रखें।

4. अपने आटे पर सॉस की एक पतली परत फैलाएं। किनारे के चारों ओर एक इंच आटा छोड़ दें।

5. चीज के साथ सॉस टॉप करें: अपने चीज को समान रूप से सॉस के उपर छिड़कें। मोज़ेरेला पिज्जा चीज को अक्सर पिज्जा पर इस्तेमाल किया जाता है, इसे कटे रोमानो, पार्मेसन, प्रोवोलोन या कुछ रिकोटा चीज में मिलाएं।

6. पिज्जा को 15 मिनट के लिए ओवन में बेक करें: यदि आप एक ही बार में दो पिज्जा बेक कर रहे हैं और वे अलग ओवन रैक पर है तो उन्हें बेक करने के आधे समय पर बदलें ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि दोनों समान रूप से पकते हैं।

कैसे एक हवाईयन पिज्जा बनाएं

पुराने चीज पिज्जा से थक गए? कुछ नया करने की कोशिश क्यों नहीं? इस आसान, स्वादिष्ट हवाईयन पिज़्ज़ा की कोशिश करें।

सामग्री

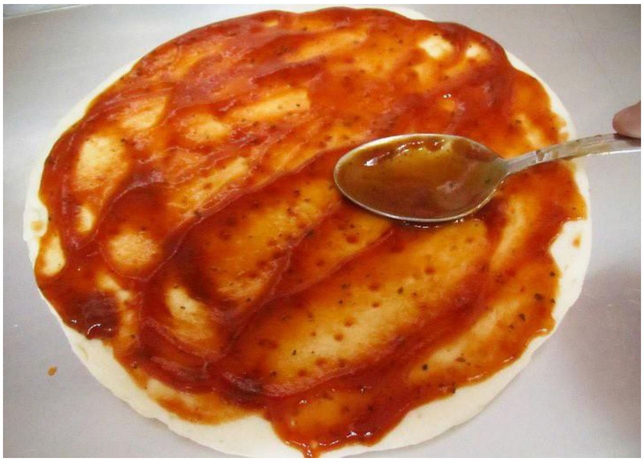
- फ्रोजन पिज्जा लोई
- कटा हुआ मोजेरेला चीज
- अनानास के टुकड़े (डिब्बाबंद, सूखा)
- कटा हुआ कनाडाई बेकन
- पिज्जा सॉस

स्टेप्स

1. ओवन को लगभग 350 ° से 400 ° एफ (175 ° से 205 ° सी) तक प्रिहीट करें।

2. आटा बाहर फैलाएं: आटे पर एक हाथ रखें, नीचे से आटा पकड़ें, अपने दूसरे हाथ का उपयोग करें, और आटे को लगभग 12 इंच (30.5 सेमी) व्यास में फैला दें।

3. किनारों को अंदर की ओर दबाएं और पिज्जा के बाहरी किनारों पर दबाएं।



4. सॉस को चम्मच से फैलाएं ताकि सॉस पिज्जा के अंदर समा जाए। सुनिश्चित करें कि आप सॉस के बिना कम से कम एक इंच जगह छोड़ें।

5. थोड़ा सा कटा हुआ मोज़ेरेला चीज डालें और पिज़्ज़ा के ऊपर तक फैला दें। अगर आप को थोड़ा और चीज़ पसंद है, तो उस पर थोड़ा और चीज़ डालें। सुनिश्चित करें कि आपको सॉस के धब्बे न दिखें;अगर आप ऐसा करते हैं, तो इसे ढकने के लिए कुछ चीज़ डालें।

6. कटा हुआ कनाडाई बेकन और अनानास टुकड़ों को पूरे पिज्जा पर फैलाएं। सभी को न डालें।

7. पिज्जा को पैन पर डालें और फिर पिज्जा को ओवन में रख दें।

8. पिज्जा को लगभग 25 से 30 मिनट तक बेक करें ताकि क्रस्ट सुनहरा हो जाए और अच्छा और कुरकुरे हो।

9. पिज्जा को आठ अलग-अलग टुकड़ों में काटें।

10. पिज्जा को ठंडा होने के लिए लगभग चार से पांच मिनट तक प्रतीक्षा करें।

लसाग्ने

लसाग्ने, चौड़े, सपाट आकार के पास्ता हैं, और संभवतः पास्ता के सबसे पुराने प्रकारों में से एक है। "लसाग्ने", या एकवचन "लसागना", आमतौर पर लसाग्ना शीट की कई परतों से बने पकवान को संदर्भित करता है, जो सॉस और अन्य अवयवों के साथ बनता है।

लसाग्ने कैसे पकाएं

इटालियन रेसिपी के सबसे प्रमुख और मेन कोर्स में से एक लसाग्ने यकीनन मेज पर रखे जाने वाले सर्वोत्तम भोजन में से एक है। यह आसानी से अनुकूलित है और जटिल दिखने के बावजूद, अपेक्षाकृत आसान है। चाहे आप क्लासिक इटैलियन मीट लसाग्ने बनाना चाहते हों या कुछ नया बनाना चाहते हों, नीचे दिए गए चरणों और सुझावों की समीक्षा अपने आदर्श लसाग्ने के लिए करें।

- तैयारी का समय (क्लासिक मीट लसाग्ने): 20-30 मिनट
- खाना बनाने का समय: 60-70 मिनट
- कुल समय: 80-100 मिनट

सामग्री
क्लासिक मीट लसाग्ने

- पसंद के आधार पर 1 से 1-1 / 2 एलबी मांस (इतालवी सॉसेज, बीफ, वील, लैम्ब या मिश्रण)
- 1 एलबी (0.45 किलोग्राम) रिकोटा चीज
- 1 एलबी (0.45 किलोग्राम) मोजरेला चीज कटा हुआ
- 1 सफेद प्याज, पिसा हुआ
- 2 टुकड़े लहसुन, पिसा हुआ
- 1 14 औंस टमाटर पिसा हुआ
- 28 औंस टमाटर सॉस
- 6 औंस टमाटर का पेस्ट (वैकल्पिक)
- 1 बॉक्स लसाग्ने नूडल्स (9-12 नूडल्स)
- कसा हुआ परमेसन या रोमानो चीज़, स्वाद के लिए
- 1-2 चम्मच ऑलिव ऑयल
- 2 कप चेडर चीज़ (टॉपिंग के लिए)

विधि 1
सादा लसाग्ना बनाना

1. नूडल्स को उबलते पानी में पकाएं: सुनिश्चित करें कि आप पूरे लसग्ना नूडल को टूटने से बचाए रखें, क्योंकि बाद में जब आप पकवान बनाते हैं तो आपको अखंड

शीट्स की आवश्यकता होगी। बरतन में नमक की एक चुटकी जोड़ें, इससे पहले कि आप नूडल्स डालें और उन्हें समय के अनुसार पकने दें, आमतौर पर 12-12 मिनट। कभी-कभी हिलाए, हर 1-2 मिनट में। जब वे हो जाते हैं, तो पानी को सूखा दें और नूडल्स को ठंडा करने के लिए अलग रख दें।

- नूडल्स डालने के लिए आपको पानी से भरे 2/3 सबसे बड़े बर्तन की आवश्यकता होगी। जैसे ही आप पानी को उबालने के लिए इंतजार करते हैं और नूडल्स पकाने के लिए आप फिलिंग बनाने के लिए आगे बढ़ सकते हैं।
- कुछ कंपनियां "ओवन रेडी" नूडल्स बेचती हैं, जिन्हें उबालने की आवश्यकता नहीं होती है, इसलिए चेक करने के लिए डिब्बे को पढ़ना सुनिश्चित करें।

2. मध्यम आंच पर एक बड़े पैन में एक बड़ा चम्मच तेल गरम करें। जब तक तेल गर्म न हो, तब तक हिलाए नहीं। इसका मतलब यह है कि यह गर्म है, और बहुत अधिक मात्रा में सामग्री जल्द ही तेल सोख सकती है।

3. एक मध्यम सफेद प्याज और कटी हुई लहसुन के 2 टुकड़े डालें और 2-3 मिनट तक पकाएं-जब तक वे पारभासी न होने लगें। पारभासी का सीधा सा मतलब है कि प्याज के किनारे साफ होने लगे हैं। आपको अभी पूरी तरह से पकाए जाने के लिए प्याज की आवश्यकता नहीं है।

- अपने लसाग्ना में और अधिक सब्जियां डालने के लिए खोज रहे हैं? यहां 1/2 कप कटी हुई गाजर, सेलेरी या हरी मिर्च डालें और साथ ही साथ पसंदीदा सॉस डालें। यदि आप करते हैं, तो सब्जियों को पकाने के लिए और 1-2 मिनट अतिरिक्त दें।

4. पैन में पिसे मीट का 1 एलबी जोड़ें और भूरा होने तक पकाएं: प्याज और लहसुन के साथ मांस मिलाएं, अच्छी तरह से भूने और मध्यम ताप पर पूरी तरह से भूरा होने तक पकाएं। नमक और पिसी काली मिर्च, स्वाद के लिए जोड़ें, क्योंकि यह पकता है। यदि आपके पास समय है, तो मीट को एक अलग पैन में पकाएं, हालांकि यह आवश्यक नहीं है।

- यदि आप सॉसेज का उपयोग कर रहे हैं, तो केसिंग को काट दें ताकि आपके पास केवल पिसा मांस हो।
- आप 1/2 बड़ा चम्मच आरेगैनो, बेसिल या रोजमेरी या केवल 1 बड़ा चम्मच सूखे इटालियन सीज़निंग भी डाल सकते हैं।

5. मध्यम-कम ताप पर मीट और सब्जियों को एक बड़े सॉस पैन में स्थानांतरित करें। पैन को आपकी सॉस और टमाटर को मिलाने के लिए काफी बड़ा होना चाहिए।

- यदि आप उन्हें भूल गए हैं तो अपने नूडल्स को जांचने का यह एक अच्छा समय है। वे नरम, लेकिन अभी भी कड़े होने चाहिए।

6. सॉस पैन में सॉस और टमाटर जोड़ें और एक उबाल लाएं: अपने 28 औंस सॉस, 12 औंस टमाटर और 6 औंस टमाटर का पेस्ट मीट और सब्जी के मिश्रण में डालें और अच्छी तरह से हिलाएं। जब तक सॉस कम सतह पर आ जाए, तब तक मध्यम आंच पर पकाएं।

- आप एक सरल सॉस के लिए तीन अलग अलग टमाटर के उत्पाद के बजाय, 36 औंस पहले से बना पास्ता सॉस इस्तेमाल कर सकते हैं।
- इस समय आप किसी भी अतिरिक्त मसाले को जोड़ सकते हैं, जैसे कि लहसुन पाउडर, चीनी, या अधिक मसाला, एक बार में 1 चम्मच। टमाटर की प्राकृतिक अम्लता को संतुलित करने के लिए कई रसदार चीनी की तरह उपयोग करते हैं।
- गर्मी कम करें अगर यह बहुत अधिक बुदबुदाती है, तो आप केवल एक कम उबाल चाहते हैं।

7. सॉस को 10-15 मिनट के लिए कम उबाल पर पकाएं: सॉस को जितना अधिक समय तक पकाया जाएगा उतना ही गाढा होगा। इसे नियमित रूप से हिलाएं, नीचे तक जाना सुनिश्चित करें ताकि कुछ भी जल न जाए। जब आप लसाग्ने बनाने के लिए तैयार हो जाते हैं, तो सॉस को ताप से हटा दें और इसे धीरे से ठंडा करें।

- सॉस को आगे बढ़ने के लिए ठंडा होने की जरूरत नहीं है, लेकिन इसे थोड़ा ठंडा करने से इसे संभालना आसान हो जाएगा।

8. फेंटे अंडे के साथ अपने रिकोटा को मिलाएं: कांटा के साथ एक अंडे को फेंटे, जैसे कि तले हुए अंडे तैयार करना, और फिर इसे रिकोटा के साथ मिलाएं। अंडा पास्ता की परतों के साथ चीज को सम्मिलित करने में मदद करेगा, जिससे पूरा पकवान एकरूपित रहेगा।

9. एक बड़े, ओवन-सुरक्षित बरतन के तल में सॉस की एक पतली परत लगाएं: आप लम्बे पक्षों के साथ कुछ चाहते हैं, जैसे कि 13x9x2 या 2-क्वार्ट बेकिंग बरतन। सॉस को समान रूप से फैलाएं, बरतन को पूरे तल को समेटने के लिए पर्याप्त।

10. बरतन के पूरे तल पर लसाग्ने नूडल्स बिछाएं। आपको नीचे की ओर लंबवत तीन नूडल्स प्राप्त करने में सक्षम होना चाहिए। जबकि थोड़ा ज्यादा (1 या उससे कम) ठीक है, जरूरत पड़ने पर रसोई के कैंची की एक साफ जोड़ी के साथ नूडल्स को काटने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।

आप चाहते हैं कि नीचे की पूरी सतह नूडल से ढकी हो।

11. 1/3चम्मच मिश्रण नूडल्स पर समान रूप से डालें। नूडल्स के शीर्ष पर रिकोटा की एक अच्छी परत फैलाएं ताकि हर बार खाने पर अच्छा लगे और चीज हो। अन्य 2/3 को सहेजना सुनिश्चित करें - आपको बाकी परतों के लिए इसकी आवश्यकता होगी।

12. रिकोटा के ऊपर सॉस के 1/3 चम्मच डालें। पैन में अपनी फिलिंग डालें, इसे लसाग्ने के ऊपर अच्छे से लगाएं।

13. मोजेरेला की एक परत के साथ सॉस टॉप करें: पनीर की यह अंतिम परत लसग्ना की आपकी पहली परत को पूरा करेगी। ऊपर पर्याप्त डालें कि सॉस केवल कुछ स्थानों पर नीचे की ओर टपके, या थोड़ा स्वस्थ विकल्प के लिए कम उपयोग करें।

14. इस स्वरूप में लेयरिंग जारी रखें - नूडल्स, रिकोटा, सॉस, मोज़ेरेला-- जब तक आप नूडल्स को पूरा चत्म नहीं करते। शीर्ष और अंतिम परत मोज़ेरेला होना चाहिए। बस अपने अंतिम, शानदार लसाग्ना के साथ समाप्त करने के लिए इस तरह से अपने लसाग्ने को बिछाते रहें।

- ओवन में डालने से पहले पिसा परमेसन या रोमानो चीज छिड़कर टॉप करें।

15. 375 ° एफ पर 30-40 मिनट के लिए बेक करें, एल्यूमीनियम पन्नी के साथ एक दें : ओवन में डालने से पहले लसाग्ने के ऊपर एल्यूमीनियम की एक परत लगाएं। सॉस को किनारे पर फैलने से रोकने के लिए क्योंकि यह गर्म होता है, आप सॉस को अपने ओवन पर रखने के लिए बेकिंग ट्रे पर पूरा बरतन रख सकते हैं। चूंकि पकवान तकनीकी रूप से पहले से ही पकाया जाता है, इसे ओवन में डालने का मतलब चीज को पिघलाना है और जायके को स्वादिष्ट बनाना है। आप इसे बाहर निकाल सकते हैं जब आपको लगता है कि यह गर्म है और परोसने के लिए तैयार है।

- अंतिम 5 मिनट के लिए पन्नी को भूरे रंग देने के लिए निकालें और शीर्ष पर चीज को फूलने दें।

16. परोसने से पहले लसाग्ने को 10 मिनट तक बैठने दें। यह पनीर को फिर से ठोस बनाता है, बस थोड़ा सा, जो लसाग्ने को परोसने के लिए परतों को एक दूसरे से फिसलने से रोक देगा।

विधि 2
नई फिलिंग्स बनाना

1. हल्के स्वाद बढ़ाने के लिए अपने रिकोटा में नए फ्लेवर मिलाएं: जब अंडे को रिकोटा में मिलाया जाता है, तो आप लसाग्ने को सूक्ष्म नए स्वाद देने के लिए चीज को और अधिक अनुकूलित कर सकते हैं। जोड़ने का प्रयास करें:

- 1/2 कप परमेसन चीज़, कद्दूकस किया हुआ।
- 1 चम्मच नमक और काली मिर्च
- 1/2 कप कीमा बनाया हुआ अजमोद
- 1/2 बड़ा चम्मच पिसा हुआ जायफल।

2. एक शाकाहारी विकल्प के लिए सब्जियों को अपनी सॉस में पकाएं। यह मांस के लिए एक बढ़िया विकल्प हो सकता है, लेकिन सब्जियों के साथ-साथ एक मीट सॉस के लिए शानदार पूरक भी बन सकते हैं। प्याज और लहसुन के साथ, भूरा होने तक 5-7 मिनट के लिए तेल में सब्जियां पकाएं, फिर सॉस को हमेशा की तरह बनाने के लिए आगे बढ़ें। यदि आप इसे मांस के साथ उपयोग कर रहे हैं, तो निम्नलिखित मात्रा को आधे में काट लें और सब्जियों को अलग से पकाएं, फिर मीट के साथ सॉस डालें।

- 1 बड़ा बैंगन, कटा हुआ
- 1 बड़ी युचेनी, कटा हुआ।
- 1 एलबी छोटे सफेद मशरूम, कटा हुआ।

3. सॉस के ऊपर तले हुए बैंगन की एक परत बनाएं: अपने बैंगन को 1/4 इंच के टुकड़े में काटें और 1-2 बड़े चम्मच ऑलिव ऑयल में नरम होने तक भूनें। अलग सेट करें और एक पेपर टॉवल के साथ थोड़ा उपर लगाएं, फिर सॉस के बाद कटा हुआ बैंगन जोड़ें। मोज़ेरेला के साथ टॉपिंग और सामान्य रूप से लेयरिंग जारी रखें, सॉस की हर परत के बाद बैंगन की एक परत रखें। आप इसकी परतों को भी आज़मा सकते हैं:

- तले बटरनट स्क्वाश।
- उबली हुई पालक।

4. ग्लूटेन-फ्री विकल्प के लिए नूडल्स के बजाय पोलेंटा केक का उपयोग करें: सिर्फ इसलिए कि आप पास्ता का आनंद नहीं ले सकते हैं इसका मतलब यह नहीं है कि आप लसाग्ने का आनंद नहीं ले सकते। इसके बजाय पतले पोलेंटा केक में इसकी परत करें, बाकी की रेसिपी को बिल्कुल सामान्य मानें।

5. अलग-अलग सर्विंग्स बनाने के लिए नूडल्स के बजाए स्पैगेटी स्क्वैश लें : यह सरल, कम कार्ब रेसिपी बिल्कुल वैसे ही परतदार नहीं है, परंतु यह कम स्वादिष्ट नहीं है। इसे बनाने के लिए:

- आधे में स्क्वैश काट लें और बीज हटा दें।
- स्क्वैश को बेकिंग बरतन में पकाएं, कटा हिस्सा नीचे, 45-60 मिनट (450 ° एफ) या जब तक आसानी से कांटा न हो, तब तक पकाएं। उन्हें सूखने से रोकने के लिए पैन में लगभग एक इंच पानी डालें।
- परतों के साथ प्रत्येक स्क्वैश को आधा भरें, रिकोटा के 1-2 टुकड़े के साथ शुरू करें, फिर सॉस और मोजेरोला। पूरा होने तक दोहराएं।
- ओवन (450 ° एफ) में 20 मिनट के लिए मिनी लसाग्ने को पकाएं, जब तक कि स्क्वैश के ऊपर पनीर पिघल न जाए।

6. मैक्सिकन लसाग्ने के लिए सीमा प्रतिस्थापन के कुछ दक्षिण का उपयोग करें। आप बीफ के बजाय ग्रील्ड या कटा हुआ चिकन का उपयोग कर सकते हैं, यदि हालांकि यह आवश्यक नहीं है। सभी सिद्धांत इटैलियन लसाग्ने के समान हैं, लेकिन आप कुछ सरल चरण के साथ पूरी तरह से अलग पकवान प्राप्त कर सकते हैं:

- टमाटर सॉस → टैको सॉस
- रिकोटा / मोजेरेला → क्युसो फ्रेस्को / चेडर
- नूडल्स → मक्का टॉर्टीलास
- इतालवी सीजनिंग →पिसा जीरा, कैयेने, लाल मिर्च, प्याज पाउडर
- काली मिर्च का 1 कैन और सॉस मिश्रण के लिए पीले कॉर्न का 1 कैन।

कैसे शाकाहारी लसाग्ना बनाएं

मांसहीन लसाग्ने खाना इतना स्वादिष्ट और इतना स्वास्थ्यवर्धक है कि मांसाहारी लसाग्ना प्रेमी भी मांस खाने से कभी नहीं चूकते। साइड में एक टॉस किया हुआ सलाद जोड़ें, और आप सभी मांसाहारी व्यंजनों में से एक का सबसे अधिक आनंद लेंगे।

सामग्री

- 1 किलो लसाग्ने नूडल्स
- एक 24 ऑउंस जार टमाटर पास्ता सॉस या अपनी पसंद का सॉस
- एक 24 औंस पनीर
- 3 अंडे अच्छी तरह से फेंटा हुआ
- एक 8 औंस कटा हुआ मशरूम
- 2 मध्यम युचिनी, कटा हुआ
- एक 12 ऑउंस मोज़ेरेला कटा हुआ पनीर
- 8 औंस पर्मेसन पनीर
- ऑलिव ऑयल स्प्रे या अपनी पसंद का कोई भी स्प्रे

स्टेप्स

1. निम्नलिखित तैयार करने के लिए अलग-अलग कटोरे का उपयोग करें:

- कॉटेज चीज में 3 फेंटे अंडे अच्छी तरह से मिलाएं।
- मोज़ेरेला और परमेसन चीज़।
- कटा हुआ युचिनी
- ताजा पालक धोया और काटा हुआ
- कटा हुआ मशरूम

2. एक 9 x 13 बेकिंग पैन पर तेल स्प्रे करें।

3. लसाग्ने को नरम होने तक पकाएं: मिश्रण के ऊपर स्टार्च और जगह को हटाने के लिए ठंडे पानी के नीचे रगडें।

4. पास्ता सॉस को कवर करने के लिए नूडल्स के ऊपर रखें।

5. एक बड़ा चम्मच लें और उसे चीज सॉस और अंडे के मिश्रण को पास्ता सॉस में मिलाएं, जिसे आपने लसाग्ने में मिलाया है।

6. **लेसाग्ना की दूसरी परत जोड़ें:** अधिक संख्या और सभी सामग्रियों को पूरी तरह से मिश्रित करने तक चरणों को दोहराएं। चीज मिश्रण के साथ समाप्त करें।

7. एक 350 ° एफ (177 ° सी) ओवन में लगभग 35 से 40 मिनट के लिए ओवन को तब तक सेंकें जब तक चीज में ब टोस्ट लुक न हो लेकिन काफी जला हुआ शीर्ष भाग न हो।