کد خبر: ۴۴۴۱۶۳
چهارشنبه ۷ دی ۱۴۰۱ ۱۳:۰۶

طرز تهیه فینگر فود چوبی خوشمزه

فینگر فود چوبی یکی از انواع پیش غذاهای خوشمزه و بین المللی است که معمولا به همراه سس کچاپ در کنار غذای اصلی سرو می شود.

به گزارش سایت خبری پرسون،فینگر فود چوبی یکی از انواع پیش غذاهای خوشمزه و بین المللی است که معمولا به همراه سس کچاپ در کنار غذای اصلی سرو می شود، برای مشاهده آموزش آشپزی کامل و مرحله به مرحله این فینگر فود چوبی خوشزه با ما همراه باشید

مواد لازم فینگر فود چوبی

خمیر هزارلا: ۱ بسته

هات داگ: ۱ عدد

فلفل دلمه ای : &frac۱۲; فلفل دلمه ای

ذرت: &frac۱۲; پیمانه

پنیر پیتزا: ۱ پیمانه

زرده تخم مرغ: ۱ عدد

سس کچاپیه مقدار کافی

فلفل سیاه، پودر آویشن و پرک سیربه مقدار کافی

طرز تهیه فینگر فود چوبی

مرحله اول

برای تهیه فینگر فود چوبی خوشمزه در ابتدای کار فر را با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد روشن می کنیم تا کاملا گرم شود. در ادامه خمیر هزارلا را روی سطح کار گذاشته و مقداری سس کچاپ روی آن می ریزیم.

مرحله دوم

حالا با کمک برس سس کچاپ را روی خمیر پخش می کنیم. در ادامه هات داگ را به همراه فلفل دلمه ای به صورت نگینی ریز خرد می کنیم، سپس مقداری فلفل سیاه، پودر آویشن و پرک سیر به صورت پخش روی خمیر می پاشیم.

مرحله سوم

در این مرحله هات داگ خرد شده را به همراه فلفل دلمه ای و ذرت به صورت یکنواخت روی خمیر می پاشیم، سپس روی مواد را با پنیر پیتزا می پوشانیم. در ادامه خمیر را به آرامی رول می کنیم تا مواد از آن خارج نشود.

مرحله چهارم

حالا روی خمیر هزارلا را با زرده تخم مرغ رومال می کنیم و با چاقو به آرد آغشته شده به اندازه های دلخواه برش می زنیم، سپس رول ها را درون قالب مافین که با مقداری روغن مایع چرب کرده ایم می گذاریم.

مرحله پنجم

در ادامه قالب را طبقه میانی فر گذاشته و اجازه می دهیم فینگر فودها به مدت ۲۰ دقیقه درون فر بمانند تا کاملا پخته و روی آنها طلایی شوند. پس از

گذشت این زمان قالب را از فر خارج می کنیم تا فینگر فودها خنک شوند.

مرحله ششم

زمانی که فینگر فودها خنک شدند، آنها را از قالب جدا کرده و درون ظرف مورد نظرمان می گذاریم، سپس به دلخواه یک چوب بستنی درون آنها فرو می بریم. در نهایت فینگر فودها را به همراه سس دلخواه سرو می کنیم. نوش جان.

منبع:چی شی