

تهیه قارچ سوخاری به چند روش خوشمزه و لذیذ!

قارچ سوخاری، سیب زمینی سوخاری، سیب زمینی سرخ کرده و پیاز سوخاری انواع سایدیش (دورچین) پیش غذاهای محبوبی هستند که همراه با فست فودهایی مثل انواع پیتزا و همبرگر مصرف می شوند.

به گزارش سایت خبری پرسون، قارچ سوخاری رستورانی یکی از پیش غذاهای بسیار خوشمزه و پرفرمدار دنیاست. قارچ سوخاری، سیب زمینی سوخاری، سیب زمینی سرخ کرده و پیاز سوخاری انواع سایدیش (دورچین) پیش غذاهای محبوبی هستند که همراه با فست فودهایی مثل انواع پیتزا و همبرگر مصرف می شوند.

طرز تهیه قارچ سوخاری رستورانی نسبت به تهیه سیب زمینی سرخ کرده کمی سخت تر است و قلق خاص خود را دارد، زیرا اگر ریزه کاری های خاص آن رعایت نشود، مواد دور قارچ در حین سرخ شدن باز شده و قارچ سوخاری شما خراب می شود.

در اینجا طرز تهیه قارچ سوخاری رستورانی را به چند روش مختلف به شما آموزش می دهیم.

یک نکته مهم: برای درست کردن قارچ سوخاری رستورانی، مهم است که قارچ ها را به جای شستن، با یک دستمال مرطوب پاک کنید. البته اگر به این صورت از تمیز شدن کامل قارچ ها مطمئن نیستید، می توانید کمی حوصله به خرج داده و بعد از اینکه قارچ ها را با دستمال مرطوب تمیز کردید و تمام قسمت های سیاه آن ها را گرفتید، قارچ ها رو یکی یکی زیر آب گرفته و بعد با دستمال خشک کنید. اگر به جای این کار از روش شستشوی معمولی استفاده کنید، قارچ ها آب جذب می کنند و موقع سرخ کردن آب می اندازند. بهتر است این مورد را در همه روش هایی که در پایین آمده رعایت کنید.

قارچ سوخاری رستورانی

مواد لازم:

قارچ تازه: ۳۰۰ گرم

آرد سفید: ۱ پیمانه

نشاسته ذرت: ۲/۱ پیمانه

بکینگ پودر: ۴/۳ قاشق چای خوری

نمک: ۴/۱ قاشق چای خوری

آب: ۱ پیمانه

پودر سوخاری (پودر پانکو): ۲ پیمانه

طرز تهیه:

۱. ابتدا قارچ ها را به روش گفته شده در بالا تمیز کرده و کنار بگذارید.

۲. داخل یک کاسه، آرد سفید، نشاسته ذرت، بکینگ پودر و نمک ریخته و آب را کم کم به آن ها اضافه کنید. غلظت این ترکیب باید کمی بیشتر از ماست باشد.

۳. قارچ ها را یکی یکی با چنگال داخل ترکیب بالا زده و چند ثانیه صبر کنید تا اضافه مواد آن بریزد سپس داخل پودر سوخاری بزنید.

۴. هر کدام از قارچ هایی که آماده کردید را روی یک توری سیمی قرار دهید و همین کار را برای همه قارچ ها تکرار کنید.

۵. قارچ‌ها را یکی‌یکی داخل روغن داغ بیندازید و وقتی نیمه‌سرخ شدند، آن‌ها را با چنگال از داخل تابه خارج کنید. حرارت زیر تابه باید به اندازه‌ای باشد که خمیر دور قارچ‌ها و خود قارچ‌ها به خوبی پخته شوند. (توجه کنید که حرارت بالا، باعث می‌شود روی خمیر سرخ شده و مغز آن خام بماند).

۶. وقتی همه قارچ‌ها به حالت نیمه‌سرخ‌شده آماده شدند، این بار چندتا-چندتا دوباره داخل روغن داغ بریزد و صبر کنید تا به رنگ مورد نظر برسند. این کار برای این است که همه قارچ‌ها به یک اندازه سرخ و ترد شوند و علاوه بر این موقع سرو، همه قارچ‌ها گرم باشند.

قارچ سوخاری زعفرانی

مواد لازم:

قارچ متوسط: نیم کیلو

تخم‌مرغ: ۱ عدد

ماست: ۴ قاشق غذاخوری

نمک و فلفل: به میزان لازم

آرد سوخاری ساده: به میزان لازم

آرد سوخاری درشت: به میزان لازم

آبلیمو: ۱ قاشق مرباخوری

زعفران آب‌کرده: ۱ قاشق چای‌خوری

طرز تهیه:

۱. ابتدا ماست و تخم‌مرغ را داخل ظرف باهمدیگر مخلوط کنید.

۲. نمک، فلفل، آبلیمو و زعفران را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید.

۳. آرد سوخاری ساده را کم‌کم به مایع اضافه کنید تا کمی غلظت پیدا کند. حتما آرد را کم‌کم بریزید، زیرا اگر خیلی غلیظ شود، مایع به قارچ‌ها نمی‌چسبد.

۴. قارچ‌ها را شسته و با دستمال خشک کنید و داخل مواد بیندازید و خوب قارچ‌ها را به مواد آغشته کنید. حدود نیم‌ساعت صبر کنید تا قارچ‌ها خوب طعم‌دار شوند.

۵. در یک قابلمه گود، مقداری روغن بریزید و اجازه دهید خوب داغ شود.

۶. در یک ظرف گود دیگر، آرد سوخاری درشت یا پودر پانکو بریزید و یکی‌یکی قارچ‌ها را داخل آن بیندازید و خوب آغشته کنید و بعد داخل روغن داغ بیندازید.

۷. وقتی که قارچ‌ها سرخ شدند، آن‌ها را روی یک دستمال بگذارید تا روغن اضافی گرفته شود سپس سرو کنید.

قارچ سوخاری تند با تخم‌مرغ

مواد لازم:

قارچ: ۱ کیلوگرم

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

تخم‌مرغ: ۱ عدد

شیر: ۱ قاشق غذاخوری

آرد سوخاری ادویه دار: نصف پیمانه

طرز تهیه:

۱. قارچ‌ها را به خوبی شسته و اجازه دهید خوب خشک شوند.

۲. تخم‌مرغ را شکسته، به آرامی بزنید و شیر و نمک را به آن اضافه کنید.

۳. قارچ‌ها را در مخلوط شیر و تخم‌مرغ بیندازید و بعد از غلطاندن در آرد سوخاری، در روغن داغ سرخ کنید تا رنگ آن‌ها متمایل به قهوه‌ای شود.

۴. این پیش غذا را می‌توانید با سس تارتار سرو کنید.

نکته: می‌توانید برای پف کردن قارچ‌ها، به مخلوط شیر و تخم‌مرغ مقداری ماءالشعیر یا دلستر ساده اضافه نمایید.

قارچ سوخاری با پنیر

مواد لازم:

قارچ: ۱ کیلوگرم

آرد ذرت: به میزان لازم

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

تخم‌مرغ: ۱ عدد

شیر: ۱ ق چای‌خوری

پودر سیر: نصف قاشق چای‌خوری

آرد سوخاری: نصف پیمانه

پنیر پیتزا: نصف پیمانه

طرز تهیه:

۱. ابتدا قارچ‌ها را به روش گفته شده در ابتدای متن تمیز کنید و به آن‌ها نمک بزنید.

۲. قارچ‌ها را در آرد بغلتانید.

۳. تخم‌مرغ را با نمک، فلفل و پودر سیر مخلوط کنید.

۴. قارچ‌ها را در مایه تخم‌مرغ فرو ببرید

۵. آرد سوخاری را با پنیر پیتزا مخلوط کنید.

۶. قارچ‌ها را در آرد سوخاری و پنیر بغلتانید و کمی فشار دهید تا قارچ‌ها آرد سوخاری و پنیر را به خود بگیرند.

۷. مقداری روغن را در یک ظرف نسبتاً گود ریخته و روی حرارت قرار دهید تا داغ شود.

۸. قارچ‌ها را یکی پس از دیگری در روغن داغ سرخ کنید به طوری که به خوبی ترد شوند، فقط دقت کنید که نسوزند.

قارچ سوخاری را به هر یک از روش‌های بالا که تهیه کنید در نهایت یک پیش‌غذای خوشمزه و لذیذ خواهید داشت، اما رعایت نکات ذکر شده در مورد اول به نزدیک‌شدن به کیفیت رستورانی تاثیر بسزایی دارد.

منبع: برترین ها