

۶ ترند ساده برای رفع شوری قورمه سبزی

شور شدن غذا یکی از مشکلات رایج در آشپزی است که در بسیاری از موارد می‌توان آن را برطرف کرد، تنها باید با ترندها و روش‌های رفع شوری آن غذا آشنایی داشت.

به گزارش سایت خبری پرسون، شور شدن غذا یکی از مشکلات رایج در آشپزی است که در بسیاری از موارد می‌توان آن را برطرف کرد، تنها باید با ترندها و روش‌های رفع شوری آن غذا آشنایی داشت. برای مثال به منظور رفع شوری قورمه سبزی و خورش‌های مشابه می‌توان با اضافه کردن موادی که مزه نمک را خنثی می‌کنند، به برطرف کردن طعم شوری غذا کمک کرد. در این مطلب قصد معرفی این مواد و چند ترند کاربردی و رستورانی، با نتیجه قطعی را داریم که به رفع شوری قورمه سبزی کمک می‌کنند.

اضافه کردن تدریجی نمک

در پخت بعضی غذاها مانند کباب، کوکو یا برنج نمک از ابتدا ریخته می‌شود و در صورت شوری باید به دنبال راهکاری مناسب برای رفع آن بود؛ اما در بعضی غذاهای آبکی به خصوص خورش‌ها که با تبخیر آب آن‌ها، طعم و مزه نیز به مرور تغییر می‌کند، می‌توان نمک و ادویه‌های دیگر را به صورت تدریجی و آرام‌آرام به غذا اضافه کرد. این تکنیک از شور شدن غذا جلوگیری می‌کند و با انجام آن دیگر نیازی به ترندهای رفع شوری نخواهید داشت.

ترندهای رفع شوری قورمه سبزی

هرچند پیشگیری از شور شدن خورش راهکاری ساده‌تر است؛ اما اگر به هر دلیل میزان نمک مصرفی در خورش قورمه سبزی بیشتر از حد لازم شد و مزه خورش شور شد هم جای نگرانی نیست. ترندهای مختلفی وجود دارد که با به کارگیری آن‌ها می‌توانید مزه شوری خورش را کاهش دهید.

البته قبل از استفاده این ترندها باید این مسئله را در نظر داشته باشید که رفع شوری در هر غذا به میزان استفاده از نمک هم بستگی دارد، با این حال ترندهای رفع شوری تا حد زیادی به کم کردن میزان آن و تبدیل غذای شور به خوش نمک موثر هستند.

برخی از روش‌های کاربردی برای رفع شوری قورمه سبزی عبارتند از:

انداختن سیب‌زمینی در خورش

یکی از راهکارهای سنتی و قدیمی برای رفع شوری غذا که در مورد خورش قورمه سبزی هم کاربردی است، انداختن چند تکه سیب‌زمینی در غذاست. سیب‌زمینی نمک غذا را جذب خود می‌کند و از این طریق طعم و مزه شوری در غذا را کاهش می‌دهد.

با این تکنیک قدیمی می‌توان شوری بیشتر غذاها را کاهش داد، البته در استفاده از آن یک نکته مهم وجود دارد که نباید فراموش کرد و این نکته، برداشتن تکه‌های سیب‌زمینی بعد از جذب نمک است. در صورتی که سیب‌زمینی‌ها در داخل غذا باقی بمانند، مجدداً نمک جذب شده را به غذا پس می‌دهند، بنابراین پس از نیم ساعت و با چشیدن غذا باید سیب‌زمینی‌ها را از داخل آن خارج کرد.

ریختن آب جوش

در مورد خورش‌ها یک راهکار دیگر هم برای رفع شوری وجود دارد و آن اضافه کردن مقدار خورش است از طریق افزودن آب است. این تکنیک هم جزو ترندهای نسبتاً قدیمی برای رفع شوری غذاهای آبکی مانند سوپ و خورش است که در بیشتر موارد شوری را از بین نمی‌برد اما تا حد زیادی آن را کاهش می‌دهد.

استفاده از ترشیجات

یکی دیگر از ترندهای موثر و کاربردی برای رفع شوری غذاهایی مانند قورمه سبزی، استفاده از ترشیجات است. افزودن مقداری سرکه، آبلیمو یا آبغوره به غذا تا حد زیادی شوری را کاهش می‌دهد. البته مقادیر زیاد این مواد طعم خورشت را تلخ می‌کنند، بنابراین استفاده از آن‌ها را باید با دقت زیادی انجام داد.

اضافه کردن شکر به غذا

اضافه کردن شکر، یکی دیگر از روش‌هایی است که به منظور رفع شوری قورمه سبزی می‌توان از آن استفاده کرد. طعم شیرین شکر، شوری نمک را خنثی می‌کند و باعث متعادل شدن طعم غذا می‌شود. البته در استفاده از شکر هم باید دقت زیادی کرد، زیرا افزودن شکر بیش از اندازه لازم باعث ایجاد طعم شیرین و نامطلوب در خورش قورمه سبزی می‌شود.

استفاده از گلوله‌های خمیری

درست کردن چند گلوله خمیری با آرد گندم و آب و اضافه کردن آن به خورش قورمه سبزی یکی دیگر از تکنیک‌هایی است که زمان شور شدن این غذا می‌توان از آن استفاده کرد. البته گلوله‌های خمیری نیز باید پس از نیم ساعت از غذا خارج شوند، در غیر این صورت شوری را به غذا پس می‌دهند.

انداختن نبات در خورش

انداختن یک تکه نبات زعفرانی در خورش هم شوری را خنثی کرده و طعم غذا را مناسب می‌سازد. البته هشدار استفاده از شکر زیاد در این مورد هم وجود دارد و اندازه نبات نباید به میزانی باشد که طعم نامطلوبی برای خورش ایجاد کند.

منبع: برترین‌ها