

طرز تهیه هات داگ نیویورکی به روش خانگی

ساندویچ هات داگ نیویورکی یکی از روش‌های تهیه ساندویچ است که با سس مخصوص این هات داگ را به شما یاد خواهیم داد.

به گزارش سایت خبری پرسون، ساندویچ هات داگ نیویورکی یکی از روش‌های تهیه ساندویچ می‌باشد که با سس مخصوص این هات داگ را به شما یاد خواهیم داد تا بتوانید یک ساندویچ خوشمزه و بین‌المللی در خانه تهیه کنید.

در این روش پخت هات داگ بجای سرخ شدن آب‌پز می‌شود و به همین دلیل بسیار رژیمی است و باعث می‌شود پخت هات داگ یکنواخت‌تر باشد.

شما می‌توانید این هات داگ را با سس مخصوص و قارچ تهیه کنید و یک ساندویچ خوشمزه برای شام یا نهار تهیه کنید. ساندویچ هات داگ را می‌توانید با نان مخصوص هات یا باگت تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه هات داگ نیویورکی

هات داگ ۲ عدد
قارچ ۷ عدد
ذرت ۴/۱ پیمانه
خامه ۱ ق غذا خوری
پنیر خامه ای ۵۰۰ ق غذا خوری
پنیر پیتزا به مقدار لازم
سس خردل ق چای خوری
جعفری ۲ ق غذا خوری
پیاز کاراملی ۲ ف غذا خوری
نمک، فلفل سیاه، آویشن، پاپریکا، پودر سیر به مقدار لازم

طرز تهیه ساندویچ هات داگ نیویورکی

مرحله اول: آماده سازی

ابتدا داخل یک قابلمه آب بریزید و بگذارید تا به جوش بیاید سپس هات داگ را بدون پوست کردن داخل آب قرار دهید و بگذارید تا برای ۷ دقیقه پخته شود.

مرحله دوم: تهیه سس

برای تهیه سس باید قارچ‌ها را بشوید و اسلایس کنید و به همراه کمی روغن زیتون تفت دهید تا سبک شود، سپس ذرت بخارپز شده را اضافه کنید (می‌توانید از ذرت بخارپز شد یا کنسرو استفاده کنید و یا با بخارپز کردن ذرت‌ها می‌توانید آن را داخل سبد ریخته و روی قابلمه قرار دهید و داخل قابلمه کمی آب بریزید و درب قابلمه را بسته و بگذارید تا پخته شود).

مرحله سوم: تهیه سس

در ادامه باید پنیر خامه ای و به همراه خامه و ادویه‌ها را اضافه کنید و هم‌بزنید تا مواد یکدست شود. در انتها و موقع سرو باید پنیر پیتزا را اضافه کنید و درب قابلمه را قرار دهید تا پنیر ذوب شود.

مرحله چهارم: تهیه هات داگ نیویورکی

در ادامه زمانی که هات داگ پخته شده از غلاف خارج کنید و داخل یک تابه به همراه کمی کره و روغن تفت دهید تا خوب طلایی شود. نان هات داگ

را برش بزنیید و هات داگ را وسط آن قرار دهید و از سس تهیه شده بریزید و بعد کمی جعفری و پیاز کاراملی شده بریزید و سرو کنید. نوش جان

نکات کلیدی در تهیه ساندویچ هات داگ نیویورکی به روش اصلی و سس مخصوص

برای تهیه پیاز کاراملی پیازها را خلالی کنید و به همراه کمی آب و روغن تفت دهید تا کاراملی شود.

می توانید از پنیر ورفه ای استفاده کنید.

بهتر است از هات داگ با کیفیت استفاده کنید.

منبع: برترینها