

گران‌ترین سیبزمینی سرخ‌شده جهان چگونه تهیه می‌شود؟



سیبزمینی سرخ‌شده نه تنها محبوب قلب‌های زیادی است بلکه غذایی اقتصادی و در دسترس نیز هست و البته کمی پرکالری! اما نوع لاکچری آن نیز طرفداران خاص خود را دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایندیا تودی، رستوران سرندیپیتی۳ در نیویورک، با عرضه یک سیبزمینی سرخ کرده خاص، رکورددار گران‌ترین فرنچ فرایز دنیا شده است.

سرآشپز خلاق این رستوران تمام مواد خاص و گران آشپزی را در تهیه این سیبزمینی سرخ شده به کار گرفته و حتی در نهایت آن را نه در یک پاکت مقوایی، بلکه در ظرفی کریستالی سرو می‌کند.



هر پرس از این سیبزمینی به قیمت ۲۰۰ دلار، از سیبزمینی خاصی به نام چیپرک تهیه میشود که به طور طبیعی پوستی نازک و قند کمتر و نشاسته بیشتری دارند. این سیبزمینیها هنگام سرخ شدن روغن کمتری نسبت به سایر انواع سیبزمینی جذب میکنند و رنگی سفید و اشتهآور دارند.

این سیبزمینیها در نوعی سرکه انگور فرانسوی خوابانده میشوند و سه بار در چربی خالص گاز و در دمای کنترل شده، سرخ میشوند. این روغن به دلیل آلدهیدهای کمتر و اسیدهای چرب غیر اشباعش به طور سنتی برای سرخ کردن به کار میرود.



بلورهای نمک دریایی گوراند به همراه روغن زیتون بکری که با ترافل‌های تابستانی طعم‌دار شده، ترکیبی بی‌نظیر از ادویه طعم‌دهنده را برای این فرنچ فرایز لوکس به وجود می‌آورند. در نهایت روی این پرس سیبزمینی نوعی قارچ سفید (ترافل سنسی پکورینو) و پودر طلا پاشیده می‌شود و در کنار یک سس پنیری خاص سرو می‌شود.

در مدت کوتاهی که از انتشار خبر این ابتکار غذایی می‌گذرد، افراد زیادی برای خوردن این سیبزمینی گران‌قیمت، رستوران سرندپیتی را رزرو کرده‌اند. هرچند به نظر می‌رسد همچنان سیبزمینی‌ای که در ته‌دیگ ماکارونی ایرانی سرخ می‌شود خوش‌مزه‌ترین و پرفرودارترین سیبزمینی سرخ شده در دسترس باشد.

سرويس خبرى: بين الملل

منبع: اينديا تودى