

بهترین روش دم کردن زعفران



برای دم کردن زعفران بهتر است زعفران را خیلی آسیاب کنید و کاملاً پودر کنید.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، زعفران، گران‌ترین ادویه در جهان است که رنگ، طعم و بوی خارق العاده‌ای دارد، این ادویه در اغلب غذاهای ایرانی و نیز در برخی از غذاهای هندی استفاده می‌شود. برای اینکه زعفران با کیفیتی داشته باشید زعفران‌هایی را خرید کنید که زردی در آن‌ها نباشد.

دم کردن زعفران

برای دم کردن زعفران بهتر است زعفران را خیلی آسیاب کنید و کاملاً پودر کنید. تا بهتر رنگ بدهد. لازم نیست زعفران را با قند یا شکر آسیاب کنید اگر این کار را انجام دادید زمان دم کردن آن زعفران بیشتری بریزید، زیرا با قند یا شکر مخلوط شده است.

چند روش برای دم کردن زعفران وجود دارد می‌توانید زعفران پودر شده را داخل استکان یا قوری مخصوص دم کردن زعفران بریزید و مقداری آب جوش داخل آن بریزید و روی برنج در حال دم کردن‌تان قرار بدهید تا زعفران با دم کشیدن برنج دم بکشد.

روشی دیگر این است که زعفران را با آب جوش مخلوط کنید و در آن را ببندید یا کنار گاز قرار بدهید و یا اگر از نشکن بودن ظرف مطمئن

هستید آن را روی سماور با شعلهی کم قرار بدهید.

روشی که می‌تواند زعفران بیشترین رنگ دهی را داشته باشد این است که زعفران ساییده شده را داخل استکانی بریزید و یک تکه یخ روی آن قرار بدهید و اجازه بدهید تا یخ آب شود و پس از آن مقداری آب جوش روی آن بریزید و در آن را بگذارید با این روش سبب می‌شود زعفران رنگ دهی بسیاری داشته باشد. اما نسبت به بقیه روش‌ها زمان بیشتری می‌برد.



تهیه زعفران دم کرده با یخ

اگر عجله دارید و می‌خواهید زعفران رنگ زیادی بدهد. زعفران را داخل فنجان بریزید و مقداری آب جوش روی آن بریزید و پس از آن یک تکه یخ داخل آن بیاندازید و آن را در جای گرم یا کنار گاز قرار بدهید تا یخ آن آب شود. قرار دادن یخ در آن باعث ایجاد شک می‌شود و سبب می‌شود که هم زعفران رنگ بیشتری بدهد و هم رنگ شفاف‌تری پیدا کند.



طرز تهیه زعفران دمکرده

نکته برای تهیه زعفران دمکرده:

هرگز میزان آبی که داخل زعفران میریزید بیشتر از زعفران نباشد، زیرا حالت آبکی پیدا میکند و رنگ دهی کمی دارد. اگر آب آن زیاد باشد زمانی که برای برنج میخواهید استفاده کنید برنج شما خیس میشود.

اگر میزان زعفران دم کرده‌ی شما زیاد آمد در آن را ببندید و آن را داخل فریزر قرار بدهید تا خراب نشود و بتوانید آن را مدتها نگهداری کنید؛ و چند دقیقه قبل از مصرف آن را از فریزر بیآورید.

سعی کنید همیشه قبل از استفاده از زعفران آن را به میزان مورد استفاده آسیاب کنید یا اگر بیشتر آسیاب کردید آن را درون ظرف دربسته نگهداری کنید تا عطر و بوی خود را از دست ندهد.

منبع: بیتوته