جامعة تكريت - كلية التربية للبنات

قسم الاقتصاد المنزلي

محاضرات في الاجهزة المنزلية

قدور الضغط واواني الكيك

المرحلة الاولى

اعداد: م.م. ايمن علون نوري

Ayman.a.noori@tu.edu.iq

قدور الضغط:

يستعمل قدر الضغط بصورة واسعة في اعداد الطعام, اذ ان زيادة الضغط تزيد درجة الغليان وبالتالي يقصر زمن الطهي. تصنع قدور الضغط عادة من الفولاذ الصامد وماسكات من البلاستك وتختم عادة من شركات فاحصة تؤيد كفائتها.

الطبخ بالضغط لا يتلف الخضراوات ويحافظ على الفيتامينات والمعادن ايضا اذ ان عدم وجود الهواء يمنع تأكسد الفيتامينات.

ادوات الفرن:

لما كانت النسبة المئوية لحرارة الاشعاع بعد تسخين الفرن بين 60-70 % وحرارة الحمل بين 30-40 % لذا فان قابلية اداوت الخبز على امتصاص حرارة الاشعاع هي العامل المهم الذي يعين كفاءة الفرن, وتعتمد كمية حرارة الاشعاع التي تمتصها الاداة في الفرن على:

- مادة الاداة ولونها.
- طبيعة سطحها.
- انهاء الفرن.
- درجة حرارة الفرن.
- مقدار ما في الفرن.

ادوات مختارة تستعمل في الطهي الفرني

1. وعاء التحميص.

يوصى باستعمال وعاء لتحميص اللحوم في وعاء او اناء بدون غطاء اذ وجد ان ما يفقده اقل وان اللحم يصبح لذيذ المذاق سائغا عند استعمال وعاء بدون غطاء. وبصورة عامة نفضل الحرارة الرطبة عند تحميص الطيور اي التحميص مع السقي. وهناك من يفضل وضع اناء التحميص في الفرن بدلا من الطهي على الطباخ ، ففي هذه الحالة يفضل استعمال الغطاء. اما آنية التحميص قد تكون بيضوية او مستطيلة او دائرية الشكل ومصنوعة من الالمنيوم او الحديد او الفولاذ او مطلية بالخزف . ولكي تكون ذات كفاءة عالية في امتصاص طاقة الاشعاع عند وضعها في الفرن يفضل ان تكون:

أ- سطحها غامق اللون.
ب- قاعدتها كبيرة المساحة بدلا من ان تكون لماعة وقاعدتها ضعيفة.
ت- تكون جوانبها بارتفاع 2.5-5 سم.
ث- تكون الزوايا دائرية.
ج- اذا كانت ذات غطاء فيجب ان يكون خزفيا غامق اللون.

2. اواني الكيك والفطائر والمعجنات:

قد تكون هذه الاواني مستطيلة او مربعة او دائرية عميقة او مسطحة مصنوعة من مادة الالمنيوم ، الزجاج ،الفولاذ المقصدر ، التيفال ويفضل ان تكون:

أ- يفضل ان تكون زواياها دائرية ليسهل تنظيفها.
ب- قد تكون قاعدتها متحركة يمكن فصلها بسهولة.
ت- يوثر شكل وحجم الاناء على الناتج من المخبوزات اذ ان لون الكيك في الزوايا الحادة يكون اغمق من الجوانب الاخرى كما ان الكيك المخبوز في اناء مسطح يكون اصلب واقسى من الاناء العميق
ث- الاناء الكبير جدا يعرض الكيك الى حرارة الاشعاع اكثر من القاعدة مما يسبب زيادة في غمق لون السطح.

3. صفائح الخبز

هناك صفائح تستعمل لخبز انواع من المعجنات تصنع هذه الصفائح من الالمنيوم وصفائح الحديد والفولاذ المقصدر فاذا كانت مصقولة ولماعة فان المعجنات التي تخبز فيها تكون ذات لون قهوائيا فاتح من الوسط والقاعدة اما اذا كانت الصفائح خشنة وغامقة فان المعجنات تكون ذات لون غامق عند القاعدة وحول الحافات وهناك بعض المعجنات والبسكويت والملفوفات والمنتفخات ترتفع وتحمر اكثر عند خبزها في الصفائح مما في الاواني.

1- اواني الخبز

تستعمل في الاواني الخبز نفس المواد المستعملة في الاواني والقدور الاخرى ولكن بعضها قد يكون مصنوع من الزجاج او السيراميك المقاوم للحرارة والخزف . ولما كان الزجاج مقاوم للحرارة جيد الامتصاص لطاقة الاشعاع فانه يصلح للاستعمال في الافران وخصوصا عندما يراد الحصول على سطح هش . وهذا يمكن تقديمه مباشرة على المائدة وهذا يوفر على ربية البيت من شراء صحون اخرى ، ويكون غطاء الاناء مسطحا ويمكن استعماله كصحن ايضا . ويفضل لهذا النوع من الاواني ان يحتوي على مقابض جانبية ليسهل حملها ووضعها في الفرن ولبعض الاواني حوامل مصنوعة من المعادن مثل النيكل والكروم لزيادة تسهيل حملها ولحماية المنضدة الخاصة بالطعام من الحرارة .

ويجب العناية بهذا النوع من الاواني الزجاجية خاصة عند تغير درجات الحرارة فلا يسكب فيها ماء بارد وهي ساخنة بل ينبغي الانتظار الى ان تبرد كما ان فرش اسطح الاواني بالدهن الغير مملح وتنقيعها قبل الغسل يقلل من عملية ازالة بقايا الاطعمة.

2- رقائق الالمنيوم

لقد اتسع استعمال رقائق الالمنيوم في شي الطعام وذلك للمحافظة على نظافة الفرن او الشواية وهناك افكار مختلفة في استعماله هو ان يغطى الشواه تماما بالرقائق ويطهى في فرن درجة حرارته 220 درجة

مئوية او ان يغطى سطح الشواء بالرقائق ويطهى في درجة حرارة واطئة والفكرة الاولى تستغرق وقت قصير يلائم المراءة العاملة ونتائجها جيدة ايضا.

3- اكياس الطبخ

نجحت اكياس الطبخ لانها ساعدت على التخلص من اتساخ الفرن الناتج من شواء اللحوم والدجاج والتخلص ايضا من احمرار سطح الطعام الزائد عند عدم لفها برقائق الالمنيوم. وهذه الاكياس قد تكون من النايلون او البولستر اي من اللدائن ومن تعليمات استعمال هذه الاكياس يجب الحذر من استعمالها في درجة حرارة فوق 220 مئوية او في الشواية.

ادوات المطبخ:

1- اكواب القياس

تصنع اكواب القياس من:

أ- القصدير.
ب- البلاستيك.
ت- الفولاذ الصامد.
ث- الالمنيوم.
ج- الزجاج المقاوم للحرارة.

ويجب ان تكون الاكواب المصنوعة من الالمنيوم ثقيلة بحيث تكفي لتماسك شكلها وعدم انبعاجها وذات مقبض جيد ومبرشم باعتناء لكي لا تنتزع بسرعة ويسهل حمل الكوب عند قياس سوائل ساخنة فيه ويفضل ان يكون للكوب شفة يسهل عملية السكب.

تكون اكواب الزجاج ناعمة من الداخل ومدرجة من الخارج. فقط كي يمكن قراءتها بسهولة اما اكواب القياس البلاستيكية فهي خفيفة الوزن سهلة الحمل رديئة التوصيل للحرارة وتوجد بالوان جذابة لكنها قد تتشقق اذا غسلت في درجات حرارة عالية كما في غسالة الصحون الكهربائية.

2- ملاعق القياس

تكون عادة طقم مكون من اربع ملاعق للطعام:

أ- ملعقة طعام.
ب- ملعقة كوب صغيرة.
ت- ملعقة كوب وسط.
ث- ملعقة كوب كبيرة.

3- فتاحة القناني.

الفتاحة الجيدة هي التي تزيل الغطاء عن الفوهة المدورة, المربعة والبيضوية ب اقل جهد وتترك الحافة ناعمة مستوية, وهذه الفتاحات قد تربط بالحائط او المنضدة.

4- ادوات القطع

للسكاكين والشوك والمباسط الجيدة النوع مواقع جديرة بالاهتمام في البيت. والشعب الماهر في تحضير الطعام هو الذى يعطي انتباها أكثر الى تصميم وصناعة أدوات القطع.

يعين شكل الفولاذ المستعمل في نصل السكين نوع التقطيع ومدى الحاجة . الى مضائها اذ يطلب كثير من القصابين ، الطباخين المهرة ، عمال المطاعم الخ .. نوعية عالية من سكاكين مصنوعة من فولاذ كاربوني عال . فالكمية العالية من الكاربون تجعل الفولاذ صلبا ولنصل السكين حدا ماضيا - لما كان الفولاذ الكاربوني . يصدأ بالطعام فان السكاكين الآن تصنع من الفولاذ الصامد الكاربوني الذي يحتوى على كروم وسبائك صلبة أو من فولاذ الفانديوم أو الكروم المطلي. يدمج في بعض الاحيان كربيد التنكستن في أحد جانبي النصل المصنوع من الفولاذ الصامد ذلك لان حد كربيد التنكستن صلب جدا وتبقى السكاكين ماضية لمدة طويلة.

أما مقابض السكاكين فانها تصنع من مادة الخشب أو البلاستك وعند استعمال البلاستك فان الساق تشكل فيه بالحرارة وتكون معه قطعة صلبة . وهذه المقابض : قوية جدا ، متينة ، ليس فيها شقوق تتجمع عليها الاوساخ ، مادتها مقاومة للرطوبة ، لكنها تنكسر بالاستعمال الخشن . أما الخشبية فهي : صلبة ايضا ، مقاومة للرطوبة ، لا تصدأ.