

آشنایی با طرز تهیه روغن کره یا روغن زرد

آشنایی با نحوه تهیه روغن کره

روغن کره در واقع همان روغن زرد حیوانی است که دارای مقدار چربی بیشتری نسبت به کره حیوانی بوده زیرا طی فرایندی میزان ماست و آب باقی مانده در آن کاملاً از بین می رود و آنچه که باقی می ماند، 80 درصد چربی و مقداری ویتامین A و سایر مواد معدنی مفید می باشد. از روغن حیوانی به منظور پخت و پز و مصرف صبحانه می توان استفاده نمود. برای آموزش طرز تهیه روغن حیوانی از کره حیوانی با ادامه مطلب همراه باشید.



طرز تهیه روغن کره

روغن کره یا روغن زرد حیوانی که به ساری یاغ یا روغن خَش و روغن کرمانشاهی نیز شهرت دارد دارای عطر و طعمی بسیار خوشمزه بوده و در بسیاری از مناطق روستایی و عشایری ایران از این روغن برای صرف صبحانه و انجام پخت و پز در آشپزی استفاده می کنند. این روغن در کرمانشاه دارای شهرت بسیاری می باشد و به روغن کرمانشاهی شهرت دارد و علت آن هم به عطر و بوی خاص گیاهان

آن منطقه مربوط می شود که گوسفندان و گاو و گاومیش ها از آن تغذیه می کنند.

اگر قصد تهیه روغن کره را دارید لطفاً از ترکیب کردن کره چند حیوان با یکدیگر بپرهیزید چون عطر و طعم خاص و خوشمزه خود را از دست خواهد داد و بهتر است کره شما کره دوغی باشد یعنی کره ای باشد که از دوغ به دست آمده باشد، برای تهیه روغن کره حیوانی می توانید مواد اولیه زیر را تهیه کنید :

الف - کره محلی 2 کیلوگرم

ب - آب نصف لیوان

ج - آرد سفید یک قاشق غذا خوری

د - نمک نصف قاشق چای خوری

دستگاه کره گیر

مراحل تهیه روغن کره

برای تهیه این روغن حیوانی پرخاصیت باید ابتدا مقدار کره ای را که آماده نمودید درونی ظرفی بریزید و آن را بر روی شعله ملایم اجاق گاز قرار داده و صبر کنید تا کره کاملاً ذوب شود، لطفاً دقت کنید که ظرف انتخابی شما باید ارتفاع بلندتری نسبت به کره ریخته شده داشته باشد تا هنگام ذوب شدن سرریز نشود.

پس از اینکه کره را درون ظرف ریخته و روی اجاق ملایم قرار دادید باید مقدار نصف قاشق چایخوری نمک و نصف لیوان آبی را که آماده نمودید درون ظرف بریزید و محتویات آن را کاملاً هم بزنید تا کره کاملاً ذوب شود. پس از ذوب شدن کره می توانید مقدار آردی را که آماده نموده بودید درون ظرف بریزید دقت کنید که آرد باعث جذب دوغ موجود در کره به خود شده و نهایتاً در کف ظرف ته نشین خواهد شد و همراه روغن نمی ماند. پس از اینکه دمای ظرف ببه 90 الی 100 درجه سانتی گراد رسید روغن شروع به جوشیدن خواهد نمود و آب موجود در آن شروع به تبخیر خواهد نمود و در این زمان شما باید روغن را مدام هم بزنید تا از سر ریز شدن و کف کردن آن جلوگیری کنید، مزیت انتخاب ظرف بزرگ ایجاد خودش را نشان خواهد داد، ظرف بزرگ مانع از سر ریز شدن و ریخته شدن روغن خواهد شد ولی اگر ظرف شما کوچک می باشد باید آن را مدام هم بزنید تا هم آرد موجود در روغن زیاد ته نشین نشود و هم آب موجود در آن تبخیر شود، لطفاً دقت کنید که ته نشین شدن آرد پیش از خاموش کردن اجاق باعث سوختگی ته ظرف خواهد شد و در نتیجه در طعم روغن اثر خواهد گذاشت.

هنگام ذوب کردن کره مقداری کف بر روی روغن خواهد ماند و شما باید آنقدر آن را هم بزنید تا کف آن کاملاً از بین برود و برای کمتر شدن مقدار کف بهتر است مقداری از روغن را برداشته و با فاصله 10 الی 15 سانتی متر دوباره درون ظرف بریزید و این کار را آنقدر باید تکرار کنید تا کف روغن کاملاً از بین برود، باز هم تاکید می شود که ظرف انتخابی حتماً باید دارای ارتفاع بیشتری باشد تا از سر ریز

شدن و یا پخش شدن روغن عین جوشیدن جلوگیری شود.

پس از اینکه روغن کاملاً شفاف و زرد رنگ شد می‌توانید آن را از روی شعله بردارید و در یک مکان خنک قرار دهید تا به آرامی سرد شود و از تکان دادن ظریف جلوگیری کنید تا آرد موجود در ظرف به آرامی ته نشین شود. پس از اینکه احساس نمودید مواد درون آن کاملاً ته نشین شده و روغن حالتی شفاف به خود گرفته است می‌توانید با کمک یک توری یا پارچه نازک و تمیز روغن را از آن عبور داده و برای نگهداری درون یک ظرف شیشه‌ای بریزید لطفاً توجه نمایید که ظرف شیشه‌ای بهتر از ظرف های پلاستیکی یا ظرف های آلومینیومی خواهد بود.

حالا روغن به دست آمده را میتوان درون یخچال قرار داد تا کاملاً سفت شود و هر وقت احتیاج داشتید می‌توانید از آن استفاده کنید، اگر فکر میکنید که مقدار روغن تهیه شده مضاف بر نیازهای یک هفته‌ای شما خواهد بود بهتر است آن را درون فریزر نگهداری کنید تا کاملاً یخ بزند زیرا اگر روغن زمان بیشتری در یخچال بماند، طعم و بوی خوشمزه خود را از دست خواهد داد.