

طرز تهیه کره خانگی از ماست – بهترین کره گیر خانگی

آموزش طرز تهیه کره خانگی و خانگی و از ماست

طرز تهیه کره خانگی – کره از غذاهای پر مصرف ما ایرانی ها می باشد و بر سر سفره هر ایرانی می توان نمونه هایی از کره های حیوانی را یافت، در این نوشته نیز می خواهیم شما را با طرز تهیه کره حیوانی در خانه آشنا کنیم، البته می توان گفت که این آموزش در مورد طرز تهیه کره حیوانی از ماست می باشد و حتما تا حالا خودتان نیز این کار را بارها انجام داده باشید ولی سعی ما در این مقاله آموزش صحیح و اصولی طرز تهیه کره محلی از ماست پرچرب می باشد، لطفا با ادامه این مقاله همراه باشید.

همانطور که میدانید کره حیوانی بر خلاف کره گیاهی سرشار از چربی می باشد و این چربی ها می تواند انرژی مورد نیاز طول روز را برای شما فراهم سازد و علاوه بر این با پوکی استخوان مبارزه نموده و برای سلامت عمومی و تقویت قدرت بینایی نیز بسیار مفید می باشد زیرا سرشار از ویتامین A، منیزیم و کلسیم و سایر املاح معدنی می باشد. جالب است بدانید که 80 درصد کره حیوانی را چربی تشکیل داده و این چربی ها عمدتا [غیر اشباع](#) هستند و در صورت داشتن فعالیت زیاد این کره می تواند سلامت قلب و عروق شما را تضمین کند و به انعطاف پذیری رگ ها نیز کمک شایانی بکند.



آموزش طرز تهیه کره خانگی از ماست

چطور می توان از ماست کره گرفت ؟

از جمله روش های طرز تهیه کره خانگی می توان گفت که زمان های قدیم برای گرفتن کره باید ماست را با مقداری آب درون مشک می ریختند و انقدر تکان می دادند تا کره ماست مانند کف بر روی ماست شناور می شد و سپس با کمک یک کفگیر آن کره را جدا می کردند و ... ولی امروزه با توجه به پیشرفت بشری **کره گیرهای خانگی** به وجود آمده که به آنها مشک برقی نیز می گویند. هر کسی با استفاده از این مشک ها می تواند کره مورد نیاز روزانه خود را تهیه نموده و حتی آن را برای مصارف بعدی می جوشاند تا به روغن حیوانی خوشمزه تبدیل شود.

در این مقاله سعی خواهیم نمود تا به صورت مرحله به مرحله نحوه تهیه کره خانگی از ماست را به شما آموزش دهیم، لطفا با ادامه مطلب همراه باشید تا به صورت کاملا با نحوه تهیه این فراورده لبنی خوشمزه و پرخاصیت آشنا شوید.

ویدیو زیبا از کره گیری به روش سنتی

<https://www.eig-shop.com/wp-content/uploads/2019/01/mp4.کره-خانگی>

دانلود ویدیو | مشاهده در [سرویس اشتراک ویدیو EIG-SHOP](#)

مرحله اول در تهیه کره خانگی :

ابتدا مقداری ماست پر چرب آماده کنید، لطفا دقت نمایید که هر چه ماست چربی بیشتری داشته باشد همانقدر کره بیشتری را خواهید توانست از مشک بگیرید. ذکر این نکته لازم است که هرگز ماست چند حیوان را با یکدیگر ترکیب کنید مثلا از ترکیب ماست گاو و گوسفند استفاده نکنید چون چیزی که حاصل خواهد شد کاملا بد مزه است و فقط باید ماست یکی از آنها باشد.

مرحله دوم در تهیه کره محلی خوشمزه :

دستگاه کره گیر را کاملا شسته و آماده به کار کنید، دستگاههای کره گیر حتما باید از جنس استیل باشند تا هیچ نوع طعم و رنگی را به ماست، کره و یا دوغ وارد نسازد. پس از انتخاب بهترین نوع کره گیر باید مقدار مناسبی ماست درون دستگاه بریزید و به اندازه یک پنجم آن آب خنک درون دستگاه ریخته شود و برای انجام بهتر و جوابدهی سریعتر از چند کیلو یخ حبه ای نیز می توانید استفاده کنید.

مرحله سوم در تولید کره محلی از ماست :

در این مرحله از **طرز تهیه کره خانگی** باید دستگاه را به منظور شروع فرایند کره گیری روشن نمایید، دستگاه پس از 40 دقیقه الی یک ساعت کار مقدار زیادی کره تولید خواهد نمود که کره به صورت کف بر روی دوغ انباشته خواهند شد و شما در مرحله بعدی می توانید آن را برداشت کنید.

مرحله چهارم برداشت کره از روی دوغ :

کره تولید شده را به کمک یک کفگیر کاملا تمیز و استیل برداشته و به منظور خروج آب، آن را داخل یک توری یا پارچه ای تمیز و نازک بریزید. سپس پارچه را به صورت کامل بفشارید تا آب موجود در کره کاملا از آن خارج شود. پس از اینکه کاملا مطمئن شدید که آب درون کره تخلیه شده و کره کاملا حالت سفتی به خود گرفته است. می توانید آن را همراه با پارچه درون مقداری آب یخ قرار دهید تا کاملا سفت شده و آماده مصرف و نگهداری شود.

همانطور که مشاهده نمودید فرایند کره گیری کاملا ساده بوده و با تهیه یک دستگاه کره گیر و چهار مرحله ساده قادر به کره گیری از انواع ماست های خواهد بود ، همچنین برای اینکه بتوانید از کره به

دست آمده به مدت بیشتری استفاده نمایید می توانید آنها را بجوشانید و درون فریزر قرار دهید و در زمان احتیاج از آن برای صبحانه یا مصارف آشپزی استفاده نمایید.



بهترین کره گیر برای تولید کره محلی

طرز تهیه کره خانگی

بهترین نوع کره گیر ها در بازار کدامند؟

وظیفه اصلی کره گیری را دستگاه کره گیر بر عهده دارد که با چرخش مداوم خود باعث جداسازی کره از دوغ می شود بنابراین شما باید دستگاهی خریداری نمایید که دارای طول عمر بالایی بوده و برای چندین سال برای شما کارایی داشته باشد ، بنابراین پیشنهاد ما این است که کره گیر های خریداری شده حداقل دارای بدنه استیل درجه یک بوده و در ساخت آنها از موتور های ایرانی و یا خارجی با کیفیت استفاده شده باشد و از همه مهمتر اینکه دارای گارانتی و خدمات پس از فروش معتبر کارخانه سازنده باشد که به نظر من **EIG** بهترین کره گیر ها را به بازار عرضه می کند زیرا تمامی ویژگی های اشاره شده را دارا می باشد.