

طرز تهیه یخ در بهشت پرتغالی

آموزشی بر طرز تهیه یخ در بهشت پرتغالی

طرز تهیه یخ در بهشت پرتغالی : یخ در بهشت از خوردنی های لذت بخش است که استفاده از آن در هوای داغ و بسیار گرم لذت دوچندانی دارد. یخ در بهشت را با استفاده از میوه های مختلف و در طعم و رنگ های متفاوت می توانید تهیه کنید. البته امروزه در بیشتر کافی شاپ ها دستگاه یخ در بهشت ساز مورد استفاده قرار میگیرد و این نوشیدنی خوشمزه طرفداران بسیاری دارد. البته در برخی موارد در تولید یخ در بهشت هایی که در خیابان ها با دستگاه های مخصوص ساخته شده و به فروش می رسند از رنگ ها و مواد خوراکی مصنوعی استفاده می شود. به همین دلیل توصیه می کنیم که به جای هدر دادن پولتان برای خرید یخ در بهشت هایی که با استفاده از مواد شیمیایی ساخته می شوند و برای سلامتی مضر هستند ، با خواندن این مقاله خودتان یخ در بهشت خانگی پرتغالی تهیه کرده و از خوردن آن لذت ببرید.



آموزشی بر طرز تهیه یخ در بهشت پرتغالی

مواد مورد نیاز برای تهیه یخ در بهشت پرتغالی :

1. دو لیوان آب پرتغال تازه و گوارا
2. دو قاشق غذاخوری گلاب
3. شکر به اندازه کافی

طرز تهیه یخ در بهشت پرتغالی :

در ابتدا یک ظرف استیل تهیه کنید. دو لیوان آب پرتغال را به داخل آن ریخته و به اندازه ای که می خواهید یخ در بهشتتان شیرین باشد ، به آن شکر اضافه کنید.

محلول به دست آمده را خوب به هم بزنید تا شکر به طور کامل در درون آن حل شود. پس از حل شدن کامل شکر در آب پرتغال ، دو قاشق غذاخوری گلاب به محلول اضافه کرده و هم بزنید.

شاید برایتان این سوال پیش بیاید که چرا در ساخت یخ در بهشت از گلاب استفاده می کنیم. استفاده از گلاب برای جلوگیری از یخ زدن درجای محلول آب پرتغال و شکر است.

ظرف محلول را در داخل فریزر قرار دهید. پس از چند دقیقه که لایه یخ بر روی محلول ایجاد شد آن را از فریزر خارج کرده و خوب به هم بزنید. این کار باعث می شود که لایه یخ خرد شده و در درون محلول حل شود.

دوباره ظرف محلول را در داخل فریزر قرار داده و این مراحل را برای چند بار طی کنید. این کار از یخ بستن محلول به صورت کامل جلوگیری می کند. در آخر یک یخ در بهشت نیمه جامد خواهید داشت که از خوردن آن لذت می برید.