خامه ترش چیست؟ +طرز تهیه

۱۵

مه, ۲۰۱۹

خامه ترش در بسیاری از دستورهای تهیه کیک و شیرینی استفاده می شود اما این محصول لبنی در بازار ایران تولید و عرضه نمی شود . اگر می خواهید کیک و شیرینی خوشمزه ای تهیه کنید ولی در دستور آن خامه ترش دارد اصلا نگران نباشید و دست به کار شوید و با ساده ترین مواد خامه ترش را در منزل تهیه نمایید. خامه ترش طعم خاص و منحصر به فردی دارد و به کیک و شیرینی طعم و بافت بسیار خاصی می دهد و طعم استثنایی و بافت بسیار عالی محصول را لذیذتر و عالی تر می نماید.. به همین علت خامه ترش استفاده زیادی در دستورهای غذایی و قنادی دارد ولی چون در بازار ایران عرضه نمی شود برای تهیه این دستورها سخت می شود ، اما پرنیان سعی دارد شرایط تهیه تمام محصولات قنادی را در منزل و تهیه نسخه خانگی انواع کیک و شیرینی و غذاهای خوش طعم را ایجاد نماید به همین علت تهیه نسخه خانگی مواد اولیه را مرحله به مرحله و به شکل تصویری آموزش داده ایم تا به راحتی بتوانید در منزل خوشمزه ترین دستورها را تهیه نمایید

مواد لازم برای تهیه خامه ترش خانگی :

- شیر پرچرب ۳/۴ پیمانه
- خامه پرچرب ۱ پیمانه

- سرکه سفید ۳/۴ قاشق چایخوری

اندازه ها بر اساس پیمانه های استاندارد است

خامه هایی که در فروشگاه های محصولات لبنی سنتی عرضه می شوند مقادیر چربی بیشتری دارند و برای تهیه خامه ترش مناسب ترند

طرز تهیه:

شیر پرچرب را با سرکه سفید مخلوط کنید و هم بزنید

روی ظرف را بپوشانید و ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه در دمای محیط استراحت دهید

بعد از ده دقیقه خامه را اضافه کنید و مواد را به خوبی هم بزنید

مجددا روی ظرف را بپوشانید و مواد را ۲۴ ساعت کامل در دمای محیط استراحت دهید

خامه ترش بعد از ۲۴ ساعت آماده می شود اما باید در یخچال سرد شود

بعد از ۳ تا ۴ ساعت که خامه ترش در یخچال نگهداری شد و کاملا سرد شد باید با همزن برقی زده شود تا آماده مصرف گردد

با درجه کم همزن خامه را بزنید تا یکدست شود

می توان خامه ترش را تا ۲ هفته در یخچال نگهداری کرد و مورد استفاده قرار داد

۳.۸ / ۵ (**۲۵** votes)

برچسب‌ها:sour cream, خامه ترش
دسته بندی: انواع خامه دانشنامه