

روش‌های مختلف تهیه اسنک کالباس

اسنک یکی از غذاهای ساده و در عین حال متنوعی است که می‌توانید با هر ماده غذایی کم کالری که در یخچال و آشپزخانه دارید، آن را آماده کنید. شاید یکی از دلایل محبوبیت این غذا، بی‌دردسر بودن مراحل آماده‌سازی و عدم نیاز به ماده اولیه مشخصی است. در این مطلب به یکی از محبوب‌ترین انواع اسنک‌ها، یعنی طرز تهیه اسنک کالباس اشاره خواهیم کرد.

مواد اسنک کالباس و قارچ

برای آماده کردن یک اسنک خوشمزه هیچ‌وقت خودتان را محدود به ماده غذایی خاصی نکنید. خوبی این غذا، تنوع بالای موادی است که برای پُر کردن اسنک‌ها می‌توانید استفاده کنید، حتی اگر دستگاه ساندویچ ساز ندارید، می‌توانید تهیه اسنک کالباس بدون دستگاه را امتحان کنید که در ادامه، روش تهیه آن را توضیح می‌دهیم. شاید به همین دلیل باشد که اسنک به عنوان یکی از غذاهای سریع و وسوسه‌انگیز برای کودکان و بزرگسالان شناخته می‌شود.

- کالباس مرغ یا گوشت، ۱۰ ورق نازک
- نان تست، به مقدار لازم
- قارچ برش خرده یا خرد شده، ۱ پیمانه
- فلفل دلمه‌ای نگینی خرد شده، ۱ عدد متوسط
- سیر ریز خرد شده، ۱ عدد کوچک
- پنیر پیتزا ورقه‌ای یا رنده شده، به مقدار دلخواه
- روغن مایع آفتابگردان، ۲ قاشق غذاخوری
- نمک و فلفل، به مقدار لازم
- جعفری ریز خرد شده، ۲ قاشق غذاخوری
- آویشن، در صورت تمایل



طرز تهیه اسنک کالباس

طرز تهیه اسنک کالباس شامل دو بخش جداگانه، آماده‌سازی مواد داخل اسنک کالباس و پخت اسنک است. اسنک کالباس را به روش‌های مختلفی می‌توان آماده کرده که در ادامه پس از آموزش نحوه آماده‌سازی مواد داخل اسنک، به معرفی آنها خواهیم پرداخت.

آماده‌سازی مواد اسنک کالباس

- از بین طعم‌های مختلف کالباس هر کدام را که بیشتر می‌پسندید انتخاب کرده و آن‌ها را به صورت نگینی برش بزنید.
- ۱ قاشق غذاخوری روغن مایع آفتابگردان داخل تابه ریخته و قارچ‌های برش خرده را آنقدر تفت دهید تا آب آن‌ها کشیده شده و طلایی رنگ شوند. قارچ‌ها باید حسابی تفت بخورند تا وقتی داخل نان تست قرار می‌گیرند، به علت آبدار بودن باعث خمیر شدن آن نشوند.
- قارچ‌ها را از تابه خارج کرده و سپس فلفل دلمه‌ای نگینی خرد شده را به همراه سیر تفت دهید. سپس قارچ‌ها را به همراه نمک و فلفل، به فلفل دلمه‌ای اضافه کنید. در نهایت نیز می‌توانید کالباس را اضافه کرده و تابه را از روی حرارت بردارید و جعفری خرد شده را به مواد اضافه کنید.
- همانطور که گفتیم، شما در تهیه اسنک محدود به ماده غذایی خاصی نیستید و می‌توانید طعم‌های مختلفی را به سلیقه خود، تهیه کنید. به‌عنوان مثال با تفت دادن سیب‌زمینی نگینی و افزودن آن به ترکیب فوق، می‌توانید اسنک کالباس و سیب‌زمینی را تهیه کنید. اسنک کالباس و گوشت نیز ترکیب مناسبی است که با افزودن گوشت چرخ‌کرده به موارد فوق، تهیه می‌شود.

روش‌های پخت اسنک کالباس

همان‌طور که اشاره کردیم، روش‌های مختلفی برای پخت اسنک وجود دارد که در ادامه آن‌ها را معرفی می‌کنیم.

• پخت اسنک کالباس در ساندویچ‌ساز

یکی از ساده‌ترین روش‌ها برای آماده کردن اسنک، استفاده از دستگاه ساندویچ‌ساز است. در این روش به دلیل اینکه صفحه‌های ساندویچ‌ساز از تفلون ساخته شده، تنها به مقدار بسیار اندکی روغن نیاز دارید. ابتدا با قلموی شیرینی‌پزی، مقدار اندکی روغن مایع آفتابگردان به سطح قالب ساندویچ‌ساز بزنید. حالا یک نان تست را روی قالب قرار داده و سپس وسط آن را با مواد اسنک پُر کرده و به مقدار دلخواه پنیر پیتزا روی آن بریزید و در نهایت در صورت تمایل اندکی آویشن روی پنیر بریزید. حالا یک نان تست دیگر روی مواد قرار داده و کمی فشار دهید. سپس دستگاه ساندویچ‌ساز را ببندید و اجازه دهید دو طرف نان تست طلایی رنگ شود.



• پخت اسنک کالباس در تابه

تنها تفاوت پخت اسنک در تابه با ساندویچ‌ساز، در مرحله آماده کرده نان تست است. چون دستگاه ساندویچ‌ساز به طور خودکار دور تا دور اسنک را به هم می‌چسباند، باید برای جلوگیری از بیرون ریختن محتویات اسنک در روش پخت اسنک کالباس در ماهیتابه، قبل از تفت دادن اسنک‌ها، دور تا دور آنها را پرس کنید. برای این کار می‌توانید پس از قرار دادن نان تست روی مواد، از یک ابزار آشپزی یا یک کاسه و لیوان استفاده کنید و دور تا دور اسنک را با چاقو ببرید. داخل تابه را با روغن کمی چرب کرده و سپس اسنک‌ها را اندکی تفت دهید تا پنیر آب شده و نان تست طلایی رنگ شود.

روغنی که برای آماده‌سازی اسنک کالباس استفاده کردیم، روغن سرخ‌کردنی است، بنابراین در زمان خرید روغن خوراکی این موضوع را مدنظر داشته باشید. ما تلاش کردیم تا روش‌هایی را برای آماده‌سازی اسنک معرفی کنیم که در آن از کمترین میزان روغن خوراکی استفاده شود. بنابراین این غذا سالم و فاقد کلسترول و ترانس است.

• طرز تهیه اسنک در توستر

برای تهیه اسنک کالباس در توستر باید پس از آماده کردن مواد داخل اسنک، آنها را روی نان دلخواه‌تان ریخته و سپس به مقدار لازم روی مواد، پنیر پیتزا بریزید. در نهایت می‌توانید مقداری آویشن یا جعفری نیز برای ایجاد یک طعم جدید و متفاوت روی پنیر بریزید. برش دیگری از نان را روی مواد قرار داده و سپس اسنک کالباس را در دستگاه توستر قرار دهید. برای اینکه بتوانید به صورت صحیح اسنک کالباس را در توستر قرار دهید می‌توانید فیلم طرز تهیه اسنک کالباس در توستر را نیز مشاهده کنید.

پس از آماده شدن اسنک کالباس، می‌توانید روی آن را با انواع سبزیجات معطر مانند جعفری یا انواع سس قرمز و سفید، تزئین کنید.