

دستور پخت پنکیک: راهنمای مرحله به مرحله طرز تهیه پنکیک خانگی خوشمزه

پنکیک خانگی مدت‌هاست به یکی از وعده‌های جذاب صبحانه در سراسر جهان تبدیل شده و بزرگ و کوچک، آن را دوست دارند. **پخت پنکیک** به یونان باستان بازمی‌گردد و اولین بار در ۵ قرن قبل از میلاد به آن اشاره شده است. ?

پنکیک یک کیک مسطح و تخت است که به‌طور معمول به‌شکل دایره تهیه می‌شود. این صبحانه خوشمزه، در اکثر دستور پخت‌ها به‌صورت نازک تهیه شده و با شیرین‌کننده‌های طبیعی یا مصنوعی سرو می‌شود.

برویم سراغ اصل مطلب: **دستور پخت پنکیک!** در این مقاله راهنمای مرحله به مرحله **طرز تهیه پنکیک خانگی** را برایتان آورده‌ایم و قرار است پختن چند **پن کیک خانگی** لذیذ را یاد بگیریم!

دستور پخت پنکیک خانگی لذیذ

در ادامه تمامی اطلاعات موردنیاز برای آماده‌سازی یک **پنکیک پفکی** و **خوشمزه** را در اختیار شما قرار خواهیم داد.

در ابتدا به سراغ رایج‌ترین **دستور پخت پنکیک خانگی** می‌رویم؛ با همین دستور می‌توانید **پنکیک تابه ای** هم درست کنید.



مواد اولیه لازم برای پخت پنکیک خانگی

آرد: ۱٫۵ پیمانه

بکینگ پودر: ۳٫۵ قاشق چای‌خوری

شکر: ۱ قاشق غذاخوری

نمک: ۴/۱ قاشق چای‌خوری

شیر: ۱٫۵ پیمانه

روغن غنچه یا کره آب شده: ۳ قاشق غذاخوری

تخم مرغ: ۱ عدد

پس از اینکه مواد اولیه‌ی لیست بالا را تهیه کردید، ادامه این مطلب برای **دستور پخت پنکیک** ساده را دنبال کنید.

مراحل پخت پنکیک خانگی فوری

- برای شروع **پخت پنکیک صبحانه**، ابتدا آرد را ۳ بار از صافی رد کنید؛
- سپس مواد خشک پن کیک یعنی **آرد**، **شکر**، **بکینگ پودر** و **نمک** را با یکدیگر مخلوط کرده و بهم بزنید؛
- وسط ظرف خود را خالی کرده و شیر، **روغن غنچه** (یا کره آب شده) و تخم مرغ را به مخلوط اضافه کنید؛
- در قدم بعد تابه‌ی خود را با شعله **متوسط** گرم کنید تا سطح تابه به صورت **یکنواخت** داغ شود.
- کمی کره یا روغن به کف تابه اضافه کنید، پس از اینکه تابه چرب و گرم شد، مخلوط **مواد پنکیک تابه ای** را به آرامی وارد تابه کنید. شکل پنکیک به سلیقه خودتان بستگی دارد.
- پیشنهاد ما به شما استفاده از **روغن آفتابگردان غنچه پلاس** است، این روغن حاوی توکوفرول و سرشار از چربی‌های امگا۶ و ۹ بوده و معجونی فوق‌العاده برای سلامتی بدن است.

و نکته طلایی در برگرداندن پنکیک تابه ای خوش‌قیافه ...

1. تا زمانی که بر روی سطح پنکیک حباب تشکیل شود، صبر کنید.
2. هر وقت که لبه‌های پنکیک شما خشک شد، زمان برگرداندن آن فرا رسیده است.
3. در این مرحله باید پنکیک ساده را برگردانید تا سمت دیگر آن نیز بپزد.



انواع پنکیک صبحانه

حالا که طرز تهیه پن کیک را یاد گرفتید، بیاید با انواع پنکیک هم آشنا شوید. پنکیک‌ها را معمولاً بر اساس «**مواد اولیه**»، «**نحوه پخت**» و «**طعم**» دسته‌بندی می‌کنیم.

انواع پنکیک بر اساس مواد اولیه و نحوه پخت

بیاید ابتدا، انواع پنکیک‌ها را براساس مواد اولیه و طرز تهیه بشناسیم. در این قسمت لیستی از پرطرفدارترین پنکیک‌ها در سراسر جهان آورده‌ایم.

پنکیک با استایل فرانسوی

پنکیک فرانسوی در مقایسه با بقیه پنکیک‌ها بافت نازک‌تر و تَر‌دتری دارد و این تردی در لبه‌های این پنکیک بیشتر دیده می‌شود. توجه داشته باشید که در پخت پن کیک فرانسوی از **بکینگ پودر استفاده نمی‌شود**.

پنکیک با استایل امریکایی

استفاده از بکینگ پودر، راز **تمایز** پنکیک امریکایی از دیگر پنکیک‌هاست! با استفاده از این روش، پنکیک پفکی‌تری خواهید داشت.

پنکیک ژاپنی

پنکیک ژاپنی از پنکیک‌های محبوب است و بافت و طعم متفاوتی دارد؛ **پنکک ژاپنی** بافتی بسیار پفکی (بیشتر از استایل امریکایی) و طعم شیرین‌تری دارد.

تفاوت اصلی دستورالعمل پخت **پنکیک ژاپنی** در استفاده از سفیده‌ی تخم‌مرغ، بکینگ پودر بیشتر و تابه حلقه‌ای است. با اعمال این تغییرات کوچک در طرز تهیه پنکیک ساده‌ی خانگی، می‌توانید یک پنکیک ژاپنی خوشمزه داشته باشید.

پنکیک رژیمی

با جایگزین کردن آرد با **جو پرک آسیاب‌شده**، شکر با شیرین‌کننده طبیعی مثل **عسل** یا **موز** و همچنین حذف **زرده تخم‌مرغ**، می‌توانید یک پنکیک رژیمی فوری داشته باشید.

در نهایت یادتان نرود برای صرف پنکیک رژیمی از سیروپ استفاده نکنید!



انواع پنکیک بر اساس طعم

سادگی روند تهیه پنکیک خانگی به شما اجازه می‌دهد تا از موادی مختلفی در پخت آن استفاده کنید؛ محبوب‌ترین طعم‌های پنکیک خانگی را در این بخش آورده‌ایم.

پنکیک شکلاتی

برای تهیه **پنکیک شکلاتی** کافی‌ست مقداری پودر کاکائو به مواد اولیه خود اضافه کنید؛ ۲ **قاشق غذاخوری پودر کاکائو** در مرحله ترکیب مواد خشک و به آرد خود اضافه کرده و بقیه مراحل تهیه پن کیک را طبق دستورالعمل به انجام برسانید.

پنکیک توت فرنگی

وقتی از طعم‌های جذاب صحبت می‌کنیم، نباید توت فرنگی را از خاطر ببریم! برای تهیه پنکیک توت فرنگی ابتدا ۱ **پیمانه توت فرنگی** را در مخلوط‌کن خرد کنید تا شکلی سس‌مانند به خود بگیرد.

در نهایت قبل از اینکه مایع پنکیک را وارد تابه کنید، سس توت فرنگی را به آن اضافه کنید تا پنکیک شما طعم لذیذ آن را به خود بگیرد.

پنکیک موز

برای تهیه **پنکیک موز** مثل پنکیک توت فرنگی، موز خود را خرد و له کرده و آن را پس به مایع پنکیک اضافه کنید.

البته می‌توانید موز را به ترکیب تخم‌مرغ و شکر اضافه کرده و سپس آرد را به آن بیفزایید.

پنکیک مغزدار

یکی دیگر از پنکیک‌های محبوب در دنیا، پنکیک مغزدار است که آن را می‌توان با استفاده از مغزیجات مختلف تهیه کرد؛ پسته، بادام، گردو و هر مغز دیگری که دوست دارید، می‌توانند در دستور پخت پنکیک خانگی شما قرار بگیرند!

مغز پسته یا بادام را خرد کرده و آن را قبل از پخت به ترکیب پنکیک خانگی خود اضافه کنید. میزان آن به خودتان بستگی دارد.



در این مطلب خواندید: چطور با دستور پخت پنکیک ساده، هزار طعم مختلف داشته باشیم؟!

دستور پخت پنکیک خیلی ساده و درست کردن آن زمان کمی می‌برد؛ به‌علاوه با ایجاد یک تغییر کوچک در دستور پخت یا رسپی می‌توانید طعم‌های متفاوتی را تجربه کنید! از **پنکیک خانگی ساده** گرفته تا **پنکیک پفکی و شکلاتی**.

شما چه دستور پخت محرمانه‌ای برای درست کردن پنکیک دارید؟ فوت و فن‌هایی که برای پخت پنکیک خانگی می‌دانید را برایمان کامنت کنید.

اگر در طرز تهیه پنکیک سوالی برایتان پیش آمده، حتماً از ما بپرسید. امیدواریم این مقاله برای شما مفید بوده باشد.