

طرز تهیه چیپس خانگی (ساده، (سرکه‌ای، کچاپ

یکی از محبوب‌ترین خوراکی‌های دوران کودکی، چیپس سیب‌زمینی است. اما کمتر کسی این خوراکی را در خانه تهیه می‌کند! تَرْدی چیپس‌های آماده باعث شده تا اکثر افراد به جای درست کردن چیپس در خانه، آن را به‌صورت آماده تهیه کنند.

اگر شما هم جزء همین دسته از افراد هستید، باید بدانید که خود شما هم به سادگی می‌توانید این اسنک را در خانه تهیه کنید و از تَرْدی آن لذت ببرید. در این رسپی طرز تهیه چیپس خانگی با طعم‌های مختلف را قدم به قدم مرور خواهیم کرد تا شما این روند را به راحتی و بدون هیچ دردسری پشت سر بگذارید.

طرز تهیه چیپس در خانه

در این راهنما ابتدا نحوه تهیه چیپس خانگی نمکی را بررسی کرده و سپس اطلاعات لازم برای تهیه چیپس در طعم‌های مختلف را در اختیار شما قرار خواهیم داد.

همچنین لازم به ذکر است که شما می‌توانید چیپس خانگی خود را با استفاده از ابزارهای مختلفی مثل تابه، سرخ‌کن، هواپز یا فر تهیه کنید و در این راهنما نکات لازم برای تهیه هر کدام از این موارد را مرور خواهیم کرد.

قبل از هر چیز باید مواد اولیه‌ای که برای درست کردن چیپس سیب‌زمینی لازم دارید را تهیه کنید:

1. سیب‌زمینی: 4 عدد متوسط
2. روغن سرخ‌کردنی کم‌جذب زیروترانس [غنیچه](#) (برای سرخ کردن در تابه)
3. نمک: 3 قاشق چای‌خوری



مراحل درست کردن سیب زمینی

- در قدم اول سیب‌زمینی‌های خود را با استفاده از رنده ورقه ورقه کنید. در صورتی که به رنده مخصوص دسترسی ندارید، سیب‌زمینی را با استفاده از چاقو تا حد ممکن نازک ورقه کنید.



- سپس سیب‌زمینی‌های ورقه‌شده را در یک کاسه آب سرد بریزید.
- بعد از چند دقیقه آب سیب‌زمینی را خالی کنید و آن را آب بکشید.
- در مرحله بعد ورقه‌های سیب‌زمینی را در یک ظرف آب یخ ریخته و 3 قاشق چای‌خوری نمک به آن اضافه کنید.

توجه داشته باشید که انجام صحیح این مرحله تاثیر مستقیمی در میزان ترد شدن چیپس خانگی شما خواهد داشت. (برای تهیه چیپس ترد، در این مرحله می‌توانید کمی بکینگ پودر نیز به آب اضافه کنید.)

ورقه‌های سیب‌زمینی را در آب و یخ بگذارید

- 30 دقیقه به آن استراحت دهید تا نشاسته‌ی آن به خوبی خارج شود.

رعایت این نکته به شما کمک خواهد کرد تا از چسبیدن ورقه‌های سیب‌زمینی به یکدیگر جلوگیری کنید.

- بعد از گذشت این مدت زمان، آب ظرف را خالی کرده و رطوبت ورقه‌های سیب‌زمینی را با استفاده از یک حوله یا دستمال بگیرید.

دقت کنید که در این مرحله ورقه‌ها به یکدیگر نچسبند.



- روغن خود را در تابه ریخته و منتظر بمانید تا داغ شود. استفاده از روغن سرخ‌کردنی کم‌جذب زیروترانس غنچه در این مرحله، مصرف روغن شما را کاهش داده و چیپس شما را به یک خوراکی سالم‌تر تبدیل خواهد کرد.
- * در صورتی که شما برای تهیه چیپس خانگی خود از سرخ‌کن استفاده می‌کنید، میزان روغن مصرفی خود را با استفاده از راهنمای دستگاه تعیین کنید. توجه داشته باشید که طرز تهیه چیپس در سرخ‌کن با تهیه آن در تابه تفاوتی ندارد.
- وقتی که روغن شما داغ شد، ورقه‌های سیب‌زمینی خشک‌شده خود را به آرامی وارد تابه یا سرخ‌کن کنید.
- منتظر بمانید تا رنگ چیپس شما به رنگ طلایی تبدیل شود و سپس چیپس خود را از روغن خارج کنید.



- در این مرحله شما باید با استفاده از یک دستمال با قدر جذب‌کنندگی بالا، روغن چیپس خود را بگیرید.

دقت داشته باشید که در این مرحله نباید ورقه‌های چیپس را روی هم بریزید.

این مسئله باعث نرم شدن چیپس شما خواهد شد! برای جلوگیری از بروز این مشکل ورقه‌های چیپس را تنها در یک لایه روی دستمال بگذارید.

- پس از اینکه روغن چیپس خانگی شما گرفته شد، در صورت علاقه می‌توانید نمک یا ادویه‌های دیگر را در یک ظرف به آن اضافه کرده و آن را هم بزنید.

طرز تهیه چیپس در فر

اگر قصد دارید تا برای درست کردن چیپس در خانه از فر استفاده کنید، کافیست که پس از ورقه کردن سیب‌زمینی و قرار دادن آن در آب و یخ و نمک، مراحل ذیل را دنبال کنید.

- ورقه‌های سیب‌زمینی را با استفاده از یک حوله خشک کنید.
- کف ظرف خود را کمی چرب کرده و ورقه‌های سیب‌زمینی را روی آن بچینید. همچنین شما با استفاده از یک اسپری می‌توانید روی سیب‌زمینی‌ها را نیز کمی چرب کنید.
- دمای فر خود را روی 240 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید و منتظر بمانید تا فر داغ شود.
- سپس ظرف را در فر گذاشته و 10 دقیقه صبر کنید تا رنگ سیب‌زمینی طلایی شود.
- بعد از 10 دقیقه ورقه‌های سیب‌زمینی را برگردانید تا سمت دیگر آن‌ها نیز طلایی شود.

چیپس خانگی شما آماده است!



طرز تهیه چیپس خانگی با هواپز

اگر قصد تهیه چیپس خانگی بدون روغن را دارید، استفاده از هواپز بهترین انتخاب شماست.

به این منظور دمای هواپز را روی 200 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

در قدم بعد پس از خشک شدن ورقه‌های سیب‌زمینی، آن‌ها را با اسپری کمی چرب کرده و تنها در یک لایه، در ظرف چرب شده هواپز قرار دهید.

5 دقیقه منتظر بمانید تا چیپس طلایی شود و آن را از دستگاه خارج کنید.

طرز تهیه چیپس طعمدار

برای این‌که چیپس خانگی شما طعمدار باشد، کافی‌ست که دستورات قبل را با رعایت این نکات دنبال کنید:

- طرز تهیه چیپس سرکه ای: برای درست کردن چیپس خانگی سرکه‌ای کافی‌ست تا نصف لیوان سرکه به ظرف آب و یخ خود اضافه کنید تا ورقه‌های سیب‌زمینی به‌خوبی طعم سرکه بگیرند.
- طرز تهیه چیپس پیاز و جعفری: برای تهیه این چیپس لذیذ، شما به 1 قاشق غذاخوری پودر پیاز و 1 قاشق غذاخوری جعفری خشک‌شده نیاز دارید. پس از سرخ شدن و گرفتن روغن چیپس، پودر پیاز را از الک کرده و به چیپس اضافه کنید. سپس جعفری را نیز اضافه کرده و چیپس را کاملاً هم بزنید.
- طرز تهیه چیپس کچاپ: به‌منظور تهیه چیپس کچاپ، پس از سرخ شدن چیپس و گرفتن روغن آن، 3 قاشق غذاخوری پودر گوجه فرنگی و کمی نمک روی چیپس‌ها ریخته و آن را به‌خوبی هم بزنید.

جمع‌بندی

در این راهنما طرز تهیه انواع چیپس خانگی را با استفاده از تابه، فر، سرخ‌کن و هواپز مرور کردیم و شما با استفاده از رسیپی بالا می‌توانید انواع چیپس طعمدار مثل کچاپ، سرکه‌ای و پیاز و جعفری را به‌راحتی آماده کنید و از طعم بی‌نظیر و بافت ترد آن لذت ببرید.