روغن سرخ کردنی چیست؟

به آن دسته از روغن ها و چربی هایی گفته می شود که به منظور عمل آوری محصولات غذایی که به حرارت و دمای بالا نیاز دارند مانند چیپس ، همبرگر ، مرغ بریان ، سمبوسه و فلافل مورد استفاده قرار می گیرد. کاربرد اصلی این وغن ها جهت انتقال حرارت یکنواخت به مادۀ غذایی و ایجاد طعم و بافت مناسب در آن می باشد.

* روغن سرخ کردنی نیلوفر دارای ویژگی های زیر می باشد:
* این روغن طی سرخ کردن در ماکزیمم دمای 180 درجۀ سیلیسیوس پایدار بوده و تغییری نمی کند.
* قابلیت ماندگاری آن بالاست.
* فاقد اسیدهای چرب ترانس است.
* روغن نباتی نیلوفر پیشنهاد می کند هنگام سرخ کردن نکات زیر را رعایت کنید:
* در صورت تغییر رنگ و غلظت روغن های سرخ کردنی ، از استفاده مجدد آن بپرهیزید.
* دمای سرخ کردن باید بین 180-160 درجه سیلیسیوس باشد. مادۀ غذایی در دماهای کمتر ، میزان کمتری روغن جذب می کند.
* بهتر است قطعات مواد غذایی به یک اندازه باشد تا از سرخ شدن یکسان آنها مطمئن شوید.
* حتی الامکان مادۀ غذایی را که می خواهید سرخ کنید ، خشک کنید.
* پس از آنکه روغن داخل تابه یا سرخ کن سرد شد آن را از صافی عبور داده و سپس به ظرف مخصوص نگهداری روغن های استفاده شده ریخته و در آنرا محکم ببندید. این روغن تا زمانیکه رنگ آن در اثر حرارت تغییر نکرده و یا دود نکند قابل استفادۀ مجدد است.

روغن سرخ کردنی نیلوفر ، در حال حاضر امکان تولید در اوزان زیر را دارد:

* روغن سرخ کردنی مخصوص مصارف عمومی از جمله رستورانها و سرباز خانه ها در احجام 20 لیتری ، 10لیتری و 5 لیتری
* روغن با اوزان کم جهت مصارف خانگی و سریع در اوزان 675 گرمی ، 810 گرمی ، 900گرمی و 2700 گرمی.

در صورت سفارش مشتری ، روغن در سایر اوزان نیز قابل عرضه می باشد.

ما هو الزیت للتَّحمیر؟

فإنّه یقال علی زمرة من الزیوت التی تستعمل بهدف إعداد المنتجات الغذاییة التي تحتاج إلی درجة حرارة السخين کالبطاطة المُحمَّرة،هامبرغر،الدجاجة الشواء،السمبوسة و الفلافل.فإنّ عمل نقل الحرارة الثابتة إلی المنتج الغذائي و خلق المزة و النسیج المناسب فیه یُمثِّل کدور الأصلي لهذه الزیوت.

فإنّ للزیت «نیلوفر» للتّحمیر میزاتٌ أردفناه قائلاً:

* هذا الزیت للتحمیر یقاوم و یثبت علی حرارةٍ هی في أعلی الدرجات 180 درجة سیلیسیوس
* إنّ کفائة بقائه وفير جداً.
* إنّه خالية من الحموض الَّسمية غیر المشبعة / الحرّة

إنّ الزیت «نیلوفر» للتَّحمیر یقترح بمراعاة الملاحظات التالية حین التحمیر :

* اضربوا عن إعادة إستعمال الزیوت للتَّحمیر عندما لونها یتغيَّر و عندما الزیت یبدو ثقيل.
* یجب أنَّ درجة الحرارة للتحمیر یکون 160-180 سیلیسیوس. فإنَّ للزیت جاذبية منخفضة فی المادة الغذايية التی تحمِّر فی درجات حرارة المنخفضة.
* من الأفضل أنَّ أجزاء المواد الغذایية أعدَّت فی حجمٍ واحد حتی تثقوا بتحمیرها علی غِرار واحد.
* إن المادة الغذاییة التی تطلبون تحميره، فاقیموا بتجفیفه ما امکَن.
* عندما إنخفضَ حرارة الزیت فی الشواية أو المقلاة، فمرّوها من المرشح و ثبّوها فی الظرف الخاص لإحتفاظ الزیوت التی تستخدم مرة أخری و أُغلقه قوياً. فهذا الزیت یستمعل عدة مرات عندما لم یتغیّر لونُها بسبب الحرارة أو عدم التدخین.

الزیت «نیلوفر» للتحمیر یستطیع الإنتاج فی الأوزان التالية الآن:

* الزیت للتحمیر الذی هو مقصور علی النفقات العامة بما فی ذلک المطاعم و الحامیات و هو فی الأحجام 20 لترا، 10 لترا و 5 لترات .
* الزیت فی الأوزان الخفیفة للإستعمال فی المنزل بشکل سریع و فی الأوزان 675غرامات ،810 غراما، 900 غراما و 2700 غراما.

فمن الممکن تقدیم الزیت فی سائر الأوزان عند الطلب الرسميّ من جانب الزُّبُن.