توضیح متا: کته قالبی ظاهر و طعم خوبی دارد و اغلب در رستوران‌ها سرو می‌شود. شما می‌توانید با استفاده از آموزش تهیه کته قالبی رستورانی به‌راحتی آن را در منزل تهیه کنید.

# آموزش تهیه کته قالبی رستورانی خوشمزه

Teaching how to make a delicious restaurant mold

برنج یکی از مهم‌ترین غذاهای ایرانی محسوب می‌شود که در کنار بسیاری از خورشت‌ها و چلوها میل می‌شود. مزه این غذای خوشمزه نقش مهمی در طعم چلو و خورشت ایفا می‌کند؛ ازاین‌رو طبخ درست برنج بسیار مهم است. این غذا را می‌توان به شیوه آبکشی و یا کته تهیه کرد. کته یکی از انواع خوشمزه آن است که امروزه در بسیاری از رستوران‌ها تهیه می‌شود. این کته را می‌توان به شکل‌های جذاب طبخ نمود. **آموزش تهیه کته قالبی رستورانی** به شما کمک می‌کند این غذای خوشمزه را با ظاهری زیبا تهیه کنید.

کته قالبی نه‌تنها دارای طعم بی‌نظیری است، بلکه با ظاهر جذابی که دارد توجه هر فردی را به خود جلب می‌کند. این کته یک گزینه عالی برای پذیرایی از مهمانان به شمار می‌رود و می‌تواند شکوه و جلوه میز شما را تا چندبرابر بیشتر کند. به همین جهت توصیه می‌شود که اگر به میز آرایی و تزیین غذا علاقه دارید، طرز تهیه کته قالبی را بیاموزید. البته از سوی دیگر نیز حفظ تمامی مواد برنج در کته باعث می‌شود تا جذابیت طعم آن دوچندان شده و تقریبا هر کسی با هر ذائقه‌ای، به طعم آن علاقه‌مند باشد.

## آموزش تهیه کته قالبی رستورانی

**اگر از جمله افرادی هستید که برنج یک عضو مهم از رژیم غذایی شما به شمار می‌رود، همواره پيشنهاد می‌شود آن را به شکل کته تهیه کنید؛ زیرا هم طعم خوشمزه‌تری دارد و هم سرشار از خواص برای بدن است. در صورتی که این برنج آبکشی شود بیشتر خواص و ویتامین‌های آن شسته شده و از بین می‌رود. البته باید این نکته را نیز اضافه کرد که برنج کته و آبکش کالری تقریبا یکسانی دارند و از این بابت نگرانی در خصوص مصرف آن وجود نخواهد داشت. برای تهیه برنج کته شما بایستی طرز تهیه آن را به خوبی فراگیرید و مرحله‌به‌مرحله آن را انجام دهید. در غیر این صورت برنج شما طعم مناسبی نخواهد داشت.**

**آموزش تهیه کته قالبی رستورانی به شما کمک می‌کند تا این برنج را به شکل‌های مختلف تهیه کنید. این یکی از معروف‌ترین اشکال تهیه کته است که طرف‌داران بسیاری دارد. برخی این نوع برنج را کته قالبی رستوران نیز می‌شناسند؛ زیرا بیشتر رستوران‌ها آن را تهیه می‌کنند. این کته جذاب و خوشمزه درصورتی‌که همراه با زعفران تهیه شود طعم بی‌نظیری دارد عطر آن هر فردی را مدهوش می‌کند. هر چقدر که کیفیت برنج شما بالاتر باشد و از برنج اصیل ایرانی استفاده کنید، کته شما خوشمزه‌تر و معطرتر خواهد بود.** آموزش تهیه کته قالبی رستورانی **به شما کمک می‌کند این کته خوشمزه را در منزل نیز بتوانید تهیه کنید. مراحل تهیه کته قالبی به شرح زیر است:**

Teaching how to make a restaurant mold

### مرحله اول؛ تهیه مواد اولیه

**برای پختن کته قالبی یک‌نفره شما به یک پیمانه برنج ایرانی، یک‌چهارم قاشق چای‌خوری نمک، ۵۰ گرم کره، یک قاشق غذاخوری روغن‌مایع و دو قاشق غذاخوری زعفران دم‌کرده غلیظ نیاز دارید.**

### مرحله دوم؛ خیساندن برنج

اولین کاری که برای تهیه کته به شکل قالبی باید انجام دهید، خیس کردن برنج است. برای این کار تنها کافی است که ۳ ساعت قبل از شروع پختن برنج آن را به همراه نمک در ظرف مناسبی خیس کنید. در آموزش تهیه کته قالبی رستورانیظرف شما باید قابلمه‌ای کوچک و یک‌نفره و ترجیحاً از جنس تفلون باشد. برای این کار قالب‌های خاصی نیز تولید شده‌اند که شما می‌توانید از آن‌ها استفاده کنید. این قالب‌ها شکل‌های متنوعی مثل ستاره، قلب، مربع و دایره دارند که جذابیت کار شما را بیشتر می‌کنند. از طرفی، جنس این قالب‌ها به‌گونه‌ای است که برنج به آن نمی‌چسبد و حرارت را به طور یکنواخت در سراسر قالب پخش می‌کنند.

مقدار آبی که در این مرحله به برنج اضافه می‌کنید نیز باید به‌قدری باشد که تا یک‌بند انگشت بالاتر از سطح برنج را نیز بپوشاند.

### مرحله سوم؛ جوشاندن برنج

**در این مرحله از** آموزش تهیه کته قالبی رستورانی **شما باید نمک و روغن را به برنج اضافه کنید و آن را بر روی شعله قرار دهید. سپس به آن زمان دهید تا آب به مرحله جوش برسد و تبخیر شود.**

### مرحله چهارم؛ تهیه برنج زعفرانی

**پس از آنکه آب برنج کاملاً تبخیر شد آن را به ظرف دیگری منتقل کنید. حدود یک‌سوم از برنج را با کره و زعفران ترکیب کنید و در کف قابلمه بریزد. حال با استفاده از قاشق برنج زعفرانی را در کف قابلمه فشار دهید تا بافت کاملاً منسجمی به خود بگیرد.**

### مرحله پنجم؛ اضافه کردن برنج سفید

**در این مرحله برنج سفید را بر روی برنج زعفرانی می‌ریزید و آن را هم با قاشق کمی فشرده می‌کنید تا بافت یکنواختی داشته باشد.**

### مرحله ششم؛ پخت برنج

**حال نوبت به پختن برنج می‌رسد. برای این کار باید قابلمه را بر روی حرارت ملایم قرار دهید و به آن ۴۵ دقیقه تا یک ساعت زمان دهید تا کاملاً بپزد.**

### مرحله هفتم؛ سرو کردن کته قالبی

The seventh stage; Serving mold coat

**در آخرین مرحله از** آموزش تهیه کته قالبی رستورانی **شما یک بشقاب را بر روی قابلمه قرار می‌دهید و آن را بر می‌گردانید تا برنج به‌راحتی از قالب شما خارج شود. حال می‌توانید این برنج خوشمزه و جذاب را در کنار سایر غذاها نوش جان کنید.**

## آموزش تهیه کته قالبی رستورانی با استفاده از قالب‌های مخصوص

**یکی از جذابیت‌های غذا آن است که در قالب مناسبی باشد. این دسته از غذاها توجه بیشتری به خود جلب کرده و احساس بهتری را نیز منتقل می‌کنند. به طور معمول قالب‌هایی که برای این کار وجود دارند، مناسب قرار گرفتن روی شعله هستند. بدین ترتیب شما می‌توانید در مرحله چهارم به جای قابلمه از قالب استفاده کرده و کته خود را تهیه کنید. در صورتی که به قالب مناسب دسترسی ندارید و قالب شما برای برش زدن است نیز می‌توانید به کته شکل دهید. تنها کافی است که درون قالب را چرب کرده و آن را در قابلمه قرار دهید. سپس برنج را درون این قالب بریزید و درب قابلمه را بگذارید تا برنج به طور کامل بپزد.**

**توجه داشته باشید که کیفیت مواد اولیه برای آن که کته قالبی طعم و عطر خوبی داشته باشد بسیار مهم است. از طرفی، اگر جنس قالب مناسب نباشد برنج به آن می‌چسبد و یا حتی می‌سوزد. به همین منظور حتماً برای خرید مواد اولیه از جمله برنج و زعفران و همچنین انواع قالب‌های تولیدشده برای این کار به فروشگاه‌های معتبر مراجعه کنید.**