



دستور پخت خوشمزه‌ترین چیپس جهان فاش شد

شاید تا به حال چیپس زیاد خورده باشید، اما این چیپس‌ها حسابی فرق می‌کنند. آن‌ها طی سه مرحله با فناوری‌های روز قرن 21 تهیه می‌شوند و از نظر تردی و مزه، با هر خلال سیب‌زمینی که قبلاً خورده‌اید فرق دارند.

شاید تا به حال چیپس زیاد خورده باشید، اما این چیپس‌ها حسابی فرق می‌کنند. آن‌ها طی سه مرحله با فناوری‌های روز قرن 21 تهیه می‌شوند و از نظر تردی و مزه، با هر خلال سیب‌زمینی که قبلاً خورده‌اید فرق دارند.

به‌نوش خرم‌روز: چیپس، خلال‌های سیب‌زمینی سرخ‌شده و انواع خوراکی‌های از این دست در طرح‌های مختلف نزدیک به سه قرن است که تولید و مصرف می‌شوند، در واقع چیپس یکی از پرمصرف‌ترین خوراکی‌ها است. شاید فکر کنید سیب‌زمینی سرخ‌شده، سیب‌زمینی سرخ‌شده است دیگر، خیلی ساده! دیگر چیزی برای افزودن به آن باقی نمانده! اما در واقع نسل تازه‌ای از چیپس‌ها در راه است که تا به حال نچشیده‌اید و از تکنولوژی روز برای هر چه لذیذتر شدن آن استفاده شده است.

هستون بلومنتال، سرآشپز انگلیسی از چند سال پیش به همراه سرآشپز محقق خود کریس یانگ، روی بهبود چیپس کار می‌کرده است. آن‌ها بالاخره به ترکیبی سه مرحله‌ای برای تهیه چیپس رسیدند که تحولی در تولید چیپس از نظر بافت و مزه بود.

یک گره محقق فرانسوی در موسسه‌ای در نیویورک به نام فرنچ کولینری، چندی پیش دریافته‌اند که می‌توانند با استفاده از یک آنزیم و ایجاد یک تغییر شیمیایی، روی بافت سیب‌زمینی تاثیر بگذارند و باعث شوند سیب‌زمینی سرخ‌شده در دهان شما تردتر شود. اما داستان به همین‌جا ختم نشد.

به گزارش ساینترفیک امریکن، ماکسیم بیلت و جانی ژو به همراه عده‌ای دیگر از محققین سرآشپز (از جمله کریس یانگ) در آزمایشگاهی در واشنگتن، با الهام از تلاش‌های قبلی برای بهبود چیپس، دست به آزمودن راه‌های متنوع برای تولید چیپس‌های خوشمزه‌تر زده‌اند. مواد اولیه چیپس البته به همان سادگی است که قبلاً بود، این طرز تهیه است که تغییر می‌کند.

در روش جدید، آن‌ها سیب‌زمینی‌ها را با آب‌نمک 2 درصد در خلا بسته‌بندی می‌کنند که در حین جوشیدن دست‌نخورده باقی بمانند. سپس سیب‌زمینی‌ها با همان دستگاهی که جواهرسازها و دندانپزشک‌ها استفاده می‌کنند، توسط امواج صوتی بمباران می‌شوند. امواج فراصوت 40 کیلوهرتزی باعث می‌شوند سطح سیب‌زمینی ترک بخورد و با حباب‌هایی که به شکل هزاران تاول ریز روی سطحش ظاهر می‌شوند پوشیده شود.

بعد خلال‌های سیب‌زمینی در مرحله بعد در خلا خشک می‌شوند و بعد سرآشپز آن‌ها را می‌گذارد تا با رطوبت اطراف سازگار شوند. حالا نوبت سرخ‌شدن است! سیب‌زمینی‌ها برای مدت کمی در روغن 340 درجه فارنهایت (171.11 درجه سانتیگراد) ریخته می‌شوند تا شبکه در هم بافته نشاسته‌ای درون سیب‌زمینی به هم نزدیک‌تر شود.

بعد از خنک کردن سیب‌زمینی‌ها، نوبت آخرین مرحله می‌رسد. این دفعه سیب‌زمینی‌ها را ناگهان در روغن 375 درجه فارنهایت (190.5 درجه سانتیگراد) می‌ریزند. بدین ترتیب آب درون ریزحباب‌های خلال‌های سیب‌زمینی ناگهان به بخار تبدیل می‌شود و حجم سیب‌زمینی‌ها بیشتر می‌شود و به اصطلاح پف می‌کنند. با تنها چند دقیقه غوطه‌ور ماندن در روغن، خلال‌های سیب‌زمینی ظاهر جذابی پیدا می‌کنند.

به ادعای محققین، این خلال‌های سیب‌زمینی حاصل فناوری قرن 21، با هر خلال سیب‌زمینی یا چیپسی که تا به حال خورده‌اید فرق دارد. از لایه بیرونی حسابی تردی که زیر دندان صدا می‌دهد گرفته تا مغز حسابی نرمی که در دهانتان آب می‌شود.

درست است که مراحل تهیه این خلال‌های سیب‌زمینی زیاد است، اما به راحتی می‌توان دستگاهی طراحی کرد که این مراحل را به طور اتوماتیک انجام دهد. پس منتظر خلال‌های سیب‌زمینی مدرن خوشمزه باشید!