

ဖော်ပြချက် - ထောပတ်လုပ်နည်း အဆင့်(၇)ဆင့်

ဒီဒီဒီယိုလေးထဲမှာ ကိုယ်ပိုင်ထောပတ်ကို လွယ်ကူရိုးရှင်းတဲ့အဆင့်(၇)ဆင့်တည်းနဲ့ ဘယ်လိုလုပ်နိုင်လဲဆိုတာကို ကျွန်မတို့က ပြပေးသွားမှာဖြစ်ပါတယ်။ အားလုံးရွှင်လန်းချမ်းမြေ့ကြပါစေလို့ GUB အဖွဲ့သားတွေက ဆုတောင်းပေးလိုက်ပါတယ်။

ပါဝင်ပစ္စည်းများ
နွားနို့အစိမ်း ဒါမှမဟုတ် whipping cream (နှစ်မျိုးလုံးထည့်လည်းရပါတယ်)၊ လက်ကိုင်တပ်ဒယ်ပြား၊ ယောက်မ၊ ဖန်ပန်းကန်လုံး၊ စားပွဲတင်ဇွန်း၊ လေလုံဖန်ဘူး၊ ပန်းကန်လုံးအသေးနှစ်လုံး၊ ရေခဲရေ၊ cupcake ပုံစံခွက်များ (မရှိလျှင် မိမိအဆင်ပြေရာခွက်ငယ်နဲ့ ထည့်နိုင်ပါတယ်)

ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်

နွားနို့ကိုသုံးပြီး အဆင့်(၇)ဆင့်တည်းနဲ့ မိမိကိုယ်တိုင် ထောပတ်လွယ်လွယ်လုပ်နိုင်ပါတယ်။

အဆင့် ၁။ ။ ပြုပြင်ထားခြင်းမရှိတဲ့ နွားနို့အစိမ်းကိုယူပါ
လတ်ဆတ်သောနို့အစိမ်းကိုယူပါ။ လယ်ကွင်းထဲမှာမွေးထားတဲ့ နို့စားနွားများမှရယူနိုင်လျှင် အသင့်တော်ဆုံးဖြစ်ပြီး မရနိုင်လျှင် ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်တဲ့ အစားအစာအရောင်းဆိုင်တွေက လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်နွားနို့ကို အသုံးပြုနိုင်ပါတယ်။ စူပါမားကတ်တွေမှာတွေ့ရတဲ့ ရိုးရိုးနွားနို့တွေက မလိုင်အနှစ်ပျောက်အောင် လုပ်ထားတာဖြစ်တဲ့အတွက် ထောပတ်လုပ်ဖို့အဆင်မပြေပါ။

အဆင့် ၂။ ။ နွားနို့ကိုကြိုချက်ပါ
နွားနို့ကိုကြိုချက်ပေးပါ။ ဒါမှမဟုတ် အနည်းဆုံး ၇၂ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်နဲ့ အပူပေးပါ။ ဒါမှသာ နွားနို့ထဲမှာရှိတဲ့ ရောဂါပိုးမွှားတွေနှင့် ဘတ်တီးရီးယားတွေ သေစေနိုင်မှာဖြစ်ပါတယ်။

အဆင့် ၃။ ။ နွားနို့ကိုအအေးခံပါ
အအေးခံထားတဲ့နွားနို့ကို ဖန်ပန်းကန်လုံးထဲပြောင်းထည့်ပြီး သာမန်အခန်းအပူချိန်ထဲမှာပဲ တစ်ညသိပ်ထားလိုက်ပါ။

အဆင့် ၄။ ။ မလိုင်တွေကို ကွဲယူပေးပါ
တစ်ညအအေးခံထားလိုက်ရင် နွားနို့အပေါ်ယံမှာ မလိုင် ဒါမှမဟုတ် ဒိန်ဖတ်တွေ
ဝေ့တက်လာပါလိမ့်မယ်။ ဖန်ပန်းကန်လုံးရဲ့ဘေးကကြည့်ရင် အလွှာနှစ်ထပ်ဖြစ်နေတာကို
သိသိသာသာတွေ့နိုင်ပါတယ်။ ဇွန်းတစ်ချောင်းအသုံးပြုပြီး အပေါ်ယံအလွှာမလိုင်ကို
အသာခပ်ထုတ်လိုက်ပါ။ ခပ်ထုတ်ထားတဲ့မလိုင်တွေကို ပန်းကန်လုံးအသေးထဲထည့်လိုက်ပါ။
ကျန်ရှိနေတဲ့ မလိုင်စစ်ထုတ်ပြီးသားနွားနို့ကို အခြားလိုအပ်သလိုအသုံးပြုနိုင်ပါတယ်။

အဆင့် ၅။ ။ မလိုင်ငဲ့ချပါ
အခုဆိုရင် လေလုံဖန်ဘူးထဲကို မလိုင်တွေလောင်းထည့်လို့ရပါပြီ။ နောက်တစ်နည်းအနေနဲ့
ခုနကကိုယ်တိုင်လုပ်ထားတဲ့မလိုင်ထဲကို စတိုးဆိုင်ကဝယ်လာတဲ့ whipped cream ဒါမှမဟုတ်
ဆိုင်လုပ်မလိုင်အနည်းငယ်ရောစပ်နိုင်ပါတယ်။ whipped cream ၅၀၀ မီလီလီတာပေါင်းထည့်ရင်
ထောပတ် ၁၈၀ ဂရမ်ရရှိနိုင်ပါတယ်။ အဲဒီနောက် လေလုံဖန်ဘူးကိုပိတ်လိုက်ပါ။ အဖုံးလေလုံမလုံ၊
ယိုဖိတ်ခြင်းရှိမရှိ သေချာစစ်ပါ။ သေချာပြီဆိုရင် ဖန်ဘူးကိုလှုပ်ပေးပါ။ ဖန်ဘူးကိုလှုပ်ရာမှာ
အရမ်းအားသုံးလှုပ်စရာမလိုပါဘူး။ ဖန်ဘူးအောက်ခြေနှင့်အဖုံးကြား
မလိုင်တွေရှေ့တိုးနောက်ငင်လှုပ်တယ်ဆိုရုံ လှုပ်ပေးရင်ရပါပြီ။ ၈မိနစ်၊ ၁၀မိနစ်လောက်လှုပ်ပြီးရင်
မလိုင်တွေခဲလာပြီး whipped cream အပျစ်နဲ့တစ်သားတည်းဖြစ်သွားတာကို တွေ့ရပါလိမ့်မယ်။
ဒါဆိုရင်တော့ ထောပတ်ရဖို့သိပ်မလိုတော့ပါဘူး။ အဝါရောင်အခဲနှင့်အရည်ပေါ်လာတဲ့အထိ
ဖန်ဘူးကိုဆက်လှုပ်နေပေးပါ။

အဆင့် ၆။ ။ ထောပတ်နွားနို့ရဲ့ အပေါ်ယံအရည်ကို ငဲ့လိုက်ပါ
ဂုဏ်ယူပါတယ်။ တကယ့်အဝါရောင်အခဲလေးဖြစ်တဲ့ ထောပတ်ကို သင်ကိုယ်တိုင်လုပ်နိုင်ခဲ့ပါပြီ။
အဖြူရောင်အရည်အဖြစ်ကျန်ခဲ့တာကတော့ ထောပတ်နွားနို့ဖြစ်ပါတယ်။
အရသာရှိတဲ့ထောပတ်နွားနို့ကို ငဲ့သောက်သုံးနိုင်ပါတယ်။ ပြီးရင် ထောပတ်နဲ့ ထောပတ်နွားနို့ကို
သီးခြားစီဖြစ်သွားတဲ့အထိ နည်းနည်းထပ်လှုပ်လိုက်ပါဦး။ ထောပတ်ထဲကနေ
ထောပတ်နို့ထပ်ထွက်လာတော့ရင် ထောပတ်ကိုပန်းကန်လုံးထဲထည့်လိုက်ပါ။ ထောပတ်ကို
အခုချက်ချင်းပဲ သုံးဆောင်ချင်တယ်ဆိုရင်လည်း သုံးဆောင်နိုင်ပါပြီ။

အဆင့် ၇။ ။ ထောပတ်ကို ဆေးကြောပြီး ပုံသွင်းပါ

ထောပတ်ကိုတာရှည်အထားခံအောင် ထောပတ်မှာကပ်ကျန်နေတဲ့နို့တွေကို ရေခဲရေခဲဆေးချလိုက်ပါ။ ဒီလိုဆေးချဖို့အတွက် ရေခဲတုံးအနည်းငယ်ကို ရေထဲထည့်ပြီး အရည်ပျော်အောင်ထားလိုက်ပါ။ ရေလုံးဝအေးသွားပြီဆိုရင် ထိုရေကို ထောပတ်ပန်းကန်လုံးထဲထည့်ပြီး ထောပတ်နှင့်ရေ သမအောင်နယ်ပေးပါ။ ရေအရောင်နောက်လာရင် ရေအသစ်လဲပါ။ ရေအရောင်ကြည်လာတဲ့အထိ ထပ်ခါထပ်ခါနယ်လိုက်။ ရေအသစ်လဲလိုက်လုပ်ပေးပါ။ ထောပတ်ကို ပုံသွင်းခွက်လေးတွေသုံးပြီး လိုရာပုံသွင်းနိုင်ပါသေးတယ်။ ထောပတ်လေးခဲသွားတဲ့ရင်တော့ ပုံသွင်းခွက်ထဲကထုတ်ပြီး ရေခဲသေတ္တာထဲထည့်သိမ်းနိုင်ပါတယ်။ နောက်ဆုံးအနေနဲ့ သေချာလေးနပ်နပ်စင်းထားတဲ့ ဟင်းခတ်အရွက်၊ ဆားတွေနဲ့နယ်ပြီး ထောပတ်ကို အနံ့အရသာပိုပြည့်စုံအောင် လုပ်လို့ရတယ်နော်။ ထောပတ်ကိုဒီအတိုင်းပဲစားရတာကြိုက်ရင် အခုပြောခဲ့တဲ့နောက်ဆုံးအဆင့်ကို ကျော်လိုက်လို့ရပါတယ်။ ကဲ...အရသာရှိရှိ သုံးဆောင်နိုင်ပါပြီ။

နောက်ခံအကြောင်းအရာ

အရင်တုန်းကဆိုရင် နို့တွေကို ဒလက်ကြီးထဲထည့်မွှေပြီး ထောပတ်လုပ်ခဲ့ရပါတယ်။ အခုခေတ်မှာတော့ ကုန်ထုတ်လုပ်ရေးလုပ်ငန်းမှာ နို့ထွက်ပစ္စည်းတွေက အများအပြားနေရာယူလျက်ရှိပါတယ်။ ထောပတ်ကိုလည်း နွားနို့တစ်မျိုးတည်းကမဟုတ်တော့ဘဲ သိုးနို့၊ ဆိတ်နို့တို့ကနေလည်း ထုတ်လုပ်နေကြပါပြီ။ ထောပတ်ကို မလိုင်စစ်ထုတ်ထားတဲ့နို့ကနေ ထုတ်လုပ်လို့မရပါဘူး။ မလိုင်စစ်ထုတ်တဲ့အခါ နို့ကိုဖိအားများများသုံးဖိပြီး nozzle ပြန်ခေါင်းလေးတွေကတဆင့် ဖြတ်သန်းစေခြင်းဖြင့် နို့ထဲရှိတဲ့အဆီခဲတွေကို ချေဖျက်လိုက်ပါတယ်။ ဒီလိုချေဖျက်ခြင်းလိုက်ခြင်းဖြင့် မလိုင်ဖြစ်စေတဲ့အဆီခဲတွေက နို့ထဲမှာပြန်သွားတာကြောင့် နို့အပေါ်ယံမှာ မလိုင်တွေ ဝေ့တက်မလာနိုင်တော့ပါဘူး။
