

گرین لیست

۲۵ مدل پیمانہ اندازہ گیری دقیق و پرفروش + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

راهنمای خرید پیمانه اندازه گیری

یکی از مهمترین عوامل موفقیت در شیرینی‌پزی، اندازه‌گیری دقیق و صحیح مواد است. آماده کردن و اندازه‌گیری مواد اولیه، که اولین گام در تهیه دستور هاست، باید با دقت و وسواس انجام شود. زیرا حتی اختلاف کوچک در میزان مواد، تناسب دستور را تغییر می‌دهد و نتیجه مطلوب حاصل نخواهد شد. ابزارهای مختلفی برای اندازه‌گیری مواد وجود دارند که به “پیمانه‌های اندازه‌گیری” معروف‌اند. در این بخش، با انواع پیمانه‌ها و روش‌های اندازه‌گیری مواد آشنا می‌شوید.

چرا از پیمانه‌های اندازه‌گیری استفاده کنیم؟

شاید اولین سوالی که در ارتباط با پیمانه‌ها مطرح شود، این باشد که با وجود ابزارهای دقیق‌تر مانند ترازوی آشپزخانه، چرا پیمانه‌ها همچنان محبوب‌ترین ابزار اندازه‌گیری باقی مانده‌اند؟ برای پاسخ به این سوال، به چند نکته زیر توجه کنید:

۱. در گذشته، ترازوی آشپزخانه به عنوان یک وسیله لوکس و گران‌قیمت محسوب می‌شد و برای بسیاری از افراد در دسترس نبود. به همین دلیل در طی سال‌ها، دستورات خانگی بر اساس پیمانه‌ها نوشته و اجرا می‌شدند.
۲. پیمانه‌های اندازه‌گیری نسبت به ترازوی آشپزخانه ارزان‌تر، سبک‌تر، و قابل حمل هستند.
۳. پیمانه‌ها حجم ثابتی دارند و در دستورهای بین‌المللی آشپزی از پیمانه برای اندازه‌گیری استفاده می‌شود. در مواد خشک مثل آرد و شکر، به دلیل روند متفاوت تصفیه و غنی‌سازی در کشورهای مختلف، استفاده از حجم به جای وزن توصیه می‌شود. انواع پیمانه‌های اندازه‌گیری در حوزه قنادی همانطور که اشاره شد، پیمانه‌ها دارای حجم ثابتی هستند و مواد اولیه را بر اساس حجم اندازه‌گیری می‌کنند. از فروشگاه لوازم قنادی، می‌توانید انواع پیمانه‌های اندازه‌گیری از جمله پیمانه مدل ویلتون و قاشق‌های اندازه‌گیری را تهیه کنید. جنس پیمانه‌های اندازه‌گیری متنوع

بوده و ممکن است از جنس استیل، پلاستیک یا چینی باشند. ست پیمانه‌های اندازه‌گیری استاندارد کلاسیک چهارتایی شامل پیمانه‌های یک ۱، یک دوم ۲/۱، یک سوم ۳/۱ و یک چهارم ۴/۱ می‌شود. همچنین، ست‌های کامل‌تر نیز وجود دارند که پیمانه‌های “یک هشتم” و “دو سوم” را نیز شامل می‌شوند. اگر در دستور مواد اولیه مقادیر “سه چهارم پیمانه”، “سه هشتم پیمانه” و ... وجود داشته باشد، می‌توانید پیمانه یک چهارم را سه بار یا پیمانه یک هشتم را سه بار استفاده کنید.

تبدیل گرم به پیمانه‌های اندازه‌گیری:

- ۱ پیمانه آرد = ۱۲۵ گرم
- ۱ پیمانه ذرت = ۱۲۵ گرم
- ۱ پیمانه شکر = ۲۰۰ گرم
- ۱ پیمانه پودر کاکائو = ۱۰۵ گرم
- ۱ پیمانه پودر قند = ۱۲۰ گرم
- ۱ پیمانه کشمش = ۱۵۰ گرم
- ۱ پیمانه کره = ۲۳۰ گرم
- ۱ پیمانه ماست = ۲۳۸ گرم
- ۱ پیمانه شیر = ۲۴۵ گرم
- ۱ پیمانه روغن = ۲۲۴ گرم
- ۱ پیمانه فندق، بادام، پسته = ۱۰۰ گرم

اگر به شیرینی‌پزی علاقه‌مند هستید، بهتر است هر دو ابزار متداول اندازه‌گیری (هم پیمانه‌های اندازه‌گیری و هم ترازو) را در منزل داشته باشید و برای دستورهایی که در آن مواد اولیه بر اساس حجم نوشته شده‌اند، از پیمانه‌ها و اگر بر اساس وزن نوشته شده‌اند، از ترازو استفاده کنید.

نکات مهم جهت خرید پیمانۀ اندازه گیری برای آشپزی و شیرینی پزی
نکات مهم جهت خرید پیمانۀ اندازه گیری برای آشپزی و شیرینی پزی:

- جنس پیمانۀ
پیمانۀها معمولاً از مواد مختلفی مانند استیل، پلاستیک یا سرامیک ساخته می شوند. انتخاب جنس پیمانۀ بسته به نوع موادی که در آشپزی و شیرینی پزی استفاده می شود، مهم است. بهتر است از پیمانۀهایی با جنس مقاوم و سازگار با مواد غذایی استفاده کنید.
- اندازه ها و تنوع
پیمانۀها در اندازه های مختلفی آمده و برای مواقع مختلف ممکن است نیاز به اندازه گیری دقیق داشته باشید. از تنوع پیمانۀها برای پوشش نیازهای مختلف در آشپزخانه خود بهره مند شوید.
- مدل پیمانۀ
برخی پیمانۀها دارای دسته هستند که در حمل و نقل آسان مواد کمک می کند. همچنین، پیمانۀهای دارای لبه دهنه مناسب می توانند ریزپوشانی را کاهش دهند و اندازه گیری راحت تر کنند.
- مقیاس واضح
پیمانۀهایی که دارای مقیاس واضح و خوانا هستند، اندازه گیری دقیق تری ارائه می دهند. اطمینان حاصل کنید که نمایشگر مقیاس برای شما قابل فهم و خوانا است.
- قابلیت شست و شو
پیمانۀها باید قابلیت شست و شو آسان داشته باشند تا پس از استفاده به راحتی تمیز شوند. این ویژگی به بهداشت و دوام پیمانۀها کمک می کند.
- قابلیت تحمل حرارت

اگر پیمانۀها برای مواد گرم یا سرد مورد استفاده قرار می گیرند، اطمینان حاصل کنید که جنس و ساختار آنها قابلیت تحمل حرارت را داراست.

- تاییدیه استاندارد

در صورت امکان، از پیمانۀهایی با تاییدیه استاندارد و اعتبار معتبر در بازار استفاده کنید تا به کیفیت و دقت آنها اطمینان حاصل شود.

خرید پیمانۀ اندازه گیری

برای خرید پیمانۀ اندازه گیری در آشپزی و شیرینی پزی، می توانید به مراحل زیر توجه کنید:

- تعیین نیازها

ابتدا نیازهای خود را بررسی کنید. ممکن است به اندازه های مختلف یا انواع مختلف پیمانۀها نیاز داشته باشید. همچنین، نوع جنس و ویژگی های دیگر پیمانۀ را بر اساس نیازهای خود انتخاب کنید.

- تحقیقات و مقایسه

قبل از خرید، محصولات مختلف را مقایسه کنید. اطلاعات در مورد جنس، اندازه ها، ویژگی ها، و تجربیات مشتریان ممکن است به شما کمک کند تا تصمیم بهتری بگیرید.

- انتخاب فروشگاه معتبر

از فروشگاه ها و برندهای معتبر برای خرید استفاده کنید. اگر از فروشگاه های آنلاین استفاده می کنید، اطمینان حاصل کنید که از منابع قابل اعتماد خریداری می کنید.

- بررسی نظرات مشتریان

نظرات و تجربیات مشتریان در مورد محصولات می توانند راهنمایی خوبی برای شما باشند. نظرات مثبت و منفی را بخوانید تا تصمیم بهتری بگیرید.

- قیمت پیمانانه اندازه گیری
قیمت محصولات را در فروشگاه‌های مختلف مقایسه کنید. اطمینان حاصل کنید که قیمت با کیفیت محصول مطابقت دارد و منطقی است.
- گارانتی و خدمات پس از فروش
از وجود گارانتی و خدمات پس از فروش در صورت نیاز اطمینان حاصل کنید. این امور می‌توانند در صورت وجود هر گونه مشکل در آینده به شما کمک کنند.
- نحوه پرداخت و ارسال
روش‌های پرداخت موجود در فروشگاه را بررسی کنید و از امکانات امنیتی آن استفاده کنید. همچنین، نحوه ارسال محصولات را بررسی کنید و زمان تحویل را در نظر بگیرید.
با توجه به این نکات، می‌توانید بهترین پیمانانه‌های اندازه‌گیری را برای آشپزی و شیرینی‌پزی خود انتخاب کنید.

انواع پیمانانه‌های اندازه‌گیری در آشپزی

اندازه‌گیری مواد اولیه در آشپزی به نوع ماده اولیه متفاوت است. به عنوان مثال، اندازه‌گیری حبوبات با اندازه‌گیری مایعات متفاوت است. البته انواع پیمانانه‌های اندازه‌گیری بسته به دستور آشپزی نیز متفاوت است (در برخی دستورها مقیاس وزن، گرم است و در برخی دیگر از پیمانانه). اما به طور کلی، انواع پیمانانه‌های آشپزی مواد اولیه را بر اساس حجم اندازه‌گیری می‌کنند. این انواع پیمانانه‌ها شامل انواع قاشق‌های اندازه‌گیری و انواع پیمانانه در اندازه‌های مختلف می‌باشند. پارچ‌های مدرج نیز به عنوان یک مقیاس برای اندازه‌گیری مایعات عمل می‌کنند و این پیمانانه‌ها را تکمیل می‌کنند.

جمع‌بندی خرید اینترنتی پیمانه اندازه گیری

یکی از رازهای مهم برای داشتن غذاهای خوشمزه، استفاده از مقادیر مناسب و صحیح از مواد تشکیل‌دهنده آن است. پیمانه‌های آشپزی و انواع قاشق‌های اندازه‌گیری از گذشته تا کنون برای اندازه‌گیری دقیق مقدار مناسبی از مواد غذایی به کار می‌روند. اگر شما از افرادی هستید که هیچ پیمانه و قاشق اندازه‌گیری در اختیار ندارید، نگران نباشید. می‌توانید با استفاده از لیوان و قاشق‌های غذاخوری به جای پیمانه‌های استاندارد و اندازه‌گیری مواد مورد نظر با ترازوهای خانگی، به راحتی دقت خود را در پیروی از دستورات آشپزی بالا ببرید.