

چطور خریدار برنج باشیم؟

امروزه به دلیل تنوعی که در تولید برنج ها به وجود آمده است، شناخت برنج خوب و با کیفیت که طعم و عطر خوبی داشته باشد، سخت است و شاید برای تان پیش آمده باشد که وقتی برای خرید برنج می روید، ندانید کدام مدل را باید انتخاب کنید یا پخت کدام برنج بهتر است.

اولین سوالی که در هنگام خرید برنج پیش می آید، این است که برنج ایرانی یا برنج خارجی؟

جواب این سوال کاملا واضح است. برنج ایرانی عطر، طعم و کیفیت بالاتری دارد اما برنج خارجی ارزان تر است و ارزان بودن آن باعث ایجاد مزیت رقابتی می شود. اما چیزی که باید بدانید این است که برنج هایی که در کشور ما کشت و فروخته می شود، برنج هایی هستند که در حین پخت به خوبی قد می کشند، بیشتر مردم ترجیح می دهند این برنج ها را خریداری کنند.

در هنگام پخت برنج چه چیزی مهم تر است؟ عطر و طعم برنج یا اندازه و قد برنج؟

این موضوع کاملا سلیقه ایست اما بیشتر افرادی که از برنج خارجی استفاده می کنند، سعی می کنند با روغن های حیوانی یا با بوی غذاها برنج شان را طعم دار کنند.

این کار نشان می دهد که عطر و طعم موضوعی انکار نشدنی است و حتی اگر برنج شما عطر و طعم خوبی نداشته باشد، فردی که برنج را می پزد، می خواهد که عطر و طعم خوبی به آن بدهد.

تشخیص برنج قدیمی از جدید

تشخیص برنجی که تازه کشت شده است از برنجی که قدیمی تر است، کار سختی نیست. برنج قدیمی سفت تر و سخت تر است. برنج هر چه قدیمی تر باشد، تیره تر است. اما اگر می خواهید بدانید که برنج قدیمی بهتر است یا جدید؟ اگر با عطر برنج جدید مشکلی ندارید، می توانید از برنج جدید استفاده کنید و اگر دوست دارید برنج هنگام پخت به خوبی ری کند (زیاد شدن حجم برنج)، باید از برنج قدیمی استفاده کنید.

برنج کشت اول باشد یا دوم؟

کشت اول برنج در فروردین ماه انجام می شود و در مرداد ماه برداشت می شود و کشت دوم برنج در فصل پاییز انجام می شود و برداشت می شود. برنج کشت دوم عطر و طعم بهتری نسبت به کشت اول دارد و قاعدتا گران تر است.

برنج یک دست یا مخلوط؟

اگر برنج یک دست نباشد پخت آن سخت تر می شود به همین دلیل در هنگام خرید باید دقت کنید که برنجی که می خرید کاملا یک دست باشد. برای تشخیص یک مشت از برنج را در کف دستتان بگیرید و به دقت آن را بررسی کنید. اگر در میان برنج ها شکل شان تفاوتی نداشت و همه یک اندازه بودند، یعنی برنج شما یک دست است. بین برنج ها برنج شکسته یا خرد شده نباشد چون برنج های شکسته کیفیت کمتری دارند.

با کمک موارد گفته شده می توانید به راحتی برنجی که مد نظرتان هست را تشخیص دهید و خریداری کنید.

تو گویا
زندگیها رو می
Dreamy
Colors
(سحابی خاص)