

## کاغذ مومی و کاغذ روغنی

کاغذ مومی و کاغذ روغنی کمک بسیار بزرگی برای افرادی است که اهل شیرینی پزی و کیک پزی هستند. اگر کاغذ روغنی را زیر قالب کیک یا روی سینی فر بزارید، خاصیت نجسب کاغذ روغنی باعث می‌شود که کیک یا شیرینی به قالب نجسبند و راحت جدا شوند. اگر برای پخت غذاهای دیگر نمی‌خواهید که سینی فر کثیف شود باز هم می‌توانید از کاغذ روغنی استفاده کنید. بعضی افراد از کاغذ روغنی برای پیچیدن ساندویچ هم استفاده می‌کنند. حالا فرض کنید کاغذ روغنی‌تان تمام شده و فقط کاغذ مومی در خانه دارید یا اصلاً اشتباهی کاغذ مومی را به جای کاغذ روغنی خریداری کرده‌اید. آیا می‌شود از کاغذ مومی به جای کاغذ روغنی استفاده کرد؟ درست است که این دو کاغذ از لحاظ شکلی شبیه به هم هستند اما برای هدف یکسان در آشپزخانه ساخته نشده‌اند به‌عنوان مثال استفاده از کاغذ مومی در فر برای پختن کیک یا شیرینی ممکن است باعث آتش‌سوزی شود. در ادامه به نکته‌هایی که در رابطه با استفاده درست از این دو کاغذ باید بدانید اشاره می‌کنیم تا از اشتباهات خطرناک مثل آتش‌سوزی جلوگیری شود.

## تفاوت‌های کاغذ مومی و کاغذ روغنی

هر دو کاغذ خاصیت نجسب بودن دارند اما تفاوت اصلی کاغذ مومی و کاغذ روغنی (دلیل اینکه نمی‌توانند به جای یکدیگر استفاده شوند) روکش کاغذ است. کاغذ روغنی از الیاف نخ پنبه یا از خمیر شیمیایی خالص چوب ساخته می‌شود و با یک لایه‌ی بسیار نازک سیلیکونی روکش می‌شود به همین دلیل نجسب، عایق گرما و ضد رطوبت است. کاغذ مومی با یک لایه موم یا وکس پوشانده می‌شود. کاغذ مومی ضد رطوبت و نجسب است اما عایق گرما نیست. از کاغذ مومی می‌توان در ماکروویو برای مصارف مختلف استفاده کرد اما گذاشتن آن در گرمای فر باعث آب شدن کاغذ، دود دادن یا حتی آتش گرفتن شود. تنها در صورتی از کاغذ مومی می‌توانید در فر استفاده کنید که کاغذ را در ته قالب بزارید و روی آن را کاملاً با مایع کیک بپوشانید تا اصلاً دود ندهد. پس از کاغذ مومی و کاغذ روغنی می‌توان برای مصارف یکسان استفاده کرد فقط کاغذ مومی نباید مستقیماً با گرمای فر در تماس باشد.

## جایگزین کاغذ روغنی و کاغذ مومی

ممکن است قیمت کاغذ روغنی برای شما زیاد باشد برای همین نتوانید تعداد زیادی از آن در خانه داشته باشید (قیمت کاغذ مومی از کاغذ روغنی کمتر است). کاغذ روغنی به خاطر روکشش قابل بازیافت نیست و ممکن است

بعضی افراد با این قضیه مشکل داشته باشد. اگر در حال پخت کیکی هستید که نیازی نیست کاغذ زیرش مستقیم با گرما تماس داشته باشد می‌توانید از کاغذ مومی استفاده کنید. هنگام شیرینی پزی که کاغذ زیری مستقیم با گرما تماس دارد می‌توانید به جای استفاده از کاغذ روغنی کف سینی را اسپری نچسب بزنید یا کمی روغن یا کره با یک قلم‌مو مخصوص شیرینی پزی به سینی بزنید. اگر شیرینی پزی و کیک پزی کار همیشگی شماست می‌توانید روی سینی‌های سیلیکونی نچسب مخصوص فر سرمایه‌گذاری کنید تا دیگر نگران نداشتن کاغذ روغنی نباشید.