

ما الفرق بين أنواع الأرز واستخداماتها؟

الأرز الدبق

أرز متوسط إلى طويل الحبة ينحدر من جنوب شرق وشرق آسيا. لا يحتوي الأرز الدبق في الواقع على الغلوتين ، ولكن الاسم يشير إلى جودة لزجة الأرز تشبه الغراء ، والتي تربط بسهولة إلى كرات الأرز والكعك. من الأفضل أن ينقع في الماء البارد لمدة لا تقل عن ثلاث ساعات ، أو بين عشية وضحاها إذا كنت تستطيع ، قبل الطهي - تبخير هو الأسلوب المفضل.

• أرز الأربوريو

الأكثر شهرة من ريسوتو (تستخدم أيضا لصنع بودنغ الأرز) ، هذا الأرز الطري المتوسط الحبة من منطقة بيدمونت الإيطالية الشمالية يحتوي على نسبة عالية من النشا ، مما يعني أنه دسم بشكل رائع عند طهيه. بالنسبة إلى الريزوتو ، يجب طهيها على الوريد ، أو مع مركز الحبوب الذي لا يزال ثابتًا في اللدغة ، وإلا فأنت لا تفعل ذلك.



• أرز كارنارولي

يستخدم الأرز الإيطالي متوسط الحبة لصنع الحلوى وأرز البودنج. يحتوي على محتوى نشا أعلى ونسيج أكثر صلابة من أربوريو أرز ، لذلك فهو أكثر تسامحًا قليلًا ويحافظ على شكله أفضل عند طهيه.

• أرز بسمتي (أبيض)

يزرع هذا الأرز الرقيق الطويل الحبة في سفوح جبال الهيمالايا ، ويعتبر واحدًا من أفضل أنواع الأرز الأبيض. ولها رائحة مميزة تذكرنا بورغان الباندان ، والحبوب منفصلة ، وخفيفة وزغبة ناعمة مرة واحدة. يستخدم على نطاق واسع في المطبخ الهندي والباكستاني والشرق الأوسط.

• أرز بسمتي (حبة كاملة)

نوتييه وأشد صلابة في الملمس من البسمتي الأبيض وأعلى في المواد

المغذية ، وقد أزيلت الطبقة الخارجية (قشر) من الأرز ولكن الحبوب لا تزال كل طبقاتها من النخالة سليمة. للحصول على أرز بسمتي أبيض ، يجب إزالة هذه الطبقات من النخالة عن طريق الطحن.



• أرز البايلا

مرة أخرى ، هذا ليس في الواقع نوع من الأرز ولكن الاسم المستخدم لأنواع الأرز المناسبة للطبخ البايلا. إن بومبكا الإسباني أو أرز كالاسبارا هم ملوك أرز البايلا ومن بين الأغلى في إسبانيا. الحبيبات المتوسطة بيضاء اللون ولها القدرة على امتصاص الكثير من السوائل ، لذا فعليًا تناول نكهة مخزون الطهي.

• أرز أمريكي طويل الحبة

أرز شديد التنوع يتمتع بشعبية في جميع أنحاء العالم. والحبوب أطول من أربع إلى خمس مرات من عرضها. تزرع معظم الأصناف في أمريكا ، وهي متوفرة كأرز عادي طويل الطهي أو سهل الطهي (أو محوّل).

• أرز الحبوب الكاملة طويل الحبة

هذا الأرز لديه نكهة جوزي حقا وملمس مطاطي قليلا. تتم إزالة القشرة فقط أثناء الطحن حتى تبقى طبقة النخالة ، مما يجعل هذا الأرز أعلى في الألياف والفيتامينات والمعادن. وبسبب هذا ، يستغرق الأمر وقتًا أطول لتخفيف وطبخ الأرز الأبيض.

• أرز الياسمين (أبيض)

أرز الياسمين هو أرز طويل الحبة ، ويعرف أيضًا بالأرز المعطر التايلاندي. لا تحتوي على نكهة الياسمين أو رائحة ، ولكنها تحتوي على رائحة زهرية رقيقة عند طهيها. يتبدد العبير مع مرور الوقت ، لذلك يتم السعي لمحصول الحصاد الجديد للغاية بعد. الحبوب لزجة قليلا ، لذلك إذا كان استخدام الأرز المقلبي ، يجب أن يتم طهيها ، تبريدها و تبريدها طوال الليل أولاً.

• أرز الياسمين (الحبوب الكاملة)

مع طبقة النخالة ، أرز الياسمين البني لديه رائحة زهرية لذيذة ، طعم أوتي لطيف وملمس ثابت. مثل غيرها من حبات الحبوب الكاملة ، فهي أعلى في الألياف والمغذيات من أرز الياسمين الأبيض. استخدمه

عندما تستخدم عادةً الصنف الأبيض ، ولكن تأكد من طهيه لفترة أطول قليلاً .

