

آرد سفید ظرف شیشه ایی **بوکاژ** می تونه بهترین انتخاب برای هر سرآشپزی باشه. در این مقاله توضیحات کاملی در رابطه با انواع آرد ها و تفاوت هاشون می دهیم که می تونه مفید و لازم باشه.

انواع آرد رو می شناسید؟؟ مثلا می دونید آرد شیرینی پزی و شیرمال پزی با هم فرق دارند؟؟ آیا می دونید که آرد نانوائی با آرد سفید فرق داره؟؟

شاید باورش براتون سخت باشه که تعدا آود هایی که وجود دارند بسیار زیاده و به عدد 23 تا نوع آرد می رسه که هر کدومش برای پخت متفاوتی کاربرد داره. مثلا آرد گندم، آرد سفید، آرد جو، آرد غنی شده، آرد فوری، آرد غلات مثل **آرد نخودچی**، آرد نول، آرد کهنه، **آرد برنج** و غیره

آرد برنج: هنگامیکه می خواهند پوست دانه های برنج رو جدا کنند برخی از دانه های برنج شکسته و خورد می شوند که از این دانه ها برای تهیه ی آرد برنج استفاده می شود.

این آرد برای تهیه ی نان برنجی های معروف و خوشمزه استفاده می شود که معمولا این نان برنجی ها حالت پودری دارند و دلیلش هم همین آرد برنج هست که چسبندگی کمتری نسبت به مابقی آرد ها دارد.

آرد برنج برای تهیه ی سوپ ها، فرنی ها و کتلت هایی با دستور خاص نیز به کار برده می شود.
آرد ذرت: دانه های ذرت را جدا کرده و اونها رو خشک می کنند و بعدش آسیاب میشه تا پودر و یا همان آرد ذرت به دست بیاد.

آرد ذرت برای تهیه ی سوپ ها و انواع کیک و کلوچه استفاده میشه و حتی در برخی از اسنک ها هم از همین آرد استفاده میشه که ارزش غذایی اسنک رو بالاتر ببره.

آرد فوری: این آرد از اسمش مشخصه که سریع و فوری آماده میشه و گلوله گلوله نمیشه وقتی با آب مخلوطش می کنید در صورتیکه مابقی آرد ها به محض ترکیب شدن با آب گلوله میشن و باید کلی هم بزنید تا گلوله ها از بین برند.

آرد جو: این آرد هم از آسیاب شدن دانه های جو به دست میاد که به دلیل وجود آهن فراوان در این دانه های با ارزش، امروزه به شدت طرفدار پیدا کرده و در سبد غذایی خیلی از خانم های ایرانی اضافه شده و در محبوبیتش در حال گسترش هست.
از این آرد برای تهیه ی نان نیز استفاده می شود که در نانوائی ها به راحتی می تونید نان با آرد جو رو سفارش بدین که معمولا نرمی و لطافت نان ها رو با آرد گندم ندارند. معمولا نانی که با آرد جو پخته میشه تیره تر و به اصطلاح زمخت تر هستند.

کیک ها و کلوچه و نان هایی که با آرد جو تهیه می شوند معمولا با عنوان نان و کیک و شیرینی رژیمی هم معروف هستند.
آرد جو دارای پروتئین بالا و آهن بالاست اما انرژی زایی آرد گندم رو نداره و به بیانی رژیمی تر هم هست و کاملا برای افرادی که اندامشون و زیباییش اهمیت میدن مناسب می تونه باشه.

آرد نخودچی: این آرد هم که از آسیاب شدن دانه های حبوبات نخود کرمانشاهی به دست میاد. این آرد در تهیه ی کتلت ها، کوفته و شامی ها بسیار کاربرد داره.

معروف ترین کاربرد این آرد در شیرینی های نخودی هست که بسیار خوشمزه و استفاده ی بالایی در روزهای نوروز رو دارند و شیرینی مناسب نوروز هم شیرینی نخودی هست.

برای اینکه اطلاعات بیشتری در رابطه با خواص و فایده های نخود کرمانشاهی به دست بیارید به مقاله ی **نخود کرمانشاهی رو بشناس** از **بوکاژ** BOOKAJ رجوع کنید.

آرد نول: همیشه برای خودم سوال بود که آرد نول چیست و این 01 و دو صفر و این حرفا چه تفاوتی رو در آرد ها به وجود میاره. آرد نول همان آرد گندم هست که که از قسمت مرکزی گندم تهیه میشه و سیوسش بالای 25 درصد هست و تفاوت مربوط به همین درصد سیوس هست.

امیدوار هستیم که با توضیحات مختصری که در رابطه با انواع آرد ها داده شد، کاملاً متوجه تفاوت آنها شده باشد. یکی از سوالات رو همیشه از آشپز های جوان می شنویم که آیا آرد سفید همان آرد برنج هست؟؟؟ جواب اینه که معلومه که نه آرد برنج که آرد برنج هست و همانطور که بالاتر عنوان کردیم چسبندگی کمتری داره و موارد مصرفش متفاوت هست، اما آرد سفید آرد گندم هست و معمولاً چسبندگی خوبی داره و برای کیک و شیرینی پزی ها به شدت استفاده میشه. معمولاً نام دیگر آرد سفید، آرد سفید قنادی هست که اون هم به دلیل کاربرد بالای این آرد در قنادی ها هست.

خرید آرد سفید؟؟

از کجا باید آرد سفید با کیفیت بخریم؟؟ امروزه خرید آرد سفید راحت شده و دیگه برای خرید آرد سفید هم لازم نیست تا بازار بری؛ فقط کافی هست تو گوگل بزنی خرید آرد سفید با بهترین برند مشهد که قطعاً برند معروف بوکاژ BOOKAJ رو براتون میاره و می تونید خیلی راحت و از خونه خرید خودتون رو انجام بدین فقط کافیه به [فروشگاه اینترنتی بوکاژ](#) برای خرید محصول وصل بشین و درب منزل محصولتون رو تحویل بگیرید.

برای خرید آرد سفید ظرف شیشه ایی بوکاژ حتماً نباید فقط از مشهد باشید بلکه می تونید تو هر کجای ایران عزیزمون سفارش خودتون رو ثبت کنید و از خرید راحت و آسوده ی خودتون لذت ببرید.

قسمت آرد سفید کیلویی چند هست؟؟

برای اینکه از قیمت روز آرد سفید با خبر باشین فقط کافیه به وبسایت ما بوکاژ سر بزنین و قیمت ها رو مطلع باشین. تیم صنایع غذایی بوکاژ تمام سعی خودش رو کرده تا بهترین و با کیفیت ترین محصول رو با مناسب ترین قیمت به دست شما مشتریان عزیزمون برسونه.

خدمات برگشت از خرید هم در بوکاژ فراهم هست بدین معنی که اگه خریدی که داشتید ایراد اساسی مثل بی کیفیت بودن و یا فاسد بودن رو داشت می تونید اونو برگشت از خرید بزنین و خیلی راحت هزینه ایی که کردید رو تحویل بگیرید. برگشت از خرید برای بوکاژ ممکن شده اونم به خاطر اینکه ما از محصولاتی که برای شما می فرستیم مطمئن هستیم و تمام تلاش خودمون رو می کنیم تا بهترین کیفیت رو براتون فراهم کنیم.

همکاری B2B و فروش کلی با تیم بوکاژ:

اگه قصد راه اندازی یه کسب و کار رو داری و می خوای اخذ نمایندگی کنی و شروع به کار کنی فقط کافیه با ما در واتساپ در ارتباط باشی تا توضیحات کامل رو در اختیارتون قرار بدیم.

محل نگهداری آرد سفید بوکاژ:

بهترین مکان برای نگهداری آرد ها یخچال هست چون اگه اونو تو فضای گرم نگه دارین سریع شروع به شپش زدن میکنه و دیگه نمی تونید ازش استفاده کنید.

برای ظرفش هم بهتر هست پلاستیک و یا ظرف شیشه ایی برای نگهداریش انتخاب بشه.

دلیل انتخاب ظرف شیشه ایی برای این محصولات در تیم بوکاژ هم همین موضوع هست.

مقاله ی آرد سفید ظرف شیشه ایی از بوکاژ WWW.BOOKAJ.COM

1401/08/10 سه شنبه