

دستگاه کباب ترکی یا دونر پز یا شاورما پز مبله



کباب ترکی یا دونر کباب، نوعی کباب است که با بریدن گوشتی که در دور آتش به حالت عمودی در حال گشتن است به دست می‌آید. دونر به ترکی یعنی چرخنده و چرخان؛ و گاهی پس از سرو با روغن حیوانی یا کره حیوانی در ظرفهای پرسی استفاده می‌شود. این غذا در کشورهای خاورمیانه طرفداران بسیاری دارد.

مواد اولیه کباب ترکی

مواد اولیه اصلی کباب ترکی، گوشت گوسفند یا گوساله است. گوشت باید به صورت لایه لایه روی سیخ قرار گیرد. علاوه بر گوشت، می‌توان از مواد دیگری مانند پیاز، سیر، ادویه‌جات و سبزیجات نیز در تهیه کباب ترکی استفاده کرد.

طرز تهیه کباب ترکی

برای تهیه کباب ترکی، ابتدا گوشت را به صورت لایه لایه روی سیخ قرار می‌دهیم. سپس، سیخ را روی دستگاه کباب ترکی قرار می‌دهیم. دستگاه کباب ترکی دارای یک سیخ عمودی است که گوشت روی آن قرار می‌گیرد. سیخ به صورت چرخشی در معرض حرارت قرار می‌گیرد و کباب پخته می‌شود.

دستگاه کباب ترکی

دستگاه کباب ترکی دستگاهی است که برای پخت کباب ترکی استفاده می‌شود. این دستگاه از یک سیخ عمودی تشکیل شده است که گوشت لایه لایه روی آن قرار می‌گیرد. سپس، سیخ به صورت چرخشی در معرض حرارت قرار می‌گیرد و کباب پخته می‌شود.

دستگاه کباب ترکی انواع مختلفی دارد که از نظر ظرفیت، ابعاد، جنس و امکانات با یکدیگر متفاوت هستند. ظرفیت دستگاه‌ها از تک سیخ تا پنج سیخ متغیر است. ابعاد دستگاه‌ها نیز به اندازه محل قرارگیری آنها بستگی دارد. جنس دستگاه‌ها معمولاً از استیل یا آلومینیوم است. برخی از دستگاه‌ها دارای امکاناتی مانند ترموکوپل، ترموستات و تایمر هستند که کار را برای کاربر آسان تر می‌کنند.

انواع دستگاه کباب ترکی

دستگاه کباب ترکی را می‌توان به دو دسته کلی تقسیم کرد:

دستگاه کباب ترکی رومیزی: این دستگاه‌ها برای استفاده در فضاهای کوچک مانند رستوران‌های کوچک، فست‌فودی‌ها و فروشگاه‌های مواد غذایی مناسب هستند.

دستگاه کباب ترکی مبله: این دستگاه‌ها برای استفاده در فضاهای بزرگ مانند رستوران‌های بزرگ و مراکز تهیه غذا مناسب هستند.

مشخصات فنی دستگاه کباب ترکی

مشخصات فنی دستگاه کباب ترکی شامل موارد زیر است:

ظرفیت: ظرفیت دستگاه کباب ترکی تعداد سیخ‌های آن را تعیین می‌کند.

ابعاد: ابعاد دستگاه کباب ترکی باید متناسب با فضایی باشد که قرار است دستگاه در آن قرار گیرد.

جنس: جنس دستگاه کباب ترکی معمولاً از استیل یا آلومینیوم است.

امکانات: برخی از دستگاه‌های کباب ترکی دارای امکاناتی مانند ترموکوپل، ترموستات و تایمر هستند که کار را برای کاربر آسان تر می‌کنند.

نحوه استفاده از دستگاه کباب ترکی

برای استفاده از دستگاه کباب ترکی، ابتدا باید دستگاه را روشن کنید. گوشت را به صورت لایه لایه روی سیخ قرار دهید. در نهایت، حرارت دستگاه را تنظیم کنید.

مزایای دستگاه کباب ترکی

- پخت یکنواخت کباب
- سرعت پخت
- کاهش ضایعات گوشت
- سهولت استفاده
- صرفه جویی در انرژی

نتیجه گیری

دستگاه کباب ترکی دستگاهی کاربردی و مقرون به صرفه است که مزایای مختلفی دارد. این دستگاه برای رستوران‌ها، فست‌فودی‌ها، فروشگاه‌های مواد غذایی و سایر مکان‌هایی که کباب ترکی عرضه می‌کنند، ضروری است.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفاً QR کد زیر را اسکن کنید.

