

این مسئله ممکن است برای همه پیش بیاید که در مراحل نهایی آشپزی یا شیرینی پزی متوجه شوند که کاغذروغنی ندارند. البته این تنها دلیلی نیست که شما برای یادگرفتن جایگزین های کاغذروغنی نیاز دارید. ممکن است قیمت کاغذروغنی برای شما زیاد باشد حتی محل خرید این کاغذ در دسترس شما نباشد. درهرصورت این مقاله برای شما نوشته شده تا بتوانید با راه حل های ارائه شده مشکل خودتان را حل کنید.



کاغذمومی

اگر شما از کاغذروغنی برای کاور کابینت ها یا برای جلوگیری از کثیف شدن ماکروویو استفاده می کنید، کاغذمومی انتخاب بهتری برای شما خواهد بود. حتی شما می توانید از کاغذمومی برای پوشاندن کف قالب کیکه، مافین، کاپ کیک و... استفاده کنید. این کاغذ در مقابل حرارت غیرمستقیم مقاوم است اما برای پوشاندن سینی فر یا در شیرینی پزی مناسب نیست زیرا موم روی آن می سوزد و علاوه بر دود کردن به غذا طعم بدی می دهد.

[مشاهده و خرید آنلاین انواع کاغذ ریسینگ](#)



سینی سیلیکونی فر

سینی های سیلیکونی مخصوص فر بسیار انعطاف پذیر و کاملا در مقابل گرما مقاوم هستند. این سینی سیلیکونی نه تنها برای شیرینی پزی بلکه برای پخت سبزیجات، مرغ، گوشت و گریل کردن هم استفاده می شود. قیمت این محصول از کاغذروغنی یا مومی گران تر است اما تا چندین سال قابل استفاده است به همین علت انتخابی مقرون به صرفه هستند.

تنها مشکلی که به این نوع سینی ها وارد است غیر قابل تنظیم بودن آن ها است. شما می توانید کاغذ را با هراندازه و شکلی که می خواهید قیچی کنید اما این کار روی سینی سیلیکونی ممکن نیست.



فویل آلومینیومی

ورقه آلومینیومی یکی دیگر از جایگزین های کاغذمومی است اما بازهم بستگی به نیاز و نوع استفاده شما دارد. فویل به معنی یک لایه نازک فلزی است و مناسب پوشاندن ظرف و سینی برای پخت غذا است که تمیزکردن آن ها را راحت تر می کند. با این حال برخلاف کاغذ روغنی و مومی، فویل آلومینیومی هیچ ماده ای ندارد که باعث نجس شدنش بشود به همین دلیل ممکن است تکه هایی از مواد غذایی شما به آن بچسبند.

با اینکه این تفاوت بزرگ بین ورق آلومینیومی و کاغذ روغنی وجود دارد اما کاربردهای مشترک زیادی هم دارند. از این فویل برای بخارپز کردن مرغ و ماهی در فر، پوشاندن ظرف غذا برای گرم نگه داشتن، پیچیدن ساندویچ و بسته بندی گوشت و مرغ در فریزر استفاده می شود.



روغن

اگر هیچ کدام از روش های بالا مناسب شما نیست همیشه می توانید از روش قدیمی چرب کردن قالب و سینی استفاده کنید. حتی نیازی نیست که اسبیری روغن های گران قیمت بازار را خریداری کنید، کافی است یک ظرف اسبیری خالی را با روغن نارگیل، زیتون، کنجد و... پر کنید تا اسبیری روغن خودتان را داشته باشید. حتی می توانید از روش های قدیمی ماییدن کره به قالب کیک یا پخش کردن روغن با دستمال کاغذی استفاده کنید.

فوت کوزه گری در این روش پاشیدن مقداری آرد به طور مساوی روی روغن است. بعد از اینکه آرد را پخش کرد قالب را در سینی بتکانید تا مقدار اضافی آن بیرون بریزد و به همین راحتی از چسبیدن ماده کیک به ظرف جلوگیری خواهید کرد.



همان‌طور که می‌دانید کاغذروغنی کاربرد های زیادی در خانه دارد و هرچه قدر بیشتر از آن استفاده کنید به کاربرد های بیشتری پی خواهید بردا اما گاهی اوقات نمی‌توانید به هر دلیلی سریعا و در زمان موردنیاز کاغذروغنی را تهیه کنید و این دقیقا همان وقتی است که به این جایگزین های کاغذروغنی احتیاج پیدا خواهید کرد.

امیدواریم این پیشنهاد ها به شما ایده های جدیدی داده باشند تا تجربه بهتری در آشپزخانه و قنادی داشته باشید. در آخر باید به این نکته اشاره کنیم که به هیچ‌وجه از لوازمی که در برابر گرما مقاوم نیستند استفاده نکنید تا از خطر آتش‌سوزی جلوگیری کنید.

[مشاهده و خرید آنلاین کاغذ پوستی، مومی، و روغنی](#)

