

فینگر فود چیست؟

فینگر فود به غذای لقمه ای گفته می‌شود که بدون چاقو و چنگال و با دست میل می‌شود. هرکس که می‌گوید غذا خوردن با دست، کار اشتباهی است بی‌شک طعم خوشمزه بسیاری از فینگر فودها و لقمه‌ها را نچشیده است. فینگر فودها آن قدر خوشمزه هستند که گاهی از غذای اصلی بیشتر مورد استقبال قرار می‌گیرند. خیلی خوب است که با دستان خود غذا بخورید بدون اینکه نگران ایجاد آفتنگی باشید. معمولاً در تولد، شب یلدا و عید نوروز و سایر اعیاد از فینگر فود استفاده می‌شود.

با نزدیک شدن به تولد، شب یلدا و عید، بسیاری از مردم به دنبال دستورات عمل فینگر فود و میان وعده‌های آسان و خوشمزه هستند. شما عاشق این فینگر فود و میان وعده‌های خوشمزه و کاربردی خواهید شد که ما برای شما گردآوری کرده‌ایم! برای دستورات عمل فینگر فود و میان وعده‌های خوشمزه آماده شوید که می‌توانید تمام شب آن‌ها را با نوشیدنی که می‌خواهید میل کنید. تهیه فینگر فود ساده و کم هزینه و ارزان برای تولد و مهمانی یک ایده جذاب برای پذیرایی است.

[مشاهده و خرید آنلاین کاغذ دانتل](#)



[مشاهده و خرید آنلاین کیسول کیک](#)

فینگر فود کالباس

فینگر فود کالباس یک میان وعده یا پیش غذای آسان است که می‌توانید آن را با انواع پنیر مزه دار و میل کنید.



فینگر فود توپ‌های پنیر کوچک

در یک کاسه بزرگ، ۱.۵ فنجان پنیر چدار رنده شده، ۲۵۰ گرم پنیر خامه‌ای، ۲ شاخه پیاز ریز خردشده، ۱ قاشق چای‌خوری پاپریکا و کمی فلفل قرمز را مخلوط کنید. ۱ قاشق غذاخوری از مخلوطی که آماده کردید بردارید و به شکل توپ درآورید. در بشقاب‌های جداگانه، ۳ قاشق غذاخوری بادامزمینی خردشده، ۳ قاشق غذاخوری خرده پیاز سرخ شده، ۳ قاشق غذاخوری تخمه آفتابگردان و ۳ قاشق غذاخوری پیازچه ریز خردشده را اضافه کنید. با توجه به موادی که دارید می‌توانید پوشش بیرونی را به دلخواه خود متنوع کنید. توپ‌های پنیر را با بادامزمینی، پیازداغ، تخمه آفتابگردان یا پیازچه تزیین کنید و در بشقاب سرو قرار دهید.



فینگر فود بروشتای فلفل بوداده و پنیر

فر را روی ۲۰۰ درجه تنظیم کنید. ۱ نان باکت را نازک برش دهید و هر برش را با قلم‌مو چرب کنید. برش‌های نان را که با روغن‌زیتون چرب کرده‌اید با نمک و فلفل مزه دار کنید سپس روی سینی فر که کاغذ روغنی انداخته‌اید قرار دهید و به مدت ۸ دقیقه بپزید. در همین حال، ۱.۵ قاشق غذاخوری روغن‌زیتون، ۱.۵ قاشق غذاخوری سرکه و ۱ قاشق غذاخوری عسل را در یک کاسه مخلوط کنید. سپس یک پیمانه فلفل هندی، یک پیمانه آویشن، ۱ فنجان فلفل تفت‌داده شده، ۱ عدد موسیر خردشده و ۲ قاشق غذاخوری جعفری ریز خردشده را اضافه کنید. به هم زدن ادامه دهید. وقتی سس شما خوب مخلوط شد، بگذارید ۱۰ دقیقه در یخچال بماند. روی هر تکه نانی که از فر بیرون آورده‌اید، ۱ قاشق چای‌خوری پنیر و ۱ قاشق چای‌خوری مخلوط فلفل اضافه کنید. به همین راحتی!



فینگر فود الویه

الویه غذای محبوبی است که بیشتر افراد به آن علاقه دارند و برای سرو در تولد و مهمانی انتخاب مناسبی است. می‌توانید **فینگر فود الویه** را به عنوان غذای اصلی نیز میل کنید زیرا الویه غذای نسبتاً سنگینی است و می‌تواند جایگزین غذای اصلی شود. می‌توانید **فینگر فود الویه** را با انواع نان تست تزئین و میل کنید.



فینگر فود خیاری

داخل مخلوطکن، ۱ لیوان سس مایونز، ۸۵ گرم پنیر خامه‌ای، ۱ قاشق غذاخوری پیاز رنده شده، ۱ قاشق غذاخوری شوید ریز خردشده، ۱/۲ قاشق چای‌خوری سرکه سیب، ۱/۲ قاشق چای‌خوری سس Worcestershire سیر رنده شده، یک عدد پاپریکا، کمی کاری و کمی آویشن اضافه کنید. آن را خوب مخلوط کنید. مخلوطی که آماده کردید را در ظرف درب دار بگذارید و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید. یک باگت را نازک برش دهید، مخلوط سس مایونز را روی هر برش بمالید، سپس با یک تکه خیاری تزیین کنید. به همین راحتی و اشتها‌آورا!



فینگر فود چوب پستو

بایبید با ساده‌ترین دستورات عمل‌های میان وعده ادامه دهیم! فر را روی ۲۰۰ درجه تنظیم کنید. اجازه دهید ۱ بسته خمیر پفدار با نکه‌داشتن آن در دمای اتاق نرم شود. خمیر پفکی نرم شده را روی سطح صافی باز کنید و روی هر تکه ۳ قاشق غذاخوری سس پستو بمالید. سپس روی هر تکه ۳ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان رنده شده بریزید. با کمک چاقو، نوارهای بلند و نازک را از خمیر برش دهید و نوارها را برگردانید و روی سینی فر قرار دهید. پس از ۱۵ دقیقه از این میان وعده خوشمزه لذت ببرید!

فینگر فود چوب‌های ترد با پنیر

فر را روی ۲۰۰ درجه تنظیم کنید. اجازه دهید ۱ بسته خمیر پفدار با نکه‌داشتن آن در دمای اتاق نرم شود. خمیر پفکی نرم شده را روی یک سطح صاف باز کنید و روی هر تکه را با ۳ قاشق غذاخوری پارمزان رنده شده، ۲ قاشق غذاخوری چدار رنده شده و ۳ قاشق غذاخوری موزارلای رنده شده روی آن قرار دهید. هرکدام از خمیرها را مجدداً پهن کنید تا پنیرها به‌خوبی وارد خمیر پفکی شوند. با کمک چاقو، نوارهای بلند و نازک را از خمیر برش دهید و نوارها را برگردانید و روی سینی فر قرار دهید. روی آن زرده تخم‌مرغ مالیده و به مدت ۱۵ دقیقه در فر بپزید.

فینگر فود لقمه همبرگر

لقمه‌های همبرگر که به نظر ما جزو خوشمزه‌ترین دستورات عمل‌های میان وعده هستند! در یک کاسه بزرگ، ۶۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده، ۱/۲ فنجان آرد سوخاری، ۱ تخم‌مرغ، ۲ جبه سیر رنده شده، ۱ قاشق غذاخوری سس ورسسترش، ۱ قاشق غذاخوری خردل و نمک و فلفل به مقدار دلخواه ورز دهید. از گوشت چرخ‌کرده‌ای که آماده کرده‌اید تکه‌های کوچکی بردارید و به شکل کوفته درآورید و هر طرف کوفته‌ها را در تابه چدنی به مدت ۴-۸ دقیقه سرخ کنید. قبل از اینکه کوفته‌ها را از ماهیتابه خارج کنید، تکه‌های ریز چدار را روی هرکدام قرار دهید و ۲ دقیقه صبر کنید تا آب شوند. به ترتیب کوفته، کاهو، خلال خیار شور و گوجه گیلاسی را روی سیخ‌های بلند قرار دهید. این هم یک میان وعده خوشمزه!



فینگر فود خمیر سوسیسی

خمیر یفکی را به مدت ۱۰ دقیقه در دمای اتاق استراحت دهید. خمیر مربعی را که با دست باز کردید و کمی بزرگ کردید نصف کنید. روی هر تکه خمیر مقدار کمی پنیر چدار رنده شده بپاشید، سپس داخل آن یک سوسیس کوکتل قرار دهید. خمیر یفکی را به صورت رول بیچید و با چاقوی تیز کمی آن‌ها را بخراشید. آن را در سینی فر قرار دهید و با قلممو روی آن‌ها را زده تخم‌مرغ بمالید. خمیر سوسیسی که به مدت ۱۵-۲۰ دقیقه پخته‌اید را با عزیزانتان درحالی‌که هنوز گرم هستند به اشتراک بگذارید!

فینگر فود کلم بروکلی و لقمه چدار

فر را روی ۲۰۰ درجه تنظیم کنید. یک قابلمه بزرگ را از آب پر کنید، آن را به جوش آورید و ۱ قاشق چای‌خوری نمک اضافه کنید، سپس ۶ فنجان بروکلی، یعنی ۲ سر بزرگ بروکلی را خوب بجوشانید. کلم بروکلی را که خوب آب پز شده است در غذا ساز بریزید و آن را خرد کنید. کلم بروکلی خرد شده را به یک کاسه بزرگ منتقل کنید. سپس ۱ تخم‌مرغ، ۲ پیمانه چدار رنده شده، ۱/۲ پیمانه پیازچه خرد شده و نمک و فلفل را به مقدار دلخواه اضافه کنید و خوب ورز دهید. ۱ قاشق غذاخوری از مخلوطی که آماده کرده‌اید بردارید و پس از فرم دادن به دلخواه روی سینی فر که با کاغذ روغنی پوشانده شده قرار دهید. بعد از ۳۰ دقیقه از لقمه‌های کلم بروکلی لذت ببرید!



فینگر فود سیخ کاپرز

۱ فنجان سرکه بالزامیک را در یک قابلمه بزرگ گرم کنید و بگذارید غلیظ شود. گوجه‌فرنگی، برگ ریحان و پنیر موزارلا را به ترتیب روی خلال‌دندان‌های ریز نخ کنید. سرکه بالزامیک را که قوام غلیظی دارد روی سیخ‌هایی که در بشقاب سرو گذاشته‌اید بریزید. به همین راحتی!

فینگر فود برش‌های پیتزای آسان

فر را روی ۱۸۰ درجه تنظیم کنید. ۱ نان باگت را نازک برش دهید و در سینی فر قرار دهید. روی هر تکه نان را با روغن زیتون چرب کنید، سپس ۲ حبه سیر را روی نان بمالید. در یک کاسه بزرگ، ۲ گوجه‌فرنگی ریز خرد شده، ۱/۳ فنجان سلامی ایتالیایی ریز خرد شده و ۱ قاشق غذاخوری پیاز ریز خرد شده را با هم مخلوط کنید. مخلوط را روی برش‌های نان تقسیم کنید. سپس روی هر برش چندتکه زیتون سیاه و برگ ریحان اضافه کنید. پیتزاهای خود را با کمی پنیر موزارلا به مدت ۱۰ دقیقه بپزید و تا زمانی که هنوز داغ هستند با عزیزانتان به اشتراک بگذارید!



فینگر فود مرغ

فینگر فود مرغ هم یک پیش غذا یا میان وعده خوشمزه و پرطرفدار است که در تولد ها، شب یلدا و عید و مهمانی و دور همی سرو می شود.



فینگر فود توت فرنگی با فیلینگ خامه ای

۱ کیلو توت فرنگی را با احتیاط جدا کرده و تمیز کنید. در انتهای هر توت فرنگی سوراخ هایی به شکل X ایجاد کنید. در یک کاسه کوچک ۳۰۰ گرم پنیر لینه، ۱/۲ پیمانه پودر قند و ۱/۴ قاشق چای خوری طعم دهنده بادام را با همزن بزنید. وقتی مخلوط پفکی به دست آمد، یک قاشق از مخلوط را بردارید و داخل توت فرنگی بریزید. در صورت تمایل بعد از تزئین با شکلات رنده شده در یخچال بگذارید و نیم ساعت استراحت دهید. به همین راحتی و آشتها آورا!



دیپ هموس فلفل بوداده

هموس یک پیش غذا ی لبنانی است ۲ فنجان نخود پخته شده را در مخلوط کن بریزید و خوب مخلوط کنید. سپس ۱ فلفل قرمز تفت داده شده، ۱ حبه سیر رنده شده، ۱/۲ فنجان ارده کنجد، یک پیمانه زیره، ۴ قاشق غذاخوری آب لیمو، یک قاشق پودر فلفل قرمز و به اندازه دلخواه نمک و فلفل سیاه اضافه کنید. به هم زدن ادامه دهید. هموسی را که آماده کردید در ظرف سرو با کراکر و سبزیجات سرو کنید.



در ادامه تصاویری را جهت آموزش و ایده سرو فینگر فود قرار داده ایم.





اگر از ظرف‌های چوبی برای سرو فینگرفود در تولد و مهمانی استفاده می‌کنید برای جلوگیری از تماس فینگرفود با ظرف پذیرایی می‌توانید از کاغذ مومی برای کف ظرف استفاده کنید.

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

