

خمیر مایه



YEAST

پودر خمیر مایه | Yeast Powder

توضیحات محصول | Product Description

پودر خمیر مایه یک ترکیب طبیعی است که برای تخمیر آرد در تهیه انواع نان، کیک و دیگر محصولات پختی استفاده می‌شود. این پودر حاوی نوعی مخمر فعال است که به‌طور خاص برای کمک به فرایند رشد و تخمیر مواد غذایی طراحی شده است. پودر خمیر مایه می‌تواند به افزایش حجم نان‌ها و دسرهای مختلف کمک کند و باعث ایجاد بافتی نرم و پفکی شود. این محصول معمولاً در پخت انواع نان‌های خانگی، شیرینی‌ها، پیتزا و دیگر غذاهای خمیری استفاده می‌شود.

Yeast powder is a natural ingredient used for fermenting flour in the preparation of various breads, cakes, and other baked goods. This powder contains a specific type of active yeast that aids in the fermentation process. It helps increase the volume of breads and various desserts, giving them a soft and fluffy texture. This product is commonly used in baking homemade breads, pastries, pizzas, and other dough-based foods.

ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. مخمر فعال: پودر خمیر مایه حاوی مخمر فعال است که برای رشد و تخمیر مواد غذایی به کار می‌رود.

Active Yeast: Contains active yeast that helps in the rising and fermentation of foods.

۲. افزایش حجم خمیر: این پودر باعث افزایش حجم خمیر و ایجاد بافتی سبک و پفکی می‌شود.

Increases Dough Volume: Helps increase dough volume and creates a light, fluffy texture.

۳. مناسب برای انواع پخت: برای پخت نان، کیک، پیتزا و انواع دیگر غذاهای خمیری مناسب است.

Ideal for Various Baking: Suitable for baking bread, cakes, pizzas, and other dough-based foods.

۴. سهولت در استفاده: استفاده از پودر خمیر مایه بسیار ساده است و نیازی به آماده‌سازی خاص ندارد.

Easy to Use: Simple to use without the need for special preparation.

۵. طول عمر مفید طولانی: پودر خمیر مایه معمولاً طول عمر مفید بیشتری نسبت به خمیر مایه تازه دارد.

Long Shelf Life: Has a longer shelf life compared to fresh yeast.

خواص و فواید | Benefits

کمک به تخمیر: پودر خمیر مایه به تخمیر آرد و تولید گازهای طبیعی که باعث افزایش حجم خمیر می‌شود، کمک می‌کند.

Aids Fermentation: Helps ferment flour and produce natural gases that cause dough to rise.

افزایش طراوت نان‌ها: نان‌هایی که با پودر خمیر مایه پخته می‌شوند، نرم و تازه باقی می‌مانند.

Enhances Bread Freshness: Breads made with yeast powder remain soft and fresh.

ساختار نرم و پفکی: این پودر بافتی نرم و پفکی به نان‌ها و کیک‌ها می‌دهد.

Provides Soft and Fluffy Texture: Gives bread and cakes a soft, fluffy texture.

مناسب برای رژیم‌های گیاهی: پودر خمیر مایه به عنوان یک افزودنی گیاهی در رژیم‌های غذایی گیاه‌خواری و وگان‌ها مناسب است.

Suitable for Vegan Diets: Yeast powder is a plant-based additive suitable for vegetarian and vegan diets.

حفظ خواص تغذیه‌ای: پودر خمیر مایه حاوی ویتامین‌های گروه B و مواد معدنی است که به سلامت بدن کمک می‌کند.

Maintains Nutritional Properties: Contains B vitamins and minerals that contribute to overall health.

موارد استفاده | Culinary Applications

۱. پخت نان: برای تهیه انواع نان‌ها، از جمله نان سفید، نان سبوس‌دار، نان پیتزا و نان‌های مخصوص خانگی.

Bread Baking: Used for making various types of bread, including white bread, whole wheat bread, pizza dough, and homemade breads.

۲. شیرینی‌ها و کیک‌ها: در تهیه کیک‌ها و شیرینی‌های پفکی، از جمله کیک اسفنجی، دونات‌ها و سایر دسرها.

Pastries and Cakes: Used in making fluffy cakes and pastries, including sponge cakes, donuts, and other desserts.

۳. پیتزا: به عنوان یک عامل تخمیر در پخت خمیر پیتزا استفاده می‌شود.

Pizza Dough: Used as a leavening agent for pizza dough.

۴. پخت خوراک‌های خمیری: در تهیه انواع خوراک‌های خمیری مانند کوکی‌ها و برگرهای.

Dough-Based Foods: Used in making dough-based dishes like cookies and rolls.

نحوه مصرف | Usage Instructions

۱. مخلوط با آرد: معمولاً پودر خمیر مایه به آرد اضافه می‌شود و سپس مواد دیگر مانند آب و شکر به آن افزوده می‌شود.

Mix with Flour: Yeast powder is typically added to flour, followed by ingredients such as water and sugar.

۲. فعال‌سازی در آب گرم: برخی از انواع پودر خمیر مایه نیاز به فعال‌سازی در آب گرم دارند. برای این منظور، آن را با آب گرم (نه داغ) مخلوط کنید تا فعال شود.

Activate in Warm Water: Some types of yeast powder need to be activated in warm water. Mix with warm (not hot) water to activate.

۳. اضافه به مواد غذایی: پس از فعال شدن، خمیر مایه را به مواد خمیری یا دسرها اضافه کنید.

Add to Food Mixtures: Once activated, add the yeast powder to dough mixtures or desserts.

اطلاعات تغذیه‌ای (در هر ۵ گرم) | Nutritional Information (Per 5g)

انرژی: ۱۵ کالری | Energy: 15 kcal

پروتئین: ۱ گرم | Protein: 1 g

چربی: ۰ گرم | Fat: 0 g

کربوهیدرات: ۳ گرم | Carbohydrates: 3 g

فیبر: ۰.۵ گرم | Fiber: 0.5 g

نمک: ۰.۰۱ گرم | Salt: 0.01 g



توصیه‌های نگهداری | Storage Recommendations

در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

برای حفظ خاصیت فعال خمیر مایه، پس از هر بار استفاده درب بسته‌بندی را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use to maintain yeast activity.

