



نحوه تمیز کردن چرخ گوشت + ۱۰ نکته کلیدی

چکیده مقاله

تمیز کردن قطعات چرخ گوشت که اکثر افراد از بوی بد باقی مانده پس از شستشوی آن شکایت دارند کار آسانی نیست. در نتیجه برای رفع این مشکل با آموزش نحوه تمیز کردن قطعات چرخ گوشت با ما همراه باشید.

گروه نویسندگان بنان کالا

دسته بندی: [خانه و زندگی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۵ دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان کالا جهت ثبت نظرات](#)

[شما](#)



نحوه تمیز کردن دستگاه‌های داخل منزل همواره یکی از دغدغه‌های افراد خانه دار است و عده زیادی به دلیل بوی بد قطعات بعد از استفاده از چرخ گوشت ترجیح

می‌دهند که از گوشت‌های چرخ شده آماده استفاده کنند اما توصیه پزشکان برای سلامت عمومی بیشتر این است که افراد در خانه گوشت را چرخ کنند زیرا گوشت‌های چرخ شده موجود در فروشگاه‌ها عموماً حاوی مقدار زیادی چربی گوشت هستند که برای سلامتی مضر است. اما تمیز کردن قطعات مخصوصاً برای دستگاهی مانند چرخ گوشت که اکثر افراد از بوی بد باقی مانده پس از شستشوی آن شکایت دارند کار آسانی نیست در نتیجه برای رفع این مشکل با آموزش نحوه تمیز کردن قطعات چرخ گوشت با ما همراه باشید.



راهنمای تمیز کردن قطعات چرخ گوشت

۱. ابتدا قسمت‌هایی از چرخ گوشت که متحرک و قابل جدا شدن هستند را جدا کنید.

۲. قطعات جدا شده را در محلولی از آب گرم و مواد شوینده قرار دهید تا همه نقاط ریز و درشت چرخ گوشت که با چربی گوشت در تماس بوده‌اند چربی زدایی شوند.

۳. پس از گذشت حدود پنج دقیقه زمان قطعات را از محلول مواد شوینده و آب خارج کنید و با یک اسفنج به خوبی آن‌ها را بشوید و آبکشی نمایید.

۴. پس از اتمام فراینده شستشوی قطعات آن‌ها را در هوای اتاق قرار دهید تا

کاملاً خشک شوند. توجه داشته باشید که برای خشک کردن آن‌ها از

دستمال‌های نمگیر استفاده نکنید چرا که پرزهای کوچک این نوع پارچه‌ها بر

روی قطعات باقی خواهند ماند.

۵. پس از گذشت یک ساعت از حضور قطعات در محیط آشپزخانه با دمای

معمولی حالا قطعات کاملاً خشک شده و آماده بسته شدن در جای خود

هستند. قطعات را برعکس همان ترتیبی که خارج کرده‌اید در جای خود قرار

دهید و ببندید.



توجه ۱: قبل از هر کاری باید حتما دو شاخه چرخ گوشت را از برق جدا کنید!

با طی مراحل ذکر شده در بالا حالا چرخ گوشتی تمیز و بدون بو خواهید داشت اما برای بهداشتی تر شدن شستشوی قطعات چرخ گوشت می‌توانید به نکات تکمیلی زیر توجه کنید.

نکات تکمیلی تمیز کردن قطعات چرخ گوشت

1. هنگامی که محلولی از آب و مواد شوینده تهیه می‌کنید می‌توانید کمی نمک دریای

(نمک دانه درشت) به محلول اضافه کنید؛ تا علاوه بر چربی زدایی بهتر به میکروب

زدایی قطعات نیز کمک کنید.

2. پس از اتمام کار چرخ کردن گوشت می‌توانید در مرحله آخر یک تکیه نان را داخل

چرخ گوشت قرار دهید تا هم گوشت باقی مانده در میان قطعات بیرون بیابد و هم

اینکه مقداری از چربی قطعات خارج شود.

3. همواره سعی کنید که چرخ گوشت را بلافاصله پس از اتمام چرخ کردن گوشت تمیز

کنید؛ زیرا اگر مدتی از این زمان بگذرد چربی موجود در گوشت به قطعات چرخ گوشت

می‌چسبد و عمل تمیز کردن قطعات را دشوار تر خواهد کرد.

4. هرگز در محلولی که برای قطعات چرخ گوشت تهیه می‌کنید الکل، تینر یا بنزین

اضافه نکنید زیرا این مواد باعث صدمه زدن به ظاهر چرخ گوشت خواهند شد.

5. بعد از استفاده بدنه چرخه گوشت را یک دستمال مرطوب تمیز و سپس خشک کنید

زیرا اگر چربی و تکیه‌های گوشت بر روی بدنه چرخ گوشت باقی بماند باعث تجمع

رسوب و چربی خواهد شد و عمل تمیز کردن بدنه دشوار خواهد شد.

6. هیچ وقت قطعات چرخ گوشت را داخل ماشین‌های ظرفشویی قرار ندهد زیرا

ماشین‌های ظرفشویی به بدنه این قطعات صدمه وارد می‌کنند.

7. هرگز برای تمیز کردن بدنه دستگاه آن را زیر شیر آب نگیرید زیرا این کار منجر به

نفوذ آب به بدنه چرخ گوشت و سوختن قطعات داخلی آن خواهد شد.

8. برای تمیز کردن پنجره جلویی چرخ گوشت که قطعات گوشت و چربی به آن

چسبیده است از یک خلال دندان استفاده کنید.

9. برای تمیز کردن لوله داخلی چرخ گوشت از یک فرچه دسته بلند استفاده کنید و اگر

برای این کار فرچه‌ایی در اختیار ندارید با استفاده از یک مسواک تمیز و تازه قسمت

داخلی لوله چرخ گوشت را تمیز کنید.

10. اگر هنگام شستشوی معمولی با بوی بد قطعات رو به رو شدید حتماً محلول

ترکیبی آب، مواد شوینده و نمک را امتحان کنید.



توجه ۲: قسمت‌های قابل انفصال چرخ گوشت در برندهای مختلف متفاوت است. در نتیجه اگر جدا کردن و وصل کردن قطعات منفصل چرخ گوشت مورد استفاده تان را بلد نیستید از دفترچه راهنمای همراه آن کمک بگیرید.