

Mąka ryżowa kleista (Glutinous) 400g Wind Mill

Cena	**8,50 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8305010**

Opis produktu

Mąka ryżowa kleista, znana również jako mąka glutynowa (choć faktycznie **nie zawiera glutenu**), wykorzystywana jest w wielu kuchniach świata, zwłaszcza azjatyckich, ze względu na swoje unikalne właściwości i wszechstronność. Oto kilka głównych zastosowań mąki ryżowej kleistej:

1. **Wypieki i ciasta**
Mochi: Jednym z najbardziej znanych zastosowań mąki ryżowej kleistej jest produkcja mochi, japońskiego ciasta ryżowego. Mochi jest wytwarzane przez ugniatanie gotowanego kleistego ryżu (lub odpowiednika z mąki ryżowej kleistej) do uzyskania gładkiej, elastycznej masy, którą można następnie formować w różne kształty i wypełniać słodkimi lub słonymi nadzieniami.
Desery: Mąka ryżowa kleista jest wykorzystywana do robienia ciast, ciasteczek, i deserów takich jak kleiste ciasto ryżowe, które są popularne w Azji Południowo-Wschodniej.
2. **Zagęszczanie**
Sosy i zupy: Mąka ryżowa kleista może służyć jako zagęszczacz do sosów, zup, i gulaszy, dodając gładką teksturę bez tworzenia grudek, które są częstym problemem przy użyciu innych mąk.
3. **Obróbka mięsa**
Produkty mięsne: W kuchni azjatyckiej mąka ryżowa kleista jest czasami używana do panierowania mięs przed smażeniem, co zapewnia chrupiącą i lekko kleistą teksturę.
4. **Produkcja makaronu**
Makarony: W niektórych kuchniach azjatyckich mąka ryżowa kleista jest wykorzystywana do produkcji różnych rodzajów makaronów, które charakteryzują się unikalną, lekko gumowatą teksturą.
5. **Alternatywa bezglutenowa**
Kuchnia bezglutenowa: Dla osób z nietolerancją glutenu, mąka ryżowa kleista stanowi doskonałą alternatywę do tradycyjnych mąk zawierających gluten, umożliwiając przygotowanie wielu potraw, od pieczywa po desery, bez ryzyka reakcji alergicznych.
Jak używać mąki ryżowej kleistej
Podczas gotowania z mąką ryżową kleistą ważne jest, aby pamiętać, że absorbuje ona więcej wody niż tradycyjne mąki. Może to wymagać dostosowania proporcji płynów w przepisach. Ponadto, ze względu na jej kleistość, produkty przygotowane z mąki ryżowej kleistej mogą mieć tendencję do sklejania się, dlatego czasami warto poeksperymentować z różnymi technikami gotowania lub formowania, aby osiągnąć pożądane efekty.

Mąka ryżowa kleista oferuje szerokie spektrum zastosowań, od tradycyjnych azjatyckich deserów po nowoczesne aplikacje w kuchni bezglutenowej, co czyni ją cennym składnikiem w wielu kuchniach na całym świecie.

Opakowanie: 400 g
Składniki: mąka z ryżu kleistego 100%

Termin przydatności: 25.08.2027

Made in Thailand