

شکلات

خوشمزه ترین و پرفرودارترین خوراکی در دنیا  سازان سندروس

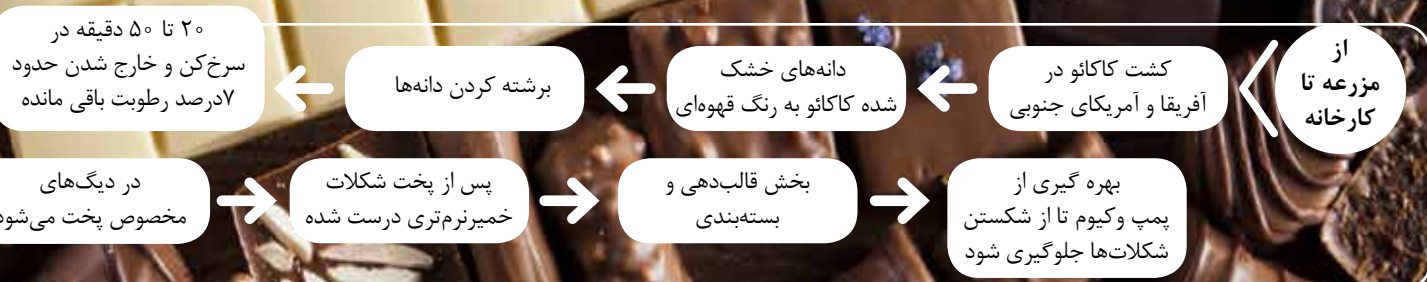


شکلات: خوراکی‌های ساخته شده از کاکائو، شکر، شیر و کره کاکائو

موزه شکلات:  آلمان  بلژیک  کره جنوبی  مکزیک  کانادا  ترکیه



شکلات سازان برتر جهان 



خواص شکلات 

- کمک به سلامت قلب
- بهبود حافظه با افزایش سن
- کاهش خستگی
- کاهش جرم و توده بدن
- کاهش به افزایش گردش خون
- کاهش میزان ابتلا به سرطان
- کاهش آنتی‌اکسیدان زیادی دارد که سیستم ایمنی شما را تقویت می‌کند.
- شکلات تیره، با کم تر از ۷۰ درصد کاکائو
- از آفتاب سوختگی جلوگیری
- بهبود خلق و خو



در شکلات‌های مکزیکی از ادویه‌های مختلف مانند دارچین و گرد فلفل، استفاده می‌شود که طعم و عطر متفاوتی به این ماده بدهند.
- انگلستان به تولید شکلات‌های ارگانیک معروف است.

شکلات‌های عجیب



درست کردن شکلات، یکی از شغل‌های خانگی است. در این شغل باید در اندازه‌ها و شکل‌های مختلف شکلات درست کنید. مواد لازم برای درست کردن شکلات: خامه، شکر، دانه شکلات آماده و قالب. بسته بندی شکلات بسیار مهم است. حتما در بسته بندی آن از لوازم تزئینی استفاده کنید.

درست کردن شکلات



مواد لازم برای شکلات تویی برزیلی: شیرعسل ۱ قوطی، پودر کاکائو ۵ قاشق غذاخوری، کره ۲ قاشق غذاخوری و ترافل برای تزئین. تمام مواد را درون قابلمه بریزید. سپس بر روی حرارت ملایم قرار دهید و مرتب به هم بزنید تا مواد غلیظ شوند و حالت خمیری نرم پیدا کنند، ظرفی (یا در قالب هایی با اشکال متنوع) را چرب کنید و مایه شکلات غلیظ شده را درون آن بریزید و داخل یخچال قرار دهید تا خنک و سفت شود، پس از آن که خنک شد، دست خود را با کره چرب کنید و مقداری از مواد را در دست به صورت گرد در آورید و در ترافل شکلاتی بچرخانید و درون کاغذهای مخصوص شکلات قرار دهید.

دستور ساده و سریع تهیه شکلات خانگی

زمان آماده سازی مواد اولیه و مایحتاج آن حدوداً ۳۰ دقیقه، و زمان پخت و انتظار آن در حدود ۱۰ دقیقه می‌باشد. شکلات تویی برزیلی را می‌توانید در میان وعده و دسر سرو کنید. توجه نمایید مقدار مواد اولیه و دستور تهیه برای ۱۵ نفر است. با تغییر مواد اولیه و تزئین به سلیقه خودتان و بسته بندی خاص، صدها شکلات بسازید و کسب درآمد کنید. هدیه دوستان تان را خودتان بسازید. بچه‌ها آیا می‌دانید که در حال حاضر در کشور خودمان نیز شکلات‌هایی تولید می‌شود که قابل رقابت با شکلات‌های خارجی است؟ ما خرید شکلات‌های داخلی را توصیه می‌کنیم.



گران‌ترین شکلات جهان

دلافی محصول سوئیس بوده و این شکلات با نام ترافل طلایی در دنیا شناخته شده و با پوشش‌هایی طلایی توجه همه را به خود جلب می‌کند.



- مضرات شکلات
- ایجاد سردرد
- افزایش کلسترول
- تشدید آلرژی
- سوزش معده
- ایجاد حالت تهوع
- پوسیدگی دندان