

طرز تهیه سالاد الویه با کالباس برای ۲۰ نفر



سلام به همه دوستاناران آشپزی و مهمانی های دوستانه! اگر شما هم مثل من عاشق سالاد الویه هستید و به دنبال یک دستور غذای ساده و خوشمزه برای مهمانی های بزرگ هستید، این مقاله دقیقاً برای شماست. امروز می خواهم طرز تهیه سالاد الویه با کالباس برای ۲۰ نفر را با شما به اشتراک بگذارم. این سالاد نه تنها خوشمزه و مقوی است، بلکه به راحتی می تواند برای تعداد زیادی از مهمان ها آماده شود. پس اگر می خواهید یک سالاد الویه خوشمزه و متفاوت برای مهمانی تان درست کنید، با من همراه شوید!



مواد لازم برای تهیه سالاد الویه با کالباس (مخصوص ۲۰ نفر)

قبل از شروع، بیایید نگاهی به مواد لازم برای تهیه سالاد الویه با کالباس برای ۲۰ نفر بیندازیم. این مواد به شما کمک می کنند تا یک سالاد خوشمزه برای مهمان هایتان آماده کنید .

سیب زمینی : ۳ کیلوگرم

هویج : ۱ کیلوگرم

تخم مرغ : ۲۰ عدد

کالباس : ۱ کیلوگرم

نخودفرنگی : ۱ قوطی بزرگ (حدود ۸۰۰ گرم)

خیارشور : ۵۰۰ گرم

سس مایونز : ۱ کیلوگرم

نمک، فلفل و زردچوبه : به مقدار لازم

جایگزین های مواد برای سالاد الویه

اگر می خواهید سالاد الویه شما سالم تر یا متفاوت باشد، می توانید از برخی جایگزین ها استفاده کنید .

استفاده از سینه مرغ به جای کالباس

اگر می خواهید سالاد الویه شما سالم تر باشد، می توانید به جای کالباس از سینه مرغ آب پز استفاده کنید.

استفاده از ماست به جای سس مایونز

برای کاهش چربی سالاد، می توانید به جای سس مایونز از ماست استفاده کنید. ماست را با کمی نمک و فلفل مخلوط کنید و به سالاد اضافه کنید



دستور تهیه مرحله به مرحله سالاد الویه با کالباس

حالا که مواد لازم را آماده کرده‌اید، بیایید به سراغ دستور تهیه سالاد الویه با کالباس برای ۲۰ نفر برویم. این دستور مرحله به مرحله است و به شما کمک می‌کند تا یک سالاد خوشمزه و بی نقص درست کنید .



مرحله ۱: پخت سیب زمینی و هویج

سیب‌زمینی‌ها و هویج‌ها را پوست بگیرید و به قطعات متوسط خرد کنید .
آن‌ها را در یک قابلمه بزرگ بریزید و به اندازه کافی آب اضافه کنید تا کاملاً پوشیده شوند .
قابلمه را روی حرارت متوسط قرار دهید و بگذارید تا سیب زمینی و هویج کاملاً بپزند (حدود ۲۰-۲۵ دقیقه) .
پس از پخت، آن‌ها را از آب خارج کنید و بگذارید خنک شوند .



مرحله ۲: پخت تخم مرغ ها

تخم مرغ ها را در یک قابلمه دیگر بگذارید و به اندازه کافی آب اضافه کنید تا کاملاً پوشیده شوند .
قابلمه را روی حرارت متوسط قرار دهید و بگذارید تا آب به جوش بیاید. سپس حرارت را کم کنید و تخم مرغ ها را به مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید .
پس از پخت، تخم مرغ ها را در آب سرد قرار دهید تا خنک شوند، سپس پوست آن ها را بگیرید .

مرحله ۳: آماده سازی کالباس و خیارشور

کالباس ها را به قطعات کوچک خرد کنید .
خیارشور ها را نیز به قطعات ریز خرد کنید .

مرحله ۴: ترکیب مواد

سیب زمینی و هویج پخته شده را به قطعات کوچک خرد کنید و در یک کاسه بزرگ بریزید .
تخم مرغ های پخته شده را نیز خرد کنید و به کاسه اضافه کنید .
کالباس، خیارشور و نخود فرنگی را به کاسه اضافه کنید .
سس مایونز را به مواد اضافه کنید و همه چیز را به خوبی مخلوط کنید .
در پایان، نمک، فلفل و زردچوبه را به مقدار لازم اضافه کنید و دوباره مخلوط کنید تا همه مواد به خوبی ترکیب شوند .



نکات مهم در انتخاب مواد اولیه

برای تهیه یک سالاد الویه خوشمزه، انتخاب مواد اولیه با کیفیت بسیار مهم است. در این بخش، به برخی نکات کلیدی برای انتخاب بهترین مواد اشاره می‌کنیم.

انتخاب کالباس با کیفیت

کالباس یکی از مواد اصلی این سالاد است، بنابراین بهتر است از کالباس با کیفیت و تازه استفاده کنید. کالباس‌های کم‌چرب یا دودی می‌توانند طعم بهتری به سالاد بدهند.

انتخاب سس مایونز مناسب

سس مایونز نقش مهمی در طعم سالاد الویه دارد. بهتر است از سس مایونز با کیفیت و ترجیحاً خانگی استفاده کنید. اگر زمان کافی دارید، می‌توانید سس مایونز را خودتان در خانه درست کنید.

استفاده از نخودفرنگی تازه

اگر می‌خواهید سالاد الویه شما طعم بهتری داشته باشد، می‌توانید به جای نخودفرنگی کنسروی، از نخودفرنگی تازه استفاده کنید. نخودفرنگی تازه را بپزید و به سالاد اضافه کنید.



روش سرو و تزئین سالاد الویه برای مجالس

۱. استفاده از تخم مرغ حلقه ای:

تخم مرغ های پخته شده را به صورت حلقه ای برش دهید و به زیبایی روی سطح سالاد بچینید. می توانید از زرده تخم مرغ رنده شده نیز برای تزئین استفاده کنید تا رنگ های جذابی به سالاد اضافه شود.

۲. سبزیجات تازه:

از سبزیجات تازه مانند جعفری، گشنیز یا شوید برای تزئین سالاد استفاده کنید. این سبزیجات نه تنها ظاهر سالاد را زیبا تر می کنند، بلکه طعم تازه ای نیز به آن می بخشند.

۳. استفاده از زیتون و فلفل دلمه ای:

زیتون سیاه یا سبز را به صورت حلقه ای برش دهید و روی سالاد بچینید. فلفل دلمه ای رنگی (قرمز، زرد یا سبز) را به صورت مکعبی خرد کنید و به عنوان تزئین استفاده کنید.



۴. استفاده از قالب های مخصوص

۱. قالب های ساده:

اگر می خواهید سالاد الویه را به شکل های جذاب سرو کنید، می توانید از قالب های مخصوص استفاده کنید.

سالاد را در قالب بریزید و آن را به شکل های مختلف مانند قلب، ستاره یا دایره درآورید.

۲. قالب های چندلایه:

برای ایجاد جلوه ای متفاوت، می توانید سالاد الویه را در قالب های چندلایه بریزید.

به عنوان مثال، یک لایه سالاد الویه، یک لایه خیارشور و یک لایه تخم مرغ رنده شده ایجاد کنید.

۳. قالب های کوچک برای سرو فردی:

اگر می خواهید سالاد الویه را به صورت جداگانه سرو کنید، می توانید از قالب های کوچک استفاده کنید.

این روش به خصوص برای مجالس و مهمانی های رسمی بسیار مناسب است.



۱. نان تست:

سالاد الویه را می توانید به همراه نان تست سرو کنید.

نان تست را به صورت مربع های کوچک برش دهید و سالاد را روی آن بگذارید. این روش به عنوان پیش غذا یا میان وعده عالی است.

۲. سبزیجات تازه:

سالاد الویه را می توانید به همراه سبزیجات تازه مانند خیار، گوجه فرنگی یا هویج سرو کنید.

این روش به مهمان ها اجازه می دهد تا سالاد را به شکلی متفاوت و جذاب میل کنند.

۳. استفاده از برگ های کاهو:

برگ های کاهو را به عنوان پایه استفاده کنید و سالاد الویه را روی آن ها بگذارید.

این روش نه تنها ظاهر سالاد را زیبا تر می کند، بلکه طعم تازه ای نیز به آن می بخشد.



طرز تهیه سالاد الویه با کالباس برای ۲۰ نفر یک دستور ساده و خوشمزه است که می تواند برای مهمانی های بزرگ شما عالی باشد. با استفاده از مواد ساده و دستور مرحله به مرحله ای که در این مقاله به اشتراک گذاشتم، می توانید یک سالاد الویه خوشمزه و متفاوت برای مهمان هایتان آماده کنید .

یادتان باشد، مهمانی های بزرگ نیاز به برنامه ریزی و آماده سازی دارند، اما با این دستور ساده، می توانید سالاد الویه را به راحتی برای ۲۰ نفر آماده کنید. اگر سوالی یا ایده ای دارید، خوشحال می شوم در بخش نظرات با من در میان بگذارید. تا مقاله بعدی، خوش بگذرانید و از آشپزی لذت ببرید 😊!



خونه ی تو، رنمای تو

