

टपरी : रसोई

Duration : 03.28

Transcribed words : 584

- संगीत -

00.09 सौरभ बापना : नमस्ते, हम लोग टपरी पर हैं... हम लोग, हमारे यहाँ की जो विशेषता है, जिसे हम खाकरा पीजा के नाम से पहचानते हैं और कस्टमर्स इसको, यहाँ पर जब भी आते हैं तो, हर टेबल पे, ये जो खाकरा पीजा है, वो आर्डर करते हैं... आपने हमेशा पीजा जो सुना होगा वो इटली का फेमस होता है... बट हमने हमारे एंड पे, हमारे यहाँ पर खाकरा पीजा में, पीजा में कुछ इनोवेशन लाने की कोशिश करी है... हम, मैं आपको बताता हूँ कि जैसे ये खाकरा है, इट्स ए, बेसिकली ये गुजरात से आता है... ये आटे का बना हुआ होता है... ये एकदम पतला रोटी का होता है... रोटी को सेक देते हैं वो, वह चीज है ये खाकरा... अब हम इसको, मैं आपको इसको बनाने की प्रक्रिया बताऊँगा, ये कैसे बनता है... सबसे पहले हमने, आप ये देख सकते हैं टमेटो प्यूरी ली है... ये टमाटर को उबाल कर हम बनाते हैं... इसमें हम लोग, इसमें प्याज चॉप करके, लहसन इसमें डालते हैं और इसको पकाया जाता है... टमेटो प्यूरी... इसे हम कन्सास भी कहते हैं... और इसको आप पेस्ट भी कह सकते हैं... जो पीजा के, जो खाकरा के बेस पर लगेगा... जो आपको, जो स्वाद आयेगा वो इसको, इस बेस का आयेगा... सबसे पहले आप थोडा सा कन्सास, जो पेस्ट है, टमेटो का, वो आप इसको लेंगे और इस पर अच्छे से स्प्रेड कर देंगे... बहुत ज्यादा क्वाटिटी में नहीं लेना है क्योंकि ये बेस जो है ये बहुत पतला है... अदरवाईज ये नरम हो जायेगा, सौगी हो जायेगा... एक खाकरा पीजा को बनाने के लिये हमें दो खाकरा लेने पडते हैं... इसका कारण मैं आपको बताता हूँ... जो दूसरा बेस रहेगा इसका, खाकरा का, उस पे हम लोग चीज डालेंगे... ये जो चीज है ये एक तरह से गम की तरह काम करेगा... ऊपर वाले खाकरा को ये सिर्फ चिपकायेगा... अब मैंने इस पे टमेटो ग्रेवी का टमेटो कन्सास, वो लगा दिया है, पेस्ट कर दिया है... अब मैं इस पे वेजीटेबल्स डालूँगा... अब हम इसके ऊपर थोडा सा ऑरीगेनो डालेंगे... थोडा सा चिली फ्लैक्स डालेंगे ताकि तीखापन, टेस आये इसमें... और लास्ट में चीज डालेंगे... चीज हमने, इसमें मौजिला चीज और प्रोसैस्ड चीज़ को, दोनों को मिक्स किया है... हम इसमें नमक नहीं

डालते हैं ऊपर से... प्रोसैस्ड चीज क्योंकि नमक की तरह ही काम करता है... इसमें सॉल्ट कन्टेंट होता है... अब हम लोग, जो हमने पीजा बेस तैयार किया है, उसको हम लोग अवन में रखेंगे, पकने के लिये... ये ऊपरी भाग वाला पीजा है जिसको मैंने अभी अवन में रखा है... जो अच्छे से बेक हो जायेगा... जैसा कि मैंने आपको बताया कि ये चीज वाला भाग जो कि ऊपरी भाग वाले पीजा बेस से चिपक जायेगा, उसको भी हम लोग अवन में रखेंगे ताकि उसका चीज मैल्ट हो जाये, प्रापरली... हम लोग इसको एक से दो मिनट के करीबन रखेंगे, जब तक ऊपर से चीज मैल्ट हो जाये और उसके बाद हम इस, जो नीचे वाला भाग वाला पीजा है, उसको चिपकाते हुये बाहर ले आयेंगे और उसको, ये तैयार हो जायेगा सर्व करने के लिये... जैसा कि आप देख सकते हैं पीजा को हमने अवन से बाहर निकाल दिया है और जो नीचे वाला पीजा बेस था वो उसको मैंने ऊपर वाले बेस से चिपका दिया है... ये प्रापरली चिपक गया है... अब ये दोनों अच्छे क्रिस्पी हो चुके हैं... अब मैं इसको प्रापरली, ऐसे काटूँगा... एण्ड, अब पीजा इस रेडी फॉर सर्व टू ऑवर कस्टमर्स...