تاريخ وتطور جهاز صنع الوافل والكريب الكهربائي يعد جهاز صنع الوافل والكريب الكهربائي من الأجهزة التي ساهمت في تطوير أدوات الطهي المنزلية، حيث انتقل إعداد الوافل والكريب من استخدام أدوات حديدية تقليدية تعتمد على النار المباشرة إلى أجهزة كهربائية حديثة توفر تحكمًا أفضل في درجات الحرارة وسهولة الاستخدام، ومتى ظهر، وكيف كان الناس يصنعون الوافل والكريب قبل اختراع الأجهزة الكهربائية، وأهم استخداماته ومميزاته. ماكينة الوافل وماكينة الكريب، ولكل منهما تاريخ مختلف: يعود تاريخ صناعة الوافل إلى العصور القديمة، حيث استخدم اليونانيون ألواحاً حديدية ساخنة لطهي أنواع من العجين. في عام 1869 حصل المخترع الأمريكي كورنيليوس سوارتووت (Cornelius Swartwout) على براءة اختراع لتطوير ماكينة الوافل الحديدية. في عام 1906 صنعت شركة Simplex Electrical Company في مدينة بوسطن الأمريكية أول ماكينة وافل كهربائية يُشار إليها تاريخياً. وتحديداً مدينة بوسطن. ـيعود أصل الكريب إلى فرنسا، وتحديداً منطقة بريتاني، حيث انتشر منذ القرن الثاني عشر تقريباً. كان الكريب يُطهى قديماً فوق ألواح حديدية ساخنة باستخدام النار. في عام 1945 بدأ الفرنسي جان ماري بوسر تطوير جهاز خاص لصناعة الكريب. في عام 1949 تم تسويق أول ماكينة كريب تجارية تعمل بالغاز. أول دولة صنعت ماكينة الكريب الكهربائية الاحترافية: فرنسا، وتحديداً منطقة بريتاني. طريقة عمل الجهاز: يتم توصيل الجهاز بالكهرباء. تسخن ألواح الطهي الداخلية أو سطح الطهي. توضع عجينة الوافل أو الكريب على السطح المخصص لها. سرعة تحضير الطعام. توفير الوقت والجهد. كان الناس يستخدمون: بالنسبة للوافل: ألواحاً حديدية ثقيلة ذات مقابض طويلة. يتم وضع العجين بين لوحين من الحديد. بالنسبة للكريب: صفيحة حديدية مسطحة. يتم تسخينها باستخدام الحطب أو الفحم أو مواقد الغاز. تُفرد العجينة على الصفيحة باستخدام أداة خشبية. يتم تقليب الكريب يدوياً حتى ينضج وقد ساعد ظهور الأجهزة الكهربائية على جعل عملية الطهي أسهل وأكثر سرعة وانتظام أهمية الجهاز واستخداماته 1. تحضير وجبات الإفطار والحلويات. 2. استخدامه في المنازل والمطاعم والكافيهات.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي