أخطاء تقوم بها عند تحضير البطاطا المهروسة

اليك ما تفعله بشكل خاطئ وماذا عليك ان تفعل بدلاً من ذلك عندما يتعلق الأمر بتحضير البطاطا المهروسة.

1. **انت تستخدم نوعاً واحداً من البطاكا**

عليك ان تلجأ الى البطاطا ذات النسيج الشمعي التي تعمل بشكل رائع عند هرسها. لا تستخدم بطاطا الروسيت في هذه الوصفة لأنها لن تنجح!

2. **لا تعطي أهمية كافية للتوابل في البطاطا**

البطاطا ، بطبيعتها ، نشوية حقا والنشويات تتطلب قدرا كبيرا من الملح ليكون مذاقها جيد. هذا ما هو ضروري للحصول على التوابل داخل المعكرونة ، أو البطاطا حسب ما قد يكون عليه الحال. يعني عدم القدرة على التوسّع أن الطعم خارج البطاطس سيكون طعمًا كأي شيء ، وهو ما يمثل القليل جدًا من الأطباق الجاهزة. إن طبخ البطاطا في ماء مملح بسخاء – حول ملعقة كبيرة من الماء لكل رطل من البطاطس – يعني أن البطاطا سوف يتم إعدادها على طول الطريق. وبمجرد هجرها ، فإنها ستحتاج إلى كمية أقل من الملح في الخلفية.

3. **أنت لا تستخدم ما يكفي من الزبدة**

إذا كان هناك وقت ومكان لتقديم عصا من الزبدة إضافية فلا بد من فعل ذلك لمذاق أشهى. تدعو بعض الماكولات الفرنسية الفاخرة لأكثر من عصا من الزبدة لكل رطل من البطاطا. ليس عليك أن تضف الكثير منها ، لكن لا تبخل.

4. **كنت تستخدم الزبدة وحدها**

ومع ذلك ، أعتقد أن البطاطا تحتاج إلى أكثر من مجرد زبدة لذيذة حقاً. سواء اخترت أن تطهوها بنصف ونصف أو حليب أو تضيف كريما ثقيلا و / أو حامضًا في النهاية ، فإن القليل من منتجات الألبان يخلق بنية فاتنة ، وهو طريقة سهلة لبث النكهات الأخرى في الطبق.

5. **أنت لا تستخدم الأعشاب الطازجة**

إذا كنت تهرس البطاطا مع قليل من (أو الكثير) من منتجات الألبان ، فاستغل ذلك. سوف تهرس البطاطا بشكل أسهل مع سائل دافئ. لإعطاء نكهة جيّدة ، أضف بضع أغصان من إكليل الجبل الطازج ، الزعتر ، أو المريمية إلى الحليب قبل التسخين. حتى ولو ورقة واحدة يمكن أن تضيف نكهة كبيرة إلى البطاطة المتواضعة. بينما كنت في ذلك ، إضافة ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود ، شريط من نكهة الليمون ، أو قليل من نشارة جوزة الطيب .

6. **أنت لا تقوم بحفظ مياه البطاطس الخاصة بك**

هل يجب ان تهرس البطاطا او لا؟ الإجابة المختصرة هي نعم يمكنك أن تهرس البطاطس في وقت مبكر ولكن فقط إذا قمت بحفظ بعض سائل طبخ البطاطا النشوية. حتى إذا كانت البطاطا قد أعدت قليلاً ، فإن سائلاً دافئًا سيخففها على ما يرام. فقط تأكد من أنك تضيف ببطء – يمكنك دائمًا إضافة المزيد ، ولكن لا يمكنك إزالتها.

7. **أنت لا تحضر كعك الدونتس مع بقايا الأكل**

أو ال quesadillas ، أو لفات البيض ، أو بسكويتات الوفل. خطأ كبير. كبير. ضخم! هناك الكثير من الطرق لاستخدام ما تبقى من البطاطاالمهروسة .