

استشارات رائعة في المطبخ سترغب في التعرف عليها عاجلاً

وفر الوقت للاستفادة من الطعام واجعل عملية الطهي أسهل مع اختصارات الطبخ العبرية هذه:

- استخدم زجاجة ماء فارغة لفصل بياض البيض والصفار
- ضع بيضة في وعاء صل، ثم امسك فم الزجاجة بالقرب من الصفار واضغط بلطف. عند تحرير الضغط، سيتم شفط صفار البيض، ويمكنك إيداعه في وعاء آخر.



• تخطي شطف المعكرونة

شطف المعكرونة يغسل بعيدا النكهة والنشا الطبيعية، مما يساعد على الصلمة اللذيدة في الإلتصاق. هذا هو السبب في أن بعض الوصفات تقترح توفير مياه المعكرونة لاستخدامها في الصلمة. بدلا من ذلك، تخطي غسل ونشر المعكرونة على المقلة لتبريد.

- حافظ على نظافة مكان تحضير الأكل مع ورقة الخبز
- ضع جميع المكونات على ورقة خبز فارغة قبل إعدادها. (سيساعدك ذلك على التقاط الانسكابات وتجنب إضاعة الوقت في البحث عن منتج أثناء الطهي).

• استخدم قطاعة البيتزا لقطع الأعشاب

استخدم سكين التقطيع: وبدلا من ذلك، قم بتدوير الأعشاب مثل البقدونس والكرزبرة مع عجلة البيتزا لتقطيع سريع وآمن. كما تعمل عجلة البيتزا على قطع الأطعمة بسهولة مثل الفطائر والمعكرونة للأطفال الصغار.



- استخدم وعاءً مسطحةً لسهولة التخلص من القمامه
- أثناء الطهي، إرم قصاصات، قشور البيض، وغيرها من القمامه في وعاء كبير. سيحتوي هذا على عبارات وتوفير الوقت إذا لم يكن من

الممكن الوصول إلى سلة المهامات. ضع الوعاء مع كيس من البلاستيك لجعل التنظيف أكثر سهولة.

• استخدم الملح للحصول على بيض مسلوق أكثر سهولة

تريد الحصول على البيض المسلوق في قطع كبيرة بدلاً من مليون قطعة صغيرة؟ أضف ملعقة صغيرة من الملح إلى ماء الطهي قبل وضع البيض.

• تنظيف الخليط من دون اسفنجة

املاء ثلث كامل بالماء الدافئ وبضع قطرات من سائل غسل الصحون. شغله لمدة عشر ثوان. شطفه وجففه.

• حول بقايا الخبز إلى فتات قبل للإستخدام

لديك بقايا من خبز البرجر أو الكعك؟ حولها إلى قطع وجمدها في حقيبة ذات سحاب. يمكنك ان تضعها في الخليط ليتحولها إلى فتات خبز جاهز للإستخدام.

• لقشور فطيرة أفضل ، استخدم مبشرة الجبن

مبشرة الجبن يجعل العمل سريع مع الفطاير والبسكويت. وبدلاً من قطع الزبدة في الدقيق ، ضع ببساطة زبدة من الزبدة المجمدة ، ثم ارم قطعها بالطحين حتى يتكون خليط متفتح.

• استخدم ما تبقى من الشيبس

حطم حفنة من رقائق البطاطس ، واحشي بها قطع من الفلفل ، واطحنها على كل شيء من الماك والجبن إلى البروكلி.



• استخدم مقص مطبخك

استخدمه مقص الطبخ لتقطيع الخضار النيئة المطبوخة في الوعاء أو المقلة.

• اقطعوا طماطم الكرز بسرعة

وفر الوقت على سلطتك التالية: اعثر على جهازي حاويات تخزين ذات حجم مماثل. ضع الطماطم الكرزية فوق أحدهما ، ثم ضع الغطاء الآخر فوق الطماطم. استخدم سكينًا حادًا جدًا لشريحة خلال مجموعة كاملة

في وقت واحد.

• مقطع التفاح يشرح البطاطس

سيكون لديك قطع بحجم مثالي لتخبيزها كأساً فين.

• ليّن الآيس كريم القاسي

سخّن سكينًا حادًا تحت الماء الدافئ ، ثم استخدمه لإجراء تخفيفات عميقه بمقدار بوصة واحدة في تشكيل الشبكة ، مع تباعد الخطوط حول بوصة واحدة. وهذا يزيد من المساحة السطحية المكسوقة الخاصة بالآيس كريم ، مما يزيد من سرعة عملية الذوبان (على غرار لعبة لحم البقر). تشغيل مغرفة تحت الماء الدافئ ، وтخدم بسهولة كل قسم. بالإضافة إلى ذلك ، جرب هذه الطرق الرائعة لاستخدام مغرفة الآيس كريم حول المنزل.

