

اختصارات رائعة في المطبخ سترغب في التعرف عليها عاجلاً

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

• استخدم زجاجة ماء فارغة لفصل بياض البيض والصفار

صدع بيضة في وعاء ضحل ، 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 بعيداً النكهة والنشا الطبيعية ، مما يساعد على الصلصة اللذيذة في الالتصاق. هذا هو السبب في أن بعض الوصفات تقترح توفير مياه المعكرونة لاستخدامها في الصلصة. بدلاً من ذلك ، تخطي غسل ونشر المعكرونة على المقلاة لتبرد.

• 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 قطاع البيتزا لقطع الأعشاب

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



• استخدم وعاءاً مسطحاً لسهولة التخلص من القمامة

أثناء الطهي ، إرم قصاصات ، قشور البيض ، وغيرها من القمامة في وعاء كبير. سيحتوي هذا على عبارات وتوفير الوقت إذا لم يكن من

الممكن الوصول إلى سلة المهملات. 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 بدلا من مليون قطعة صغيرة؟ أضف ملعقة صغيرة من الملح إلى ماء الطهي قبل وضع البيض.

• تنظيف الخلاط من دون اسفنجة

املاء ثلث كامل بالماء الدافئ ووضعه قطرات من سائل غسل الصحون. شطفه وجففه.

• حول بقايا الخبز الى فتات قابل للإستخدام

لديك بقايا من خبز البرجر أو الكعك؟ حولها الى قطع وجمدها في حقيبة ذات سحب. يمكنك ان تضعها في الخلاط ليحولها إلى فتات خبز جاهز للاستخدام.

• لقشور فطيرة أفضل ، استخدم مبشرة الجبن

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

• استخدم ما تبقى من الشيبس

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



• استخدم مقص مطبخك

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

• 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 يشرّح البطاطس

سيكون لديك قطع بحجم مثالي لتخبزها كأسافين.

• ليّن الآيس كريم القاسي

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

