

# حيل في الطبخ توفر لك الوقت

من الرائع حقًا أن تتمكن من طهي الأطباق اللذيذة. ولكن إذا قمت بطهيها بسرعة باستخدام بعض الحيل الخاصة بك ، فهي عمليو أكثر روعة .

جمعنا لك حيل في الطبخ توفر لك الوقت وتجعلك بطلاً خارقاً في المطبخ.

## - أسهل طريقة لطهي البطاطا

تُقطّع البطاطا إلى نصفين وتُرش كمية كبيرة من الملح ويضاف بعض زيت الزيتون. ضع البطاطا على أوراق الخبز واشويها على درجة حرارة 400 درجة فهرنهايت لمدة 30-40 دقيقة. استخدم شوكة للتحقق مما إذا كان قد نضجت.



## - يمكن أن تساعدك الفطائر المجمدة

يواجه الكثير من الناس الذين يريدون طهي فطيرة مشكلة. لكن تجميد الفطيرة قبل الخبز يزيل المشكلة لأن القشرة السفلية تبدأ في الخبز قبل إذابة الحشوة وليس لديها فرصة لامتصاص العصائر الزائدة التي عادة ما تجعلها مندي. لا تنسى أن تلتف الكعكة في غلاف بلاستيكي قبل التجميد.

## - من الأسهل طهي المعكرونة في مقلاة

بما أن سطح المقلاة واسع وكبير، فإنه يسخن بشكل أسرع ويمكن أن يوفر وقتك. إنها طريقة مريحة إلى حد ما ، أليس كذلك؟

## - طهي الخضار في الفرن

لطهي الخضار البخارية في الفرن، اغسلها وقطعها. ثم ضعها على ورق الخبز. أخبز الخضار في الفرن على 350 درجة فهرنهايت لمدة 20-30 دقيقة.

## - لا تخف من تجميد البصل في الفريزر

ستساعدك هذه الحيلة كثيرًا عندما تضطر لطهي الحساء أو اللحم أو

مقبلات في وقت قصير. قشر وقطع البصل. ثم ضع القطع في صينية خبز وضعها في الفريزر. لا تنس تغطية قالب بورق الألمنيوم وتجميده لعدة ساعات. ثم ضع البصل في كيس صغير مختوم.

### - تجميد الدجاج المنقوع

عندما نعود إلى المنزل بعد يوم طويل من العمل، نبدأ بالطبخ. لجعل هذه العملية أكثر راحة، قم بتجميد الدجاج المنقوع في الفريزر.

### - طريقة تحضير رقائق التورتيللا المخبوزة

قطع تورتيللا الذرة بشكل مثلثات، رش عليها القليل من الزيت، والملح. ضع التورتيللا في الفرن واخبزها لمدة 10 دقائق على 450 درجة فهرنهايت.



### - وضع الزبادي اليوناني على سمك السلمون قبل الشوي

إن وضع القليل من اللبن الزبادي اليوناني يجعل السمك فائق النعومة ويساعد على التصاق فتات الخبز بالسمك.

### - الآن، أصبح من السهل طبخ بيض مسلوق كامل

لصنع الطبق المثالي، يجب أن يكون البيض طازجًا. أضف بعض الخل، اكسر البيض، وضعه في الماء واحدة تلو الأخرى. لكل بيضة مضافة، يجب زيادة وقت الطهي بـ 20-30 ثانية.



### - طريقة سهلة لصنع شطائر الإفطار المخبوزة

هل تعبت من السندويشات المعتادة على الفطور؟ ننصحك بمحاولة طهي الكعك اللذيذ: في المساء، ضعي بعض اللحم المقدد أو الدجاج في علب المافن، وأضيف البيض (واحد لكل قالب)، ورشي بالملح. اخبزي المافن في الفرن لمدة 30-40 دقيقة.

### - محاولة لطهي البيض في الفرن

ادهني قالب المافن بالقليل من رذاذ الطهي أو الزيت واكسري البيض في القوالب. أضف بعض الملح والفلفل. أخبز لمدة 17 دقيقة على درجة

**- كيف تصنع البيض المسلوق الطري بطريقة مثالية**

يجب أن تحتوي البيضة المسلوقة المثالية على بياض ثابت وصفار سائل دافئ. قم بغلي الماء ثم أضف البيض ، ثم ابدأ التوقيت . إذا كنت تقوم فقط بتجربة بيضة واحدة أو بيضتين ، فإن 5 دقائق هو الوقت المثالي للحصول على صفار سائل . في حين أن 3 أو 4 بيضات تحتاج إلى بضع ثوانٍ إضافية بعملية السلق.