

معتقدات خاطئة حول سلق المعكرونة

يحبُّ أغلبية الأشخاص المعكرونة ، ويوجد عدد كبير من الوصفات المتنوعة التي يمكن صنعها بالباستا. يوجد لدى كل شخص طرق وحيل معينة لطهو الباستا المثالية واطافة مكونات خاصة للحصول على وصفة مميزة.

يوجد معتقدات خاطئة حول سلق المعكرونة ، تعرفوا عليها :

لزوجة الباستا تعني أنها نضجت

ان الباستا المطبوخة جزئياً او بالكامل هي لزجة وقادرة على أن تلتصق بالجدار ، فلا يوجد اي علاقة بين لزوجة الباستا بطراوتها . عوضاً عن ترك الباستا الكثير من الوقت لتغلي وتنضج يمكن تذوقها من فترة الى فترة للتأكد من وصولها للنضوج الذي ترغب به.



اضافة الملح إلى ماء السلق ليغلي بشكل أسرع

يعتقد الكثيرون ان اضافة الملح لماء السلق يعمل على تسريع عملية الغليان ولكن العكس صحيح تماماً . فعلياً ، يحتاج مزيج الماء والملح الى وقت اضافي والمزيد من الحرارة لبدئ الغليان. فيجب استخدام الملح لتنكيه الباستا بعض السلق وليس لعملية تسريع غليان الماء.

غسل المعكرونة بالماء البارد بعد الطهي لمنعها من استكمال نضوجها

ان كنت لا ترغب بتريد الباستا ، لإستخدامها في السلطة ، فلا تلجأ الى غسلها بالماء البارد بعد الطهي لمنعها من استكمال نضوجها . تعمل هذه الطريقة على ازالة كل النشويات الجيدة الموجودة في المعكرونة مما يغير تركيبها.

اضافة زيت الزيتون لماء السلق لمنع التصاق المعكرونة

ان إضافة زيت الزيتون الى ماء السلق هو مضيعة للوقت ولن يمنع المعكرونة من الالتصاق، بل سوف يكون من الصعب على الصلصة أن تلتصق

لاحقاً بالباستا بطريقة مثالية ، فتحصل بالتالي على الطعم المطلوب. فلنمنع إلتصاق الباستا أثناء السلق ، يمكنك بكل بساطة تحريكها من وقت الى آخر.

كسر المعكرونة الطويلة نصفين لتسريع عملية الطهي

يعتقد الكثيرون أن كسر المعكرونة الطويلة يساعد في تسريع عملية السلق ، الا ان هذا المعتقد الشائع هو خاطئ. فهذه الطريقة تساعد فقط على الحصول على باستا مناسبة من حيث الحجم في الطبق ولن تسرع مطلقا عملية الطهي.

بقاء الماء في حالة الغليان أثناء عملية الطهي بأكملها

ليس من الضروري أن يتم طهي الباستا في الماء المغلي، فينصح بعض الطهاة ، أن تبطح المعكرونة في الماء المغلي لمدة دقيقتين فقط ومن ثمّ إطفاء النار على القدر واستكمال الوقت المتبقي لتمام نضوجها .



سلق الباستا في قدر مكشوف وليس مع غطاء

إنّ سلق المعكرونة في قدر مغطّى لن يغير من تكوينها كما هو شائع . سوف يزيد الغطاء فقط من درجة الغليان ولكنّه لن يؤثّر على الباستا مطلقاً. بالإضافة الى ذلك ، وجد بعض الطهاة المحترفين، أنّ استخدام الغطاء يجعل الماء يغلي أسرع قليلاً مقارنةً بقدر بدون غطاء .

تصفية المعكرونة تماماً من الماء قبل خلطها بالصلصة

إنّ القليل من ماء السلق المتبقي في الباستا بعد تصفيتها ، لن يُبطل مفعول الصلصة . ففي الواقع هذا السائل يحتوي على نشويات المعكرونة وسوف يمتزج بالصلصة للحصول على مذاق سلس.

كمية المعكرونة غير المسلوقة توازي كمية المعكرونة المسلوقة

على الرغم من أنّ مقدار المعكرونة غير المسلوقة يَزن كثيراً ، إلا أنّ الباستا المسلوقة تمتص الكثير من الماء عند السلق ، مما يزيد وزنها. إن كنت تطبخ لعدد كبير من الأشخاص ، فننصحك بسلق المعكرونة التي تتمدد كثيراً خلال السلق.



طهي المعكرونة فقط بالماء المُمَلَّح

على الرغم من طريقة سلق المعكرونة في قدر من الماء المُمَلَّح هي الأكثر شيوعاً ، لكن يمكنك طهي المعكرونة بمجموعة متنوعة أخرى من السوائل ، مثل الحليب أو مرق الخضار...