

أخطاء طهي شائعة تفسد حتى أفضل الوصفات

قررت طهي طبق رائع ، اتبعت التعليمات بدقة ، مع الحفاظ على جميع المقادير صحيحة وفقا للوصفة... لكن النتيجة هي بعيدة جدًا عن توقعاتك. هل هذا الأمر مألوف؟ نحن على يقين من أننا جميعًا واجهنا هذا الموقف في وقت أو آخر. إذن ما هو السر؟

لذلك نقدم لك أبرز أخطاء طهي شائعة تفسد حتى أفضل الوصفات :

1- الإفراط في تحميل المقلاة

تذكر: إذا كنت تريد أن يكون اللحم الذي تطهيه قشرة هشّة لا تصدق ، فسوف تضطر إلى منحها مساحة ليصبح بني اللون. خلاف ذلك ، عندما تكون المقلاة مكتظة ، سوف يغلي اللحم في الواقع.



2- طهي اللحم بمقلاة غير لاصقة

تحضير

سبب آخر للفشل عند طهي اللحم بقشرة مقرمشة، وهو استخدام مقالي غير لاصقة. هذه القطعة من أواني الطهي عادةً تسخن أقل من المقالي العادية، لذا سيكون من الأفضل استخدامها لاستخدامها العجة والفتائر. أما بالنسبة للحوم، فحاول استخدام مقلاة شواء أو مقلاة من الحديد المصبوب.



3- عدم تمليح مياه سلق المعكرونة

القاعدة الأساسية عند طهي المعكرونة المثالية هي تمليح ماء السلق. نقص الملح سيؤدي إلى الحصول على المعكرونة خالية المذاق، ولن تنقذ الصلصة الطبق. إذا كنت غير متأكد من المقادير، إليك نصيحة واحدة لك: استخدم ملعقة كبيرة من الملح لكل 300 غرام من المعكرونة.



4- القلي بزيت الزيتون

في درجات الحرارة المرتفعة يفقد زيت الزيتون كل قيمته الغذائية ويبدأ في الإحتراق، وهذا يمكن أن يدمر طعم طعامك تمامًا. لذلك، من الأفضل استخدام زيت الزيتون للسلطات وزيت عباد الشمس المكرر للقلي.



5- قياس مقادير المكونات الجافة باستخدام الزجاج

يقيس الكثير منا مقادير المكونات المستخدمة لتحضير العجين باستخدام كوب دون إيلاء أهمية لحقيقة أنه يقيس كميات مختلفة من المنتجات الجافة والسائلة. تذكر: الخبز يتطلب الامتثال الدقيق للقياسات المحددة. لذلك، إذا كنت لا تتذكر جميع جداول الأوزان والقياسات عن ظهر قلب، فحاول استخدام كوب قياس خاص ومقاييس المطبخ.



6- عدم تسخين المقلاة كفاية قبل الطهي

يقول الطهاة المخترفون، "إذا كنت تعتقد أن مقلاتك ساخنة بما فيه الكفاية، انتظر دقيقتين إضافيتين ثم واصل الطهي بعد ذلك". سوف تحتاج بالتأكيد إلى مقلاة ساخنة جيدًا لتهي الخضار والحصول على القشرة المقرمشة على اللحم.



7- الإفراط في وضع الثوم

تشير معظم الوصفات إلى أنه يجب إضافة الثوم في نهاية عملية الطهي أو حتى إزالته من الطبق بعد 2-3 دقائق من الطهي. يحتوي الثوم على كمية أقل من الماء مقارنة بأي خضار أخرى، وهو يحترق بسرعة كبيرة. عند الطهي الزائد، يمكن أن يضيف الثوم طعم غير سار إلى الطبق.



8- رمي اللحوم المجمدة على المقلاة

قبل طهي اللحم ، تأكد من تركه يقف في درجة حرارة الغرفة لبضع

ساعات. سوف يتم تسخين اللحم المتوفر بدرجة حرارة الغرفة بشكل أكثر توازناً ، في حين أن اللحوم المجمدة ، على العكس من ذلك ، قد تبدو وكأنها تمت بشكل جيد ، لكنها ستظل خامًا في الداخل. نفس القاعدة تنطبق على الخبز في الفرن.



9- تناول اللحوم مباشرة بعد طهيها

حتى إذا كنت لا تستطيع الانتظار لتجربة الطبق ، فمن الأفضل إبقاء يديك بعيدًا عن اللحم المطبوخ لبضع دقائق. حاول ألا تحفر بمجرد أن يصبح اللحم جاهزًا. كن صبورًا ، وسوف يعجبك طعم طبقك.



10- تخزين كل منتج في الثلاجة

إنها ليست فكرة جيدة لتخزين جميع المواد الغذائية التي لديك في الثلاجة. الطماطم والبصل والثوم والبطاطس والكوسة والباذنجان والفواكه الاستوائية المختلفة مثل الكيوي، فمذاق المانجو أفضل عندما تبقى دافئة. عند تخزينها في الثلاجة، تفقد هذه المنتجات نضارتها وتزداد سرعتها.

