

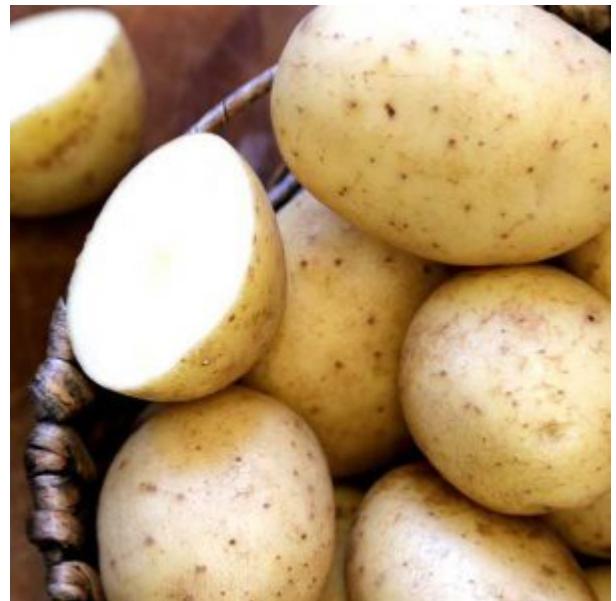
حيل في المطبخ توفر لك الوقت

من رائع حقاً أن تتمكن من طهي الأطباق اللذيذة. ولكن إذا قمت بطيتها بسرعة باستخدام بعض الحيل الخاصة بك ، فهي عملياً أكثر روعة .

جمعنا لك حيل في المطبخ توفر لك الوقت وتجعلك بطالاً خارقاً في المطبخ.

- أسهل طريقة لطهي البطاطا

رُقطِّع البطاطا إلى نصفين وترش كمية كبيرة من الملح ويضاف بعض زيت الزيتون. ضع البطاطا على أوراق الخبز واسويها على درجة حرارة 400 درجة فهرنهايت لمدة 40-30 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 مقلة

بما أن سطح المقلة 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 30-20 دقيقة.

- لا تخف من تجميد البصل في الفريزر

ستساعدك هذه الحيلة كثيراً 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 القالب 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 رقاائق التورتيلا المخبوزة

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



- وضع الزبادي اليوناني على سك السلمون قبل الشوي

إن وضع القليل من اللبن الزبادي اليوناني يجعل السمك فائق النعومة ويساعد على التماسق 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 مضاقة ، يجب زيادة وقت الطهي بـ 20-30 ثانية.



- طريقة سهلة لصنع شطائر الإفطار المخبوزة

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

- محاولة لطهي البيض في الفرن

ادهني قالب المافن بالقليل من رذاذ الطهي أو الزيت واكسربي البيض في القوالب. أضف بعض الملح والفلفل. أخزمي لمدة 17 دقيقة على درجة 350 فهرنهايت.

- كيف تصنع البيض المسلوق الطري بطريقة مثالية

يجب أن تحتوي البيضة المسلوقة المثالية على بياض ثابت وصفار سائل

دافئ. قم بغلي الماء ثم أضف البيضم ، 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 بعض ثوانٍ إضافية بعملية السلق.