

# طرق بسيطة لتصبح طاهيًّا فضل

نسمع دائمًا أنَّ أغلبية الأشخاص يرغبون بأنْ يصبحوا طهاءً أفضل ولكنهم يشعرون بأنَّهم لا يملكون وقتًا كافيًّا. لذا، توصلت إلى قائمة من النصائح التي ستجعلك طباخًا أفضل (بالإضافة إلى استخدام وصفات لذيدة وصحية للغاية ، بالطبع) وسوف يجعل عشاء الطهي مفاجئًًا.

## الحصول على المعدات المناسبة

تشمل الأنواع الأساسية السبعة من أواني الوجبات التي تحتوي على وعاء واحد المقالي والأفران الهولندية والمقالي وأواني التحميص والأطباق الخزفية والأقدار التي تطهي ببطئ وأطباق السلطة. وإلى جانب تلك الأواني، يشتمل المطبخ المجهز جيدًا على مقلاة أو اثنين ، ولوحتي قطع على الأقل ، واحدة للحوم والأسماك والأخرى لكل شيء آخر. يجب أن يكون لديك أيضًا مجموعة من أطباق الخلط وأكواب قياس وملاعق للقياس.



## تنظيم مساحة التحضير والطهي

قم بإعداد مساحة جيدة الإضاءة خالية من الفوضى في مطببك والتي تحتوي على مساحة للوح المقطوع والمكونات ووعاء أو اثنين. كما عليك إبقاء السكاكين قريبة، وضع علبة القمامنة، ووعاء أو سلة القمامنة في متناول الذرا قريبة منك. بالطبع، قد تكون المساحة الخاصة بك مقيدة، إذا كنت تعيش في شقة صغيرة.

## التسوق بطريقة ذكية

نصف معركة الحصول على العشاء على الطاولة بسرعة هو التأكد من عدم الحاجة إلى الذهاب إلى السوبر ماركت كل يومين. أفضل طريقة هي وضع خطة أسبوعية لما ستقوم بطهيها ، واستشارة الوصفات الخاصة بك وكتابه قائمة تسوق مفصلة. يمكنك جعل رحلتك إلى المتجر في أسرع وقت ممكن إذا قمت بتنظيم قائمة بواسطة الممر. حاول تقسيمها إلى هذه الأقسام: المنتجات، اللحوم والماكولات البحرية، السلع الجافة، المجمدات، منتجات الألبان، الثلوجات، المخابز والأطعمة اللذيذة.

### الحفاظ على مخزون جيد

عندما تصنع قائمة تسوق، وأنت تطبخ وتستهلك المكونات، ضع حجرة المؤن الخاصة بك في الاعتبار. إذا كنت في كل مرة تصل إلى قاع زجاجة من صلصة الصويا، فإنك تدونها في قائمة، لن تصعد خالي الوفاض في المرة القادمة التي تقترب فيها من رمي مكوناتك في المقلة لتحضير الطبخة.

### استخدام قوة الأعشاب والتوابل

الأعشاب والتوابل ضرورية لصنع أطعمة رائعة المذاق وصحية أيضًا . أنها تتيح لك إنشاء أطباق مشرقة، عطرية، نابضة بالحياة دون اضافة الملح والسكر والزبدة أو الكريم. لذا احتفظ بمجموعة منتظمة بشكل جيد من الأعشاب المجففة والتواابل، ويفضل أن يكون قريبًا من مساحة عملك.

### قراءة الوصفة

عندما تكون مستعدًا للطهي، يمكنكقضاء لحظات وقراءة الوصفة التي ترغب بتحضيرها. على الرغم من أنك قد ترغب في البدء دون قراءة الوصفة، فإنك ستتوفر الوقت في النهاية، وربما تقوم بعمل أفضل، إذا كنت تعرف ما تتوقعه. بالطبع، نحن أول من يقول أنه يجب أن يكون لديك متعة وتجربة في المطبخ. حاول استخدام مكونات مختلفة، أصنف المزيد من الأشياء التي تعجبك أو تخطي شيئاً لا تفعله. ولكن من المؤكد النجاح، اتبع الوصفة مع الأخذ في الاعتبار الاتفاقيات الرقيقة لكتابه الوصفات.



## الطهي مثل المحترفين

إذا كنت قد شاهدت طباخًا في مطعمًا، فإنك تعلم أن سر كيفية إخراج جميع أطباق الطعام بهذه السرعة هو إعداد جميع مكوناتها وتنظيمها وجاهزًا للاستعداد عند تلقي طلب. يسمّي الطهاة هذه الفكرة بإعداد جميع المكونات ووضعها في مكانها. هذه طريقة رائعة لتناول الطعام في المنزل أيضًا - بمجرد قراءة الوصفة، توجه إلى الثلاجة والخزائن واسحب جميع المكونات التي ستحتاجها وقم بإعدادها إلى جانب مساحة عملك.

إذا كان ستأخذك بعض الوقت للتقسيط والإعداد، فاترك اللحم في الثلاجة حتى تقترب منه عندما تكون جاهزًا لوضعه في مقلاة. بينما تقوم بتحضير المكونات، إذا لم يكن لديك مساحة كافية للحفظ عليها منظمة في أكوام صغيرة على لوح التقسيط، فمـ بنقلها إلى أووعية صغيرة.