

طرق بسيطة لتصبح طاهي أفضل

نسمع دائماً أن أغلبية الأشخاص يرغبون بأن يصبحوا طهاة أفضل ولكنهم يشعرون بأنهم لا يملكون وقتاً كافياً. لذا، توصلت إلى قائمة من النصائح التي ستجعلك طباخاً أفضل (بالإضافة إلى استخدام وصفات لذيذة وصحية للغاية ، بالطبع) وسوف يجعل عشاء الطهي مفاجئاً.

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 تطهى ببطء وأطباق السلطة. وإلى جانب تلك الأواني، يشتمل المطبخ المجهز جيداً على مقلاة أو اثنتي ، ولوحتي قطع على الأقل، واحدة للحوم والأسماك والأخرى لكل شيء آخر. يجب أن يكون لديك أيضاً مجموعة من أطباق الخلط وأكواب قياس وملاعق للقياس.



تنظيم مساحة التحضير والطهي

قم بإعداد مساحة جيدة الإضاءة خالية من الفوضى في مطبخك والتي تحتوي على مساحة للوح المقطوع والمكونات ووعاء أو اثنتين. كما عليك إبقاء السكاكين قريبة، وضع علبة القمامة، وعاء أو سلة القمامة 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 بطهيه ، واستشارة الوصفات الخاصة بك وكتابة قائمة تسوق مفصلة. يمكنك جعل رحلتك إلى المتجر في أسرع وقت ممكن إذا قمت بتنظيم قائمتك بواسطة الممر. حاول تقسيمها إلى هذه الأقسام: المنتجات، اللحوم والمأكولات البحرية، السلع الجافة، المجمدات، منتجات الألبان، الثلاجات، المخازن والأطعمة اللذيذة.

الحفاظ على مخزون جيد

عندما تصنع قائمة تسوق، وأنت تطبخ وتستهلك المكونات، ضع حجرة المؤمن الخاصة بك في الاعتبار. إذا كنت في كل مرة تصل إلى قاع زجاجة من صلصة الصويا، فإنك تدونها في قائمتك، لن تصعد خالي الوفاض في المرة القادمة التي تقترب فيها من رمي مكوناتك في المقلاة 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 إضافة الملح والسكر والزبدة أو الكريمة. لذا احتفظ بمجموعة منظمة بشكل جيد من الأعشاب المجففة والتوابل، ويفضل أن يكون قريبًا من مساحة عملك.

قراءة الوصفة

عندما تكون مستعدًا للطهي، يمكنك قضاء لحظات وقراءة الوصفة التي ترغب بتحضيرها. على الرغم من أنك قد ترغب في البدء دون قراءة الوصفة، فإنك ستوفر 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، أضف المزيد من الأشياء التي تعجبك أو تخطي شيئًا لا تفعله. ولكن من المؤكد النجاح، اتبع الوصفة مع الأخذ في الاعتبار الاتفاقيات الرقيقة لكتابة 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. يسمي 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 سيأخذك بعض الوقت للتقطيع والإعداد، فاترك اللحم في الثلاجة حتى تقترب منه عندما تكون جاهزًا لوضعه في مقلاة. بينما

تقوم بتحضير المكونات، إذا لم يكن لديك مساحة كافية للحفاظ عليها
منظمة في أكوام صغيرة على لوح التقطيع، قم بنقلها إلى أوعية
صغيرة.