

# 10 نصائح في المطبخ يمكن أن تنقذ طبقك

للأسف، في كثير من الأحيان ، يصبح الطهي روتيناً يحرمنا من الإبداع والفرح. لذلك، قمنا بجمع جزء آخر من التوصيات الطهوية لأولئك الذين يريدون الوقت المستغرق في الموقد لإحضار كل من فرحة الطهي والنتيجة المرجوة.

هل سبق لك أن لاحظت أن الأشخاص الذين يقومون بطهي الطعام لديهم الكثير من الأسرار التي تسهل عملهم في المطبخ وتجعل أطباً لهم لذذة اللذيذة؟

لذلك نقدم لك 10 نصائح في المطبخ يمكن أن تنقذ طبقك :

## 1- كيفية خبز كيك مسطح

من أجل الحصول على سطح مسطح ل قالب الكيك بدلاً من شكل يشبه القبة ، قم بتغليف شكل الخبز بقطعة قماش متينة مبللة. هذه الخدعة ستساعد على خبز البسكويت المسطح بشكل مثالي.



## 2- خدعة سهلة لمنع السمك من الالتصاق بالمقلة

من أجل تجنب التصاق الأسماك بالمقلة أثناء الطهي ، اتبع هذه القاعدة: مقلة ساخنة ، زيت بارد.

## 3- السكر بالكرياميل سيحسن بالتأكيد طعم المخبوزات

السكر يؤثر على طعم المخبوزات بشكل كبير. يضيف السكر المقلية قليلاً نكهة براقة من الكراميل إلى منتجات الحلويات. على سبيل المثال ، تعطى ساعة من تسخين السكر على الوقود مسحة كراميل طفيفة ، في حين أن 5 ساعات يخلق الكراميل الحبيبي مع رائحة فريدة من نوعها .

#### 4- كيفية عصر عصير الليمون دون البذور

يمكنك تجنب تناول البذور في عصير الليمون إذا قمت بلف الحمضيات مع الجبن قبل الضغط.

#### 5- خدعة من شأنها أن تمنع السكر البني من التكتل

السكر البني يميل إلى التجمع وتصلب بسرعة. من أجل تجنب هذا الوضع ، ضع مارشميلو في الحاوية مع السكر. وسوف يساعد على الحفاظ على السكر الناعم بفضل الرطوبة التي يحتوي عليها المارشميلو.



#### 6- كيفية إذابة رقائق الشوكولاتة والحفاظ على تناسقه

يمكنك تذوب رقائق الشوكولاتة في طباخ بطيء. ضع الشيكولاتة في أوعية مقاومة للحرارة وضعها في طباخ بطيء. أضف الماء الساخن ولا تغلق الغطاء .

#### 7- كيفية الحفاظ على كعكة طازجة

من أجل منع قطع الكعكة من التجفيف ، استخدم قطعاً من الخبز وعیدان الأسنان. ضبط الخبز مع مساعدة من المسوّل إلى حواف قطع الكعكة. سوف يجف الخبز ولكن الكعكة سوف تحافظ على الرطوبة ،

وبالتالي ، تبقى لذيدة.

## 8- ما يجب القيام به قبل وضع المكرون في الفرن

عند خبز المكرون في الفرن ، اتركها لمدة 20 دقيقة على الأقل (أو حتى تحصل على قشرة) على ورقة الخبز قبل وضعها في الفرن. وسوف تساعد على تحسين الماكرتون بشكل أفضل وكذلك الحصول على شكل أفضل.

## 9- كيف يؤثر مقدار السكر على تماسك وطعم المخبوزات

تحتوي كل وصفة خبز على السكر تقريباً. ليس فقط يؤثر على المذاق، ولكن أيضاً حجم ورائحة الكعك والفطائر. على سبيل المثال ، فطيرة خالية من السكر ستكون كثيفة ، شاحبة ومنخفضة. في الوقت نفسه ، فطائر ذات محتوى أعلى من السكر لها طعم أعمق ، فهي أكثر منتفخة وطويلة.

## 10- بعض النصائح حول كيفية طهي السبايتي المثالية

تبعد عملية طهي المعكرونة واضحة جداً : ماء + سبايتي = طبق لذيذ . ومع ذلك ، من أجل الحصول على طبق مثالي ، تحتاج إلى استخدام العديد من الحيل :

- يجب أن يكون القدر الذي ستطبخ فيه معكرونة السبايتي كبير حتى لا تلتتصق.
- عندما تصيف المعكرونة إلى الماء المغلي ، استمر في التقليل.
- قم بتصفية المعكرونة في مصفاة. إستخرجها بواسطة ملعقة خاصة سوف يمنع الماء غير الضروري من البقاء في المعكرونة ، مما يجعلها طرية للغاية.

