

10 نصائح في الطبخ يمكن أن تنقذ طبقك

للأسف، في كثير من الأحيان ، يصبح الطهي روتينًا يحرماننا 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 أطباقهم لذيذة للغاية؟

لذلك نقدم لك 10 نصائح في الطبخ 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 بالمقلاة

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

3- السكر بالكراميل سيحسن بالتأكيد طعم المخبوزات

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

4- كيفية عصر 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 الشوكولاته والحفاظ على تناسقه

يمكنك تذويب رقائق الشوكولاته في طبخ بطيء. ضع الشيكولاتة في أوعية مقاومة للحرارة وضعها في طبخ بطيء. أضف الماء الساخن ولا تغلق الغطاء.

7- كيفية الحفاظ على كعكة طازجة

من أجل منع قطع الكعكة من التجفيف ، استخدم قطعاً من الخبز وعيدان الأسنان. ضبط الخبز مع مساعدة من المسواك إلى حواف قطع الكعكة. سوف يجف الخبز ولكن الكعكة سوف تحافظ على الرطوبة ، وبالتالي ، تبقى لذيذة.

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 الماكرون 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 السباغيتي المثالية

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

▪ يجب أن يكون القدر الذي ستطبخ فيه معكرونة السباغيتي كبير

حتى لا تلتصق.

▪ عندما تضيف المعكرونة إلى الماء المغلي ، استمر في التقليب.

▪ قم بتصفية المعكرونة في مصفاة. إستخراجها بواسطة ملعقة خاصة سوف يمنع الماء غير الضروري من البقاء في المعكرونة ، مما يجعلها طرية للغاية.

