

15 حيلة ذكية تجعلك نجم المطبخ

هناك قول مأثور يقول أن الطريق إلى قلب الرجل (أو المرأة ، لهذا الأمر) هو عبر بطنه . مهارات الطهي ضرورية للجميع - من الناس الذين يعيشون بمفردهم ، إلى الأمهات والآباء الذين لديهم عائلة - لكن معظمنا نخجل من الطبخ ، ونجده مزعجًا للغاية .

لحسن الحظ ، فإن معرفة بعض الحيل الذكية في المطبخ يمكن أن تحسن بشكل كبير من تجربة الطهي ومهاراتك . لذا ، نقدم لك 15 حيلة طبخ ستجعلك تشعر بأنك سيد مطبخك ، تعرف عليها :

1. قشر الثوم بطريقة أسهل !

لتقشير الثوم دون خلق الفوضى ، عليك وضع كل رأس الثوم في الميكروويف على درجة حرارة حوالي 20 ثانية . عندما تنتهي من هذه العملية ، يجب أن تنزلق القشرة مباشرة .



2. الطريقة الصحيحة لتقشير الزنجبيل

استخدام الحواف الملساء من الملعقة هو أفضل طريقة لإزالة قشرة الزنجبيل .

3. قم بشوي السمك فوق شرائح الليمون

تميل الأسماك إلى الالتصاق بالشواية وربما تتكسر عند وضعها عليها . لوقف هذا ، ضع السمك فوق شرائح الليمون مباشرةً وقم بشويها . سيضيف الليمون أيضًا نكهة لذيذة إلى السمك .

4. كيفية تسخين البيتزا

إعادة تسخين البيتزا لن يعطي أبدًا الطعم اللذيذ مثل الأشياء الطازجة . ولكن إذا كان عليك إعادة تسخينها ، فإن أفضل طريقة للقيام بذلك هي عن طريق وضع كوب من الماء في الميكروويف أثناء إعادة التسخين . هذا يمنع البيتزا من الجفاف .

5. استخدام طبقين لتقطيع الطماطم الكرزية في حركة واحدة سلسة

إذا كنت تصنع سلطة وتحتاج إلى تقطيع مجموعة كاملة من الطماطم الكرزية إلى نصفين ، فقط قم بوضعها بين طبقتين ثم قطعها إلى

نصفين باستخدام سكين.



6. تجميد البصل قبل التقطيع لمنع الدموع

تجميد البصل يؤخر إطلاق المواد الكيميائية شبه السامة المسببة للدموع.

7. يجب أن تخمر أنواع الشاي المختلفة في درجات حرارة مختلفة لأطوال مختلفة من الزمن.

8. قم بلف ورق نايلون حول ساق الموز لمنع الإفراط في النضج

استخدم قطعة من ورق نايلون حجم قبضة يدك لف ساق موزة بإحكام . يجب أن تمنحك هذه الحيلة من 3 إلى 5 أيام قبل أن يصبح الموز ناضجًا جدًا .

9. استخدام قشر البيض متصدع لغرف شظايا صغيرة من قشر البيض.

10. هذه هي الطريقة التي تشوي بها اللحم بطريقة مثالية

اللحم يجف في كثير من الأحيان عند المشوي. لإبقائه طرياً ولذيذاً يمكنك وضع مكعبات الثلج في وسط اللحم أثناء الشوي.



11. استخدم مقصات المطبخ لقص وتقطيع الدجاج بسرعة.

12. استخدم "ورق خبز" لإزالة البراونيز والخبز بسهولة من المقلاة

قبل إضافة الخليط ، ضع الوعاء مع شريحتين عريضتين إما من الورق الرقيق أو رقائق الألومنيوم ، وضع أحدهما على طول الطول ، والآخر الآخر . اسمح قليلا من كل قطاع يتعطل على الحافة . يمكن استخدام هذه الحواف كمقابض لرفع الخبز أو الكعك دون تفتيتها .

13. إذا قمت بطهي الديك الرومي لمدة أكثر من المطلوب ، اسكب مرق الدجاج الدافئ فوقه.

سوف يجعل مرق الدجاج الدافئ الدجاج الجاف طرياً .

14. لتبريد المشروبات بسرعة ، لفها بمنديل ورقي مبللة ثم ضعها في الثلاجة.

15. حافظ على الكوكيز طازجة من خلال حفظها مع شريحة صغيرة من التفاح

سوف تمتص الكوكيز الرطوبة من شريحة التفاح وتبقى طرية وجاهزة
للأكل لفترة أطول.

