

# 7 أشياء يجب أن لا تفعلها لفرنك

ربما بالكاد تفكر في رمي صينية دجاجة مجمدة في الفرن أو عدم تنظيف مقابض الفرن أبداً ، لكننا هنا لنقول لك لماذا يجب أن تولي اهتماماً أكبر لما تفعله بفرنك أكثر مما تعتقد.

## • ترك الفرن وسخاً لأيام أو أكثر

من المحتمل أن يكون تنظيف مطبخك اليومي أكثر تركيزاً على الأطباق أكثر من التركيز على الفرن نفسه ، ولكن بعض اللمسات ستقطع شوطاً طويلاً. لم يكون تنظيف تراكمات الأوساخ لأشهر أكثر صعوبة في التنظيف ، ولكن يمكن أن يؤدي إلى التدخين. لا يمكن تنظيف البقع بعد كل استخدام للفرن بسرعة ويمكن أن يدخل أثناء التسخين في المرة القادمة. إذا كنت تستخدم صينية تنقيط ، لا تنسى إزالتها والتخلص من الشحوم والرقائق بعد كل استخدام.



## • ترك فوضى الطعام تصل إلى أرضية الفرن

لجعل هذه الانسكابات اليومية أسهل للتخلص منها ، ينصح بصقل الفتات والرشاشات قبل أن تصل إلى قاع الفرن. ويوصي بوضع علبة تنقيط أو ورقة لصنع الكعك فارغة في القاع لتسهيل تنظيفها ، أو إضافة بطانة فرن يمكن التخلص منها فقط.

## • وضع الطعام المجمد الذي يجب إذابته

قد تظن أنك توفر الوقت للسماح للدجاج المجمد بالتسخين في الفرن قبل إذابته تماماً ، ولكن ما لم تضبط وقت الطهي ، فقد تترك عائلتك عرضة لخطر التسمم الغذائي. إذا وضعت طعاماً مجمداً أو مجمداً جزئياً في الفرن ، فسيكون التوقيت مغلقاً لأنه سيحتاج إلى تذويب الثلج قبل طهي الطعام.

## • افتراض أن درجة الحرارة دقيقة

فرنك يقيس درجة الحرارة في مكان واحد وقد يكون ذلك المكان الذي لا يطهى فيه طعامك. بما أن الفرن أكثر سخونة في بعض الأماكن من الأخرى ، فقد لا يتم طهي طعامك في درجة الحرارة التي كنت ستفكر بها. في الواقع ، أن موازين حرارة الفرن يمكن إيقافها بمقدار 50 درجة

فهرنها يت.

### • استخدام الإعداد الحراري على الأطعمة الخطأ

بالإضافة إلى إعداد الخبز القياسي ، الذي يقوم بتسخين الفرن من بقعة واحدة ، تحتوي بعض الطرز على إعداد حراري يستخدم مروحة لتوزيع الحرارة بالتساوي. لا يبدو الأمر كما لو كان فرقًا كبيرًا ، إلا أن الهواء المتداول يجعل الطعام طهيًا أسرع ، وبالتالي يمكن أن ينضج الطبق الخاص بك إذا كنت تتبع الوصفة. ما لم تقول وصفاً خلاف ذلك ، التزم بإعداد خبز. وبالطبع ، هناك وقت ومكان لكل شيء. إذا كنت تقوم بصنع كعكة طبقة ومضاعفات للخبز في وقت واحد ، فإن دوران الهواء والقضاء على الحرارة المباشرة ضروريان ، لذا عليك اختيار الخبز الحراري.

### • ترك الرفوف في عند التنظيف الذاتي

إذا تمكنت درجات الحرارة المرتفعة من التخلص من الشحوم والأوساخ في الفرن ، فإن ترك الرفوف في ذلك العلاج الذاتي يبدو معقولاً ، ولكن ما لم تحدد الشركة المصنعة أنها مصممة لهذا العنصر ، فستحتاج إلى إخراجها. سوف تتحول معظم الرفوف إلى تغير في لونها أثناء ميزة التنظيف الذاتي ، كما أن الطلاء الذي يساعدها على الانزلاق بسهولة يمكن أن يتلف أيضاً. عذرا ، ولكن عليك أن تقوم بتنظيفها باليد بدلا من ذلك.

### • تخطي تنظيف الزوايا

أنت لا تريد حتى التفكير في ما يختبئ في الفجوة بين الفرن والخزانات. للمساعدة في الحفاظ على الفتات والانسكابات من جذب الآفات ، قم بتغليف سكين الزبدة بقطعة قماش رطبة ، ثم لفها فوق الجدار داخل الكراك. أبقى السكين معلقة لمنع الفتات من السقوط على الأرض ، وإزاحة الأنقاض في الحوض أو القمامة بعد كل تمريرة. عندما تبدو نظيفة ، استبدل القماش بقطعة مبللة بالخل والمرة فوق الجدران مرة أخرى.

