7 أشياء يجب أن لا تفعلها لفرنك

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

- **ترك الفرن وسخاً لأيام او أكثر**

من المحتمل أن يكون تنظيف مطبخك اليومي أكثر تركيزًا على الأطباق أكثر من التركيز على الفرن نفسه ، ولكن بعض اللمسات ستقطع شوطا طويلا. 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 يدخن 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 تمامًا ، 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

فهرنهايت.

- **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 وصفة 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 أيضًا. 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. أبقي 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.