

Советов много не бывает, особенно в кухне. А чтобы запомнить все советы, нужно дни за готовкой проводить, а у нас есть и другие интересы. Будем исходить из того, что повторенье - мать ученья. Наверняка, что-то из того, что написано ниже, вам известно.

Для меня открытием стали всего три совета. Но и это не мало:-)

1. Чтобы зелень, которую кладут на пиццу при выпечке не потеряла цвета и вкуса, ее надо предварительно обмакнуть в растительное масло. 2. Чтобы макароны и спагетти не слипались при варке, добавьте в кипящую воду чуть растительного масла.

3. При варке кожица картофеля не лопнет (в мундире), если в воду добавить несколько капель уксуса.

4. Отварной картофель будет вкуснее, если положить в кастрюлю несколько зубчиков чеснока.

5. Нарезанный лук сохранит свежесть, если положить его на блюде, посыпанное солью. Но... если оставить лук надолго, он станет мягким и невкусным

6. Соль не отсыреет, если в солонку положить зерна риса.

7. Горчица, разведенная молоком, лучше и вкуснее той, что разведена водой. И дольше хранится.

8. Чтобы очищенные яблоки не темнели, их помещают в холодную, слегка подсоленную воду (для салатов).

9. Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.

10. Не рекомендуется мыть ножи горячей водой, от этого они тупятся.

11. Выжимая сок из лимона (целого), предварительно обдайте его кипятком, покатайте лимон по столу, потом разрежьте - сока выжметя ощутимо больше.

Лимон, который вы собираетесь только добавлять в пищу (например, тереть для какого-то блюда), заверните в целлофановый пакет и держите в морозилке. Каждый раз, доставая, чтобы натереть. Замороженный лимон трется легко и сильнее пахнет. И, конечно, дольше хранится.

12. Каша из обжаренной гречневой крупы быстрее варится, получается рассыпчатой и ароматной.

Крупы насыпают на чугунную сковородку или на противень без масла и обжаривают в духовке или на печке в течение нескольких минут, постоянно помешивая.

13. Витамин С гораздо лучше сохраняется в густых супах (мучнистых, крупяных, картофельных), чем в борщах и щах. Крахмал, содержащийся в картофеле и крупах, предохраняет витамин от разрушения.

14. Овощные супы, в которых нет картофеля и крупы, рекомендуется заправить слегка поджаренной мукой — они будут более густые и вкусные.

15. Овощной суп станет вкуснее и питательнее, если в него добавить молоко, сливки, простоквашу или сметану.

16. Если вы варите картофельный суп с овощами, содержащими кислоту (соленые огурцы, щавель), то кладите овощи в самом конце варки, иначе картофель станет жестким.

17. Жареный картофель солите лишь тогда, когда он хорошо подрумянится, иначе соль смешается с жиром и ломтики потеряют форму, да и на вкус картофель будет хуже.

18. Кислота замедляет варку овощей. Поэтому уксус, лимонную кислоту, томат-пюре и свежие помидоры добавляют, когда овощи почти готовы.

19. Чтобы картофель сварился быстрее нужно добавить в воду немного масла.

20. Картофельное пюре не разбавляют холодным молоком, от этого пюре приобретает серый цвет и в нем образуются комки. Прежде чем разбавлять пюре, нужно нагреть молоко до кипения и добавлять постепенно, постоянно перемешивая.

21. Если посуда сохранила запах рыбы или лука, ее следует ополоснуть водой с уксусом, тогда запах исчезнет

22. Остатки сливок или молока из тетрапака выливайте не через горлышко. Отогните кусок пакета сбоку и отрежьте его, остатка будет в два раза больше, чем вы ожидали.

23. Замешивая дрожжевое тесто, сыпьте муки ровно столько, сколько написано в рецепте. Когда тесто подойдёт, не добавляйте муки, лучше смажьте руки растительным маслом, чтобы тесто к рукам не липло. Отрежьте от теста небольшие кусочки для пирожков, скатывайте их шариками и раскладывайте на доске, посыпанной мукой. Когда все тесто будет в шариках, из первого уже можно лепить пирог. Не раскатывая тесто скалкой, придавайте форму лепешки пальцами. И тоже сразу всем шарикам. Разложите всю начинку, слепите пирожки. Жарить быстро в хорошо разогретом масле, со всех сторон. Пирожки будут пышными, нежными на тонком тесте.