

1. Чтобы зелень, которую вы кладете на пиццу при выпечке не утратила своего цвета и вкуса, ее надо предварительно обмакнуть в растительное масло...
2. Чтобы макароны и спагетти не слипались при варке, добавить чуть-чуть растительного масла в кипящую воду.
3. При варке кожица картофеля не лопается (картофель в мундире), если в воду добавить несколько капель уксуса.
4. Отварной картофель будет вкуснее, если при варке положить несколько зубчиков чеснока.
5. Нарезанный лук сохраняет свежесть, если положить его на блюде, посыпанное солью.
6. Соль не отсыреет, если в солонку положить зерна риса.
7. Горчица, разведенная на молоке вместо воды, сохраняется лучше, не сохнет.
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. Если нужно выжать сок из лимона (целого), то, предварительно обдав его кипятком, рукой покатайте лимон по столу, потом разрезать и выжать сок - сока выжмется ощутимо больше.

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

Крупу насыпают на чугунную сковородку или на противень и обжаривают в духовке в течение нескольких минут.

13. Витамин С гораздо лучше сохраняется в густых супах (мучнистых, крупяных, картофельных), чем в борщах и щах. Крахмал содержится 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. Еще при варке картофеля, добавляю немного чеснока, лавровый лист и чуть уксуса, соль конечно, тогда картошечка получается ну очень вкусной даже в холодном виде.

21. Картофельное пюре не стоит разбавлять 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.

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

[Joomla SEO powered by JoomSEF](#)