

Triki kulinarne

data aktualizacji: 2019.05.13 autor:



- Jajka będą się łatwo obierały i nie pękały podczas gotowania, jeśli do wody dodasz łyżeczkę octu lub soku z cytryny.
- Biały ser nie spleśnieje, jeśli będziesz go przechowywać w zamkniętym pojemniku z kostką cukru. Ser pozostanie długo wilgotny i świeży.
- Mięso szybciej zmięknie, jeśli przed smażeniem, pieczeniem, gotowaniem lub duszeniem natrzesz je sokiem z cytryny.
- Aby mięso drobiowe miało piękną złocistą skórę, kwadrans przed końcem pieczenia natrzyj je stopionym masłem lub miodem.
- Czerwone mięsa nie będą twarde, jeśli posolisz je dopiero na końcu przygotowania.
- Przesolone mięso to jeszcze nie koniec świata. Wystarczy, że wlejemy na patelnię lub do brytfanny 0,5 szklanki wytrawnego wina. Po wyparowaniu cieczy alkohol wchłonie nadmiar soli, a mięso zyska przyjemny aromat wina, co znacznie polepszy walory smakowe potrawy.
- Ryby przed smażeniem natrzyj sokiem z cytryny. Mięso będzie bardziej delikatne.

- Rybę łatwiej obierzesz z łusek, jeśli 10 minut przed przygotowaniem skropisz ją octem i odstawisz na 10 minut.
- Ciasto drożdżowe nie będzie suche, jeśli na dół piekarnika wstawisz blaszaną miskę wypełnioną do połowy wodą.
- Placek owocowy nie będzie miał zakalca, jeśli przed ułożeniem owoców posmarujesz jego wierzch lekko ubitym białkiem oraz oprószysz mąką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31976-triki-kulinarne>