



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRIN SICAKLIĞININ YIYECEKLER ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Belli derecedeki bir sıcaklık, her yiyeceği aynı renkte kızartmaz. Örneğin, bir yiyeceğe ilave edilen veya sürülen bazı maddeler (yumurta, şeker, tereyağı süt vb) o yiyeceğin kızarmasını daha çabuklaştırır. Düşük sıcaklık yiyeceğin kurumasına neden olur. Yüksek sıcaklık ise, yiyeceğin yüzeyini hızlı kızartarak içinin pişmemesine neden olur. Pişirilen yemeğin üst kısmında hızlı bir kızarma görüldüğünde termostat değeri bir miktar düşürülebilir. Malzeme kalınlığı ve miktarı arttıkça (daha çok unlu gıdalar için) sıcaklığın düşürülmesi uygun olur. Aynı sıcaklıkta, Turbo fırınlar Statik (klasik) fırınlara göre ortalama 5 dakika daha çabuk pişirir.

