MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ

Araç gereçlerin tamam olduğu bir mutfak, yemek pişirmekle uğraşan her kişinin düşüdür. Mutfak araç - gereçleri çeşitli yemekler pişirildikçe, yavaş yavaş tamamlanabilir. Gerekli araç - gereçler, herkese göre değişebilir. Ama bir de, herkesin sürekli kullandığı kaşık, bıçak kadar gerekli olanlar vardır. Aşağıda verilen listede, en gerekli araç - gereçler sıralanmıştır.^

GEREKLİ ARAÇ, GEREÇLER
Büyük mutfak ve sebze bıçağı Et dilimline bıçağı ve bileyici
Büyük kaşık ve delikli kepçe
2-3 tahta kaşık (değişik boylarda)
Balık bıçağı (servis için)
Büyük, iki uçlu çatal
Tahta ve madeni spatula
Merdane
Konserve açacağı
Yumurta teli
Kesme-doğrama tahtası
3-4 tencere (değişik boylarda)
Süzgeç
Rende
3-4 derin kase (değişik boylarda)
Kalın dipli tava
Ateşe dayanıklı cam güveç
Çaydanlık
Büyük güveç
Birer kişilik küçük güveçler
2 sandviç kalıbı (20'şer cm'lik)
Kek kalıbı (20 ya da 22,5 vm'lik)
Ekmek kalıbı (1 kg'lık)
Bisküvi kalıpları
2 fırın tepsisi
Rosto tepsisi
Tel ızgara
Havan
Sepetli derin kızartma tenceresi

EKSTRA ARAÇ GEREÇLER
Elektirikli harmanlayıcı ve çırpıcı
Özel seçme kek kapları (savarin kalıbı, baba tatlısı kalıbı, şarlot kalıbı, brioş kalıbı, yayvan ve kenarları düşebilen kek kalıbı ve tart kalıpları)
Sıkma torbası ve uçlar Sufle kapları.

© lezzetler.com tarif no:62976 • adı:MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:02