PÜF NOKTALARI

https://www.herkessofraya.com

Şehriyeleri soğuk suya veya yemeğe atmayın. Tencerenin dibine yapışıp, hamur olurlar.
Tavuk eti satın alırken etini sıkı, derisinin gergin olmasına dikkat edin.
Sebze yemeklerini pişirirken tencerenin kapağını kapalı tutmaya özen gösterin.
Yeşil sebzeleri mümkün olduğunca elinizle doğrayın. Yeşil sebzelerde bulunan “C” vitamini bıçak ile doğradığınızda çok çabuk kaybolur.
Kabuklu aldığınız bademin kabuklarını soymak için küçük bir kaseye koyup, üzerine sıcak su ilave edin, 15 dakika beklettikten sonra kabuklarını soyun.
Kabuğu soyulmuş bademi fırın tepsisine koyup, önceden 185 derecede ısıtılmış fırında hiç yağ eklemeden kavurabilirsiniz.
Kremalı çorbaları daha zenginleştirmek isterseniz içine 2 su bardağı süt veya çorbayı ateşten indirmeden hemen önce ½ su bardağı krema ilave edebilirsiniz.
“Kıtır ekmek”i diğer bir deyişle Kruton’u, çorbalar veya salatalar için hazırlayabilirsiniz. Yapımında tost ekmeği, tahıllı ekmekler ve normal ekmek kullanabilirsiniz. En önemli nokta kıtır ekmekleri yağ ile kavurmadan önce iyice kurutmaktır.
Hindi göğsünü, kıymasını veya kuşbaşını tüm sıcak yemeklerde kırmızı et yerine kullanabilirsiniz.
Sert veya kök sebzeleri daha kısa sürede pişermek isterseniz rendeleyebilir ya da tavla zarı büyüklüğünde doğrayabilirsiniz.
Doğrandıktan sonra kullanacağınız zamana kadar mantarların kararmaması için limonlu suda bekletebilirsiniz.
Suyu biten pilavınız hala sertse içine kaynar su ilave edebilirsiniz.
Pilavınızın tanelerinin bembeyaz olmasını istiyorsanız pişirirken suyuna 1-2 çay kaşığı limon ilave edebilirsiniz.
Pilav pişerken karıştırmamaya özen gösterin. Tadına bakmak için üstteki taneleri kullanabilirsiniz.
Patates püresine değişik bir tat katmak istiyorsanız içine biraz hindistancevizi katabilirsiniz.
Kurabiyeleri sıcakken tepsiye yapışmadan çıkarabilirsiniz. Eğer soğudularsa fırında biraz ısıtmanız yeterli olacaktır.
Peyniri kolay kesmek, bıçağınızı da kolayca temizlemek istiyorsanız peyniri kesmeden bıçağı suya tutabilirsiniz.
Kahveyi taze saklamak için cam kavanoza boşaltıp içine şeker ekleyebilir, ağzını sıkıca kapatabilirsiniz.
Kızarttığınız balığın renginin güzel ve parlak olması için kızartma yağının içine kırmızı biber serpebilirsiniz.
Gevrek bir tavuk pane yapmak için kızgın yağ kullanabilirsiniz.
Tavuk etini yağda veya tavada pişirirken her iki yüzeyinin de eşit pişmesi için sadece bir kere maşa yardımıyla çevirip her iki yüzeyi eşit süre tutabilirsiniz.
Kızarttığınız piliçleri servis etmeden önce kağıt havlulu tabağa çıkararak fazla yağını almalısınız.
Etin daha lezzetli olması için yağı kızdırıp pişirmelisiniz. Kızgın yağda pişen etin öz suyu içinde kalır.
Yumurtayı kullanmadan önce mutlaka yıkamalısınız.
Haşladığınız karnabaharın renginin beyaz kalması için haşlama suyuna sirke veya limon suyu damlatabilirsiniz.
Patateslerin haşlandıktan sonra kabuklarının daha kolay soyulabilmesi için suyuna sirke ekleyebilirsiniz.
Makarnayı haşlamak için gerekli olan su miktarı 1 paket makarna için 3 lt sudur.
Makarna haşlama süresi, her ne kadar makarnanın çeşidine göre değişse de, 8-11 dakika arasındadır.
Pişirdiğiniz makarnayı hemen servis edecekseniz haşlama suyunu süzdükten sonra soğuk sudan geçirmeyin.
Haşlanmış makarnayı servis etmeden bekletecekseniz, suyunu süzdükten sonra soğuk sudan geçirip, sıvı yağ ile yağladıktan sonra kapaklı bir kapta buzdolabında bekletebilirsiniz.
Fırın makarna hazırlarken, Knorr Beşamel sos kullanabilirsiniz.
Etli-sebzeli yemeklerde kullanacağınız eti mutlaka bir ön pişirme işleminden geçirebilirsiniz.
Knorr Sebzeli Çeşni’yi pilav ve çorbalarınızda da kullanabilirsiniz.
Kuru baklagilleri diğer sebzeler ile birlikte haşlayacaksanız, önceden ıslatıp, tuz eklemeden haşladıktan sonra tarifte kullanmalısınız.
Balıkları kızartmadan önce iyice kurulamanız; sebze ile birlikte pişiriyorsanız en son eklemeniz gerekir.

© lezzetler.com tarif no:45438 • adı:Püf Noktaları • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:24