Porady - Nabiał, jajka, potrawy i napoje

Nabiał i jajka

Mleko nie będzie się przypalało, gdy dno rondła posmarujesz warstwą masła. Jeśli posmarujesz także brzegi rondla, uchronisz mleko przed wykipieniem.

Bryndze, która ma bardzo ostry smak, należy ją dokładnie wymieszać ze świeżym twarogiem.

Jajka, aby podczas gotowania nie pękały wyjmij wcześniej z łodówki. Ogrzane do temperatury pokojowej są znacznie odporniejsze na pękanie.

Mleko, które się przypaliło da się uratować. Szybko przelej je do innego garnka, wymieszaj z cukrem waniliowym i ponownie zagotuj. Smak spalenizny z mleka można też usunąć inaczej. Wlej mleko do dzbanka i wstaw go do zimnej wody najmniej na 15 minut.

Pianę z białek ubijemy szybciej, jeżeli do każdego białka dodamy łyżeczkę zimnej wody tub kilka kropel cytryny.

Ser biały najlepiej przechowywać w lodówce, zawinięty w gazę zwilżoną w słonej wodzie. Można także zawinąć ser w liście orzecha włoskiego lub porzeczek.

Ser żółty szybciej i łatwiej się zetrze, jeżeli tarkę posmarujmy najpierw olejem.

Skorupki jaj, które drobno pokruszymy, zasilą i użyźnią ziemię w doniczkach.

Piana z białej nie chce się czasami ubić. Aby tego uniknąć, zwróć uwagę na naczynia i sprzęty, którymi się posługujesz. Muszą one być zupełnie suche (bez śladu tłuszczu) najlepiej schłodzone, przed ubijaniem warto też dodać szczyptę soli łub kiłka kropli cytryny.

Szczypty soli, którą dodamy do śmietany lub białek przyspiesza ich ubijanie na krem.

Wrzeniu mleka w upalne dni zapobiegniemy przez dodanie odrobiny sody oczyszczonej do gotującego się mleka.

Mleko nie wykipi, jeśli tuż przed zawrzeniem wrzucimy do garnka mała łyżeczkę.

Skorupka łatwiej zejdzie z jaj gotowanych w osolonej wodzie; nie trzeba wtedy trzymać ich w zimnej wodzie.

Jajka w koszulkach gotowane w wodzie z octem i bez soli, nie zmienią swojego kształtu i bedą zwarte.

Świeżość jajka możemy sprawdzić wsadzając je do miski z wodą. Jeśli pójdzie na dno – oznacza to, że jest świeże.

Jajko gotowane łatwo odróżnic od surowego, zakręcając je na stole wokół osi. Gotowane się kręci, surowe nie.

Żółtka należy przecierać w ciepłym miejscu, a pianę z białek i śmeitanę – w chłodnym, np. przy otwartym oknie.

Śmietanę należy dodawać do potraw tuż przed podaniem, aby nie powodowała fermentacji potraw w razie przechowywania ich w lodówce na dzień następny.

Jajka na miękko wkładamy do wrzątku i gotujemy 3 minuty.

Jajka na twardo wkładamy do zimnej wody i od chwili zawrzenia gotujemy 7 minut.

Jajka na półtwardo wkładamy do wrzątku i gotujemy 3-5 minut.

Jajka mollet wybijamy na talerzyk i ostrożnie wlewamy do zakwaszonego wrzątku – gotujemy 3 minuty.

Jajka, które mają ciemniejszą skorupkę są bardziej odporne na stłuczenia niz te w jasnych.

Potrawy i pozostałe produkty

Rosół będzie miał ładny kolor, jeśli do garnka włożymy umytą łuskę od cebuli.

Smażone lub gotowane potrawy będą smaczniejsze, jeżeli do ich sporządzenia zastosujemy — pól na pół — masło i olej.

Sos z pieczeni, który nam się przypalił można uratować, dodając do niego ziemniak pokrojony w plasterki; podczas gotowania wchłonie on przykry zapach i smak przypalenizny.

Przesoloną zupa lub gulasz mięsny można uratować - należy dodać odrobinę sody oczyszczonej; złagodzi ona słony smak potrawy.

Konfitury nie skrystalizują się, jeśli podczas smażenia dodamy do nich kilka kropli soku z cytryny lub odrobinę kwasku cytrynowego.

Musztardę, która wyschła można uratować, dodając do niej odrobinę wody z octem i nieco cukru.

Tłuszcz na patelni nie będzie pryskał, jeżeli dodamy do niego szczyptę soli.

Ocet wlewany do potrawy bezpośrednio z butelki, może zepsuć jej smak – przekwaszając ją, należy dodawać go stopniowo najlepiej łyżeczką.

Panierowane potrawy można obtaczać w średniej grubości kaszce kukurydzianej, zamiast w bułce tartej - bedą złociste i chrupiące.

Śledzie solone będą delikatniejsze, jeśli do moczenia użyjemy mleka zamiast wody.

Flaki będa miały ładny kolor, jeśli do gotujących się dodamy pół łyżeczki czerwonej słodkiej papryki, zasmażonej na maśle lub oleju.

Sos pieczeniowy będzie lepszy w smaku, jeśli dodamy do niego szczyptę kawy rozpuszczalnej.

Ryż nie przypali się, jeżeli zalejemy go od razu odpowiednią ilością wody i nie będziemy mieszać podczas gotowania.

Parówki w sztucznej osłonce natychmiast po wyjęciu z wrzątku trzeba polać zimną wodą. Osłonka sama schodzi bez trudu.

Makaron, aby podczas gotowania się nie zlepił, musi być przyrządzany w wodzie z dodatkiem oliwy. Zasada ta jest bardziej przydatna, przy makaronie świeżym.

Topiony smalec ma dosyć nieprzyjemny zapach, poprawimy go jeżeli dodamy do niego kawałek chleba lub cebuli.

Grudki w zasmażce zlikwidujemy, przecierając je przez sito, w przeciwnym wypadku zepsujemy wygląd i smak potrawy.

Zupe przesoloną utarujemy gorując w niej dwa obrane, niepokrojone ziemniaki.

Kasza jęczmienna nie ściemnieje nam, jeżeli do gotowania np. krupniku dodamy trochę mleka.

Migdały łatwiej dadzą się posiekać, jeśli posypiemy deskę cukrem.

Musztarda będzie wykwintniejsza w smaku, jesli do słoiczka doda się łyżkę miodu.

Muszarda nie wyschnie, jeśli dodamy do słoika kilka kropli oleju i szczyptę soli, można tez na powierzchni położyć plasterek cytryny.

Miód w formie stałej najlepiej się rozpuści, jeśli wstawimy cały słoik do garnka z ciepłą wodą tak, aby był zanurzony do połowy i będziemy go wolno ogrzewać.

Plaster ziemniaka lub cebuli wrzucony do tłuszczu podczas głębokiego smażenie, wchłania szkodliwe produkty spalania.

Napoje

Szczypta soli dodaje smaku kawie i herbacie.

Kawa będzie miała swieży zapach, przechowywana w lodówce (przez krótszy okres) lub w zamrażarce (na dłużej).

Kawa będzie miała leszy aromat, jeśli przed parzeniem wstawimy ją w zamkniętym pudełku na kilka minut do lekko nagrzanego piekarnika. Kisiel lub budyń nie zastygnie na powierzchni w brzydką skorupkę, jeśli po ugotowaniu posypiemy wierzch cukrem pudrem.