





Porady - wypieki, pieczywo i sprzęt kuchenny

Wypieki i słodkości

Ciasto naleśnikowe będzie smaczniejsze, a poza tym nie będzie przywierać do patelni, jeśli dodasz do niego łyżkę oleju lub stopionego masła. Jeżeli natomiast użyjesz solidnej teflonowej patelni, będziesz mogła smażyć naleśniki zupełnie bez tłuszczu.

Drożdże, które nie są do końca zużyte, a nie planujesz w najbliższym czasie pieczenia ciasta - owiń i włóż do zamrażarki. Zużyj je w ciągu 2-3 tygodni.

W przypadku braku jaj możemy smarować wierzch kruchych ciastek lub rogalików osłodzoną śmietanką lub cukrem rozpuszczonym w wodzie.

Tort najlepiej kroić długim, ostrym nożem, maczanym każdorazowo we wrzątku.

Placek z owocami będzie bez zakalca i kruchy, jeśli przed ułożeniem owoców posmarujemy powierzchnię ciasta ubitym białkiem i lekko oprószy my mąką lub posypiemy powierzchnię ciasta płatkami ryżowymi.
Błaty biszkoptowe pod ciasta z owocami nie namiekną, jeśli posypiemy je okruszkami z herbatników.

Ciasto biszkoptowe lepiej wyrośnie, jeśli dodasz do niego kilka kropli soku z cytryny lub octu, a także 1-2 łyżki wody. Kwas i wodę (nieprzegotowaną) dodaje się do żółtek ucieranych na surowo.

Ciasto drożdżowe - upieczone, jeszcze gorące - przed posypaniem cukrem pudrem lekko posmaruj masłem. Skórka nie zmieni, a ciasto będzie smaczniejsze.

Ciasto naleśnikowego, do którego dodamy 1-3 łyżek oleju - można smażyć bez tłuszczu.

Mąka mieszana z wodą nie będzie się łączyć w grudki, jeżeli dodamy trochę soli.

Cukier waniliowy możemy zrobić sami, wkładając do słoika napelnionego cukrem pudrem - laskę wanilii i poczekamy kilka dni.

Ciasto drożdżowe, które nadmiernie wyrasta, świadczy o zbyt wysokiej temperaturze piekarnika.

Ciasto, im dłużej wyrabiane tym bardziej będzie „napowietrzone”. Nie zapomnij także, by użyte składniki miały jednakową temperaturę. Ważnym składnikiem jest sól, której powinnaś dodać 1-proc. w stosunku do ilości mąki. Wypiek będzie pulchniejszy i złocisty, szczególnie wtedy, gdy soli dodasz do ubijania żółtek.

Ciasto drożdżowe, do którego użyjemy drożdży instant a nie świeże - wyrośnie szybciej. Wystarczy wymieszać sproszkowane drożdże z pozostałymi składnikami ciasta i na krótko odstawić. Oszczędzają one nie tylko czas, ale także dłużej się przechowują niż świeże.

Suchy biszkopt, nakłuj w kilku miejscach widelcem i równomiernie skrop kieliszkiem soku pomarańczowego.

Bezy, które wyszły nam zbyt przesuszone lub za twarde nie smakują najlepiej, ale z powodzeniem zastąpią one tradycyjny spód do ciasta. Możesz je nasaczyć kawą, wodą z dodatkiem olejku do ciasta lub alkoholem. Nasączone bezy ułóż w tortownicy, przykryj warstwą kremu i owoców lub zalej galaretką.

Babki pieczone w keksowych formach będą miały podłużne, apetyczne pęknięcie na środku, jeśli przed włożeniem do piekarnika posypiemy je przez środek niewielką ilością cukru.

Sól (szczypta) podnosi smak czekoladowy w kremach i tortach.

Ciasta i torty na spodach beżowych bez trudu pokroisz na porcje, jeżeli natłuścisz masłem lub margaryną duży ostry nóż, którego będziesz używać.

Ciasto, które nie chce wyrastać i podejrzewasz, że to wina drożdży, wysyp płaską łyżeczkę proszku do pieczenia lub sody i jeszcze raz wymieszaj ciasto. Aby zlikwidować zapach proszku, wysyp także pół opakowania cukru waniliowego lub wlej odrobinę aromatycznego olejku.

Pieczywo

Kajzerki, które sześcowały, po namoczeniu w wodzie lub mleku idealnie nadają się do mielonych kotletów lub pasztetu. Możesz też skropić je wodą i odświeżyć w piekarniku.

Tostowe pieczywo zapakowane w folię nie chstwieje, ale czasem szybko pokrywa się pleśnią. Najlepszy sposób, by temu zaradzić, to przechowywanie takiego chleba w zamrażalniku. Przed opiekaniem nie trzeba tostów rozmrażać, lecz od razu można je wkładać do tosteru.

Kajzerki, które wyschły na kamień, można przerobić na bułkę tartą. Nie miel ich jednak w maszynce, bo szybko stępią się noże, a bułka będzie grubo zmielona. Lepiej zetrzeć je na tarce o małych oczkach.. Bułkę tartą można dodatkowo przesieć przez niezbyt gęste sitko.

Chleb dłużej zachowa świeżość, jeżeli będzie przechowywany w zamkniętym naczyniu razem z surowym jabłkiem.

Chrupkie pieczywo najlepiej przechowywać szczelnie zamknięte w folii lub w metalowym pudełku, aby nie wchłaniało wilgoci. Nie przechowuj go bez opakowania z innym pieczywem w chlebaku. Jeśli pieczywo chrupkie zmieni, możesz mu przywrócić dawne właściwości, opiekając je 3-5 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 50 st. lub przez minutę w tosterze.

Chleba w nadmiarze możesz go zamrozić. Przedtem jednak pokrój bochenek na kromki, by potem wyjmować tylko tyle pieczywa, ile będziesz potrzebować (kromki odmrażaj w piekarniku, mikrofalii lub tosterze). Ten sposób przechowywania pieczywa najlepiej sprawdza się w przypadku, białego chleba, razowy po zamrożeniu nie jest już tak smaczny.

Pieczywo szybko chstwiejące w chlebaku, będzie mniej się starzało jeśli włożymy do pojemnika obrany surowy ziemniak. Dzięki temu chleb i bułki dłużej zachowają świeżość, a na dodatek nie będą pokrywać się pleśnią.

Kuchenne sprzęty

Drewniane ręczki sztućców nie mogą być zbyt długo moczone, aby się nie zniszczyły dlatego także nie należy ich myć w zmywarkach. Aby je chronić przed wpływem wody i zakonserwować, dobrze jest co pewien czas przetrzeć je olejem jadalnym.

Przykry zapach w lodówce zniknie po przetarciu jej wnętrza ciepłą wodą z sodą oczyszczoną lub octem. Można też wstawić garnek ze świeżo upaloną, ciepłą kawą lub upalony na karmel cukier. Para pochłonie przykre zapachy.

Kroimy zawsze ostrymi nożami, wykonanych ze stali nierdzewnej. W przeciwnym wypadku zawarte w roślinach witaminy zostaną częściowo „wyciśnięte” wraz z sokiem podczas krojenia.

Deski kuchenne i naczynia kuchenne z drewna należy czyścić ostrą szczotką maczaną w mydlinach, ponieważ wszelkie detergenty i gorąca woda nie są w tych wypadkach skuteczne.

Kamień z czajnika usuniemy, gotując w nim przez 30 minut obierki z ziemniaka w niewielkiej ilości wody. Innym sposobem jest gotowanie w nim przez godzinę litr wody z dodatkiem 6-7 łyżek octu.
Pokrywki do garnków, powinniśmy zawsze używać, ponieważ nie tylko oszczędzimy w ten sposób gaz, lecz uzyskamy także smaczniejszą potrawę, a w naszej kuchni nie będzie pary i zapachu potraw.

Patelnia, na której smażymy naleśniki powinna mieć brzegi zaokrąglone, rozchylające się ku górze.

Deski do krojenia, które przetrzemy przeciętą cytryną lub papką z sody oczyszczonej i wody - nie będą miały zapachu ryby, czosnku ani cebuli.

Płyta kuchenna, na którą wylało się przypalone mleko należy posypać obficie solą - wchłonie zapach spalenizny i ułatwi czyszczenie zabrudzeń.

