

Szczypta soli - kilka porad

Dodany przez major161

Szczypta soli

Szczypta soli - porada

Utrzymuje świeżość mleka

Wydobywa zapach z gotujących się jabłek, zmiękcza je szybciej.

Przyspiesza ubijanie śmietany i białek na krem.

Dodaje smaku kawie i herbacie.

Odkwasza rabarbar i pozwala na użycie mniejszej ilości cukru.

Podnosi smak czekoladowy w kremach i tortach.

Dodaje smaku melonom, pomarańczom i grapefruitom.

Zapobiega pękaniu jajek gotowanych.

