Wskazówki dotyczące mięsa

Dodany przez paula26013

Mięso przed pieczeniem należy wyżyłować, bo żyły powodują, że mięso kurczy się, staje się twarde.

Delikatne mięso np. piersi z kurczaka łatwiej rozbijemy gdy włożymy je do torebki foliowej.

Każdą pieczeń wstawiamy do gorącego piekarnika, nigdy do zimnego.

Pieczeń nie będzie wysuszona jeśli na czas pieczenia do piekarnika wstawimy garnuszek z wodą.

Gdy do mięsa mielonego dodasz startego ziemniaka kotlety mielone wchłoną mniej tłuszczu.

Nawet najtwardsze mięso zmięknie w gotowaniu i nic nie straci na smaku, jeśli po odszumowaniu wleje się do garnka łyżeczkę wódki.

Jeśli przed włożeniem do piekarnika przez godzinę wymoczysz mięso wołowe w maślance lub kefirze, pieczeń będzie bardziej chrupiąca.

Jarzyny szybko oczyścimy z robaków i ślimaków, jeśli włożymy je do słonej wody na kilka minut.

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

Solone śledzie będą delikatniejsze, jeśli do moczenia użyjemy mleka zamiast wody.

Szczypta soli wsypana do wody, której gotujemy jajka zapobiega pękaniu skorupek, a jajka dadzą się łatwo obierać.

Ryż zachowa śnieżną biel i nie rozgotuje się, jeżeli dodamy do wody kilka kropel soku lub odrobinę kwasku cytrynowego.

Białe pieczarki - jeśli umyte i pokrojone pieczarki skropisz sokiem z cytryny, nie będą ciemniały.

Zielony koperek najdłużej przechowuje się z korzonkiem, ale młoda zielona pietruszka, gdy jej nie uciąć korzonka, bardzo szybko traci świeżość.

Pomidory i ogórki najlepiej smakują gdy są przechowywane w temperaturze pokojowej.

Aby truskawki były dłużej świeże najpierw je płuczemy i starannie osuszamy a następnie usuwamy szypułki.

Jarzyn nie należy moczyć w wodzie, gdyż tracą wiele cennych

składników odżywczych. Przygotowujemy je bezpośrednio przed gotowaniem.

Pulpecik.pl