11 страшних помилок при готуванні

Трохи порад які, стануть у нагоді І ваші страви будуть набагато кращими!

1. Промивати макарони, чи ні?

Рецепти різноманітної пасти від ЄК

Єдина відповідь: ні, це помилка. Справа в тому, що ця звичка пішла з радянських часів, коли у продажу були тільки макарони зі звичайної пшеничної муки. Такі макарони злипалися, якщо їх відразу не промивали. Зараз ми маємо справу в основному з макаронами з твердих сортів пшениці, вони не зліпнуться, якщо варити їх у великій кількості води без кришки. Якщо вони все-таки почали злипатися, додайте трохи вершкового масла або олії. До речі, відвар, в якому варилися хороші макарони, італійські господині завжди використовують для приготування соусу до пасти, так що не

виливайте все до кінця!

2. Чи смажити на оливковій олії?

Коли ми готуємо страви з середземноморської кухні, рука так і тягнеться до оливкової олії. Причому часто, намагаючись зробити страву ще краще, ми вибираємо для смаження цінну олію першого віджиму. Все-таки краще заощадити її для салату або іншої холодної страви. Температура горіння масла extra virgin досить низька, тому є ризик зіпсувати продукти присмаком горілого і до того ж отримати порцію канцерогенів. Використовуйте звичайну рафіновану оливкову олію.

3. Коли класти помідори в суп або тушкування?

Рецепт запечених помідорів від ЄК

Поспіхом часто хочеться покласти в каструлю всі інгредієнти одночасно, щоб все готувалося вже без нашої участі. У деяких випадках це, напевно, можливо, але не коли в страві присутні помідори. Щоб уникнути помилки, запам’ятайте золоте правило: кислота (а помідори – це продукт, в якому її багато) прискорює приготування м’яса, але не дає приготуватися овочам. Тобто якщо ви готуєте, наприклад, суп, то помідори або томатну пасту треба покласти після того, як картопля, морква, капуста та інші овочі вже зваряться. Якщо ви тушкуйте м’ясо, то помідори добре покласти відразу – тоді м’ясо стане ще м’якше.

4. Варити картоплю під кришкою чи без?

Рецепт відвареної картоплі з оливковою олією та запеченої картоплі від ЄК

Вода кипить і тікає. Знайома проблема для тих, хто робить багато справ відразу. Хочеться зняти кришку, щоб уникнути такої неприємності. Але в разі, якщо ви варите картоплю та інші овочі – це помилка. Справа в тому, що, закриваючи кришку, ми не даємо вітамінам в прямому сенсі зникнути, зберігаємо аромат, смак, корисні властивості продуктів і до того ж робимо процес приготування ще швидше.

5. Чи можна їсти кекс відразу з духовки?

Рецепт різдвяного кексу від ЄК

Уявіть, мама готує кекс, запах розноситься по всьому будинку, домочадці поступово стягуються на кухню в очікуванні ласощів, і ось довгоочікуваний десерт готовий, але мама каже: “А тепер ми годинку почекаємо!” Жорстоко, скажете ви, але – мама має рацію. Справа не стільки в тому, що можна обпектися, хоча це, звичайно, важливо, а в тому, що гарячий кекс втратить форму при нарізці і в тому, що смак дуже гарячого продукту неможливо відчути в повній мірі. Кекси їдять теплими або холодними. Деякі особливо гарні на другий день. Ну а так звані різдвяні кекси з алкоголем і сухофруктами взагалі тримаються протягом місяця!

6. Чи виливати з пляшки недопите вино?

Рецепти яловичини у вині та яловичини по-бургундськи від ЄК

Так, вино вивітрюється, втрачає аромат і навряд чи хтось буде його пити на наступний день, але все-таки виливати його – це помилка. Якщо у вас залишилося червоне вино, використовуйте його для яловичини по-бургундські або соусу до пасти болоньєзе. Якщо біле, то приготуйте з ним чахохбілі. Якщо у вас залишився сидр, зробіть свинину по-нормандськи. В сучасних економічних умовах це дуже правильно, до того ж, коли ще ви відкриєте пляшку хорошого вина, щоб просто приготувати м’ясо?

7. Чому філе індички сухе?

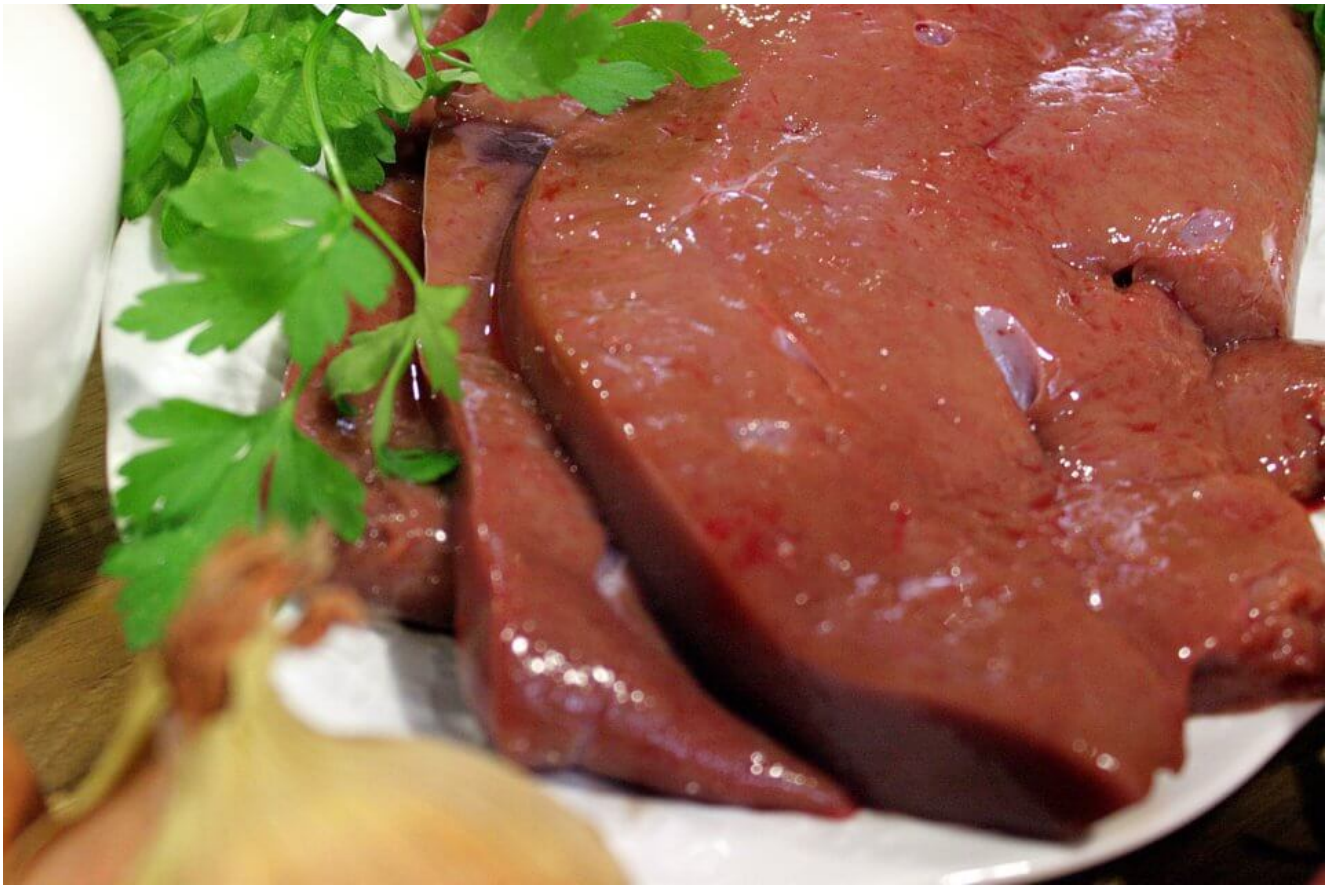
Рецепт філе індика з оливками від ЄК

Індичка – корисне, багате білком, не жирне, але сухе м’ясо. Все правильно, крім останнього. Поширений міф про сухість індички заснований на системній помилці – часу приготування. Грудка готується дуже швидко – близько 7 хвилин на пательні і 15 хвилин в духовці. Скажімо так: знімати з вогню це м’ясо треба, коли вам здається, що воно ще трохи не готове.

8. Як приготувати броколі?

Ще один відомий своєю користю продукт, який мало хто любить. І знову винна розповсюджена помилка в приготуванні занадто довге варіння і, як наслідок, неприємний смак і вигляд. Зелені овочі на зразок броколі, спаржі і горошку треба готувати у великій кількості солоної води. Ні в якому разі не переварювати. А найголовніше – після того, як вони приготуються, відкинути на друшляк і опустити в холодну воду, щоб завершити процес варіння. Цей метод називається бланшуванням. Завдяки йому овочі залишаються смачними, красивими і корисними.

9. Печінка – ліки або ласощі?



Рецепти смаженої та тушкованої печінки від ЄК

Дуже часто печінку рекомендують їсти людям зі зниженим гемоглобіном і вони вживають її як ліки, без будь-якого задоволення. Але якщо уникнути певних помилок, вона може принести чималу гастрономічну радість. По-перше, слід вибрати яловичу печінку, а не свинячу, тому що вона більш ніжна на смак і однорідна за консистенцією. По-друге, необхідно видалити жовчні протоки, в іншому випадку страва буде гірчити. І, по-третє, як зазвичай, не можна перетримувати! Якщо нарізати печінку шматочками товщиною 1 см, то вони будуть готуватися близько 2 хвилин з кожного боку.

10. Начинка для піци – скільки?

Ось ви замісили або купили тісто для піци, розкатали його і, може бути, навіть підкинули декілька разів, як це роблять в хороших піцеріях. А тепер задумалися про начинку. Не будемо тут говорити про те, якою вона має бути, а скажемо про її кількість. Поширена помилка – надто багато соусу, ковбаси, сиру та інших інгредієнтів, які перетворюють піцу у відкритий пиріг. Помірна кількість начинки необхідно для того, щоб тісто залишалося хрустким.

11. Риба розвалюється і пригоряє?

Рецепти різноманітної риби від ЄК

Так, на жаль, буває дуже часто. Це відбувається через те, що ми помилково забуваємо про сіль. Посолити потрібно підготовлені для смаження шматки за 15 хвилин до початку готування, а ще треба не забути посолити олію, в якій риба буде смажитися. В такому випадку ви отримаєте цілу і красиву страву.

Джерело: blyskavka.top