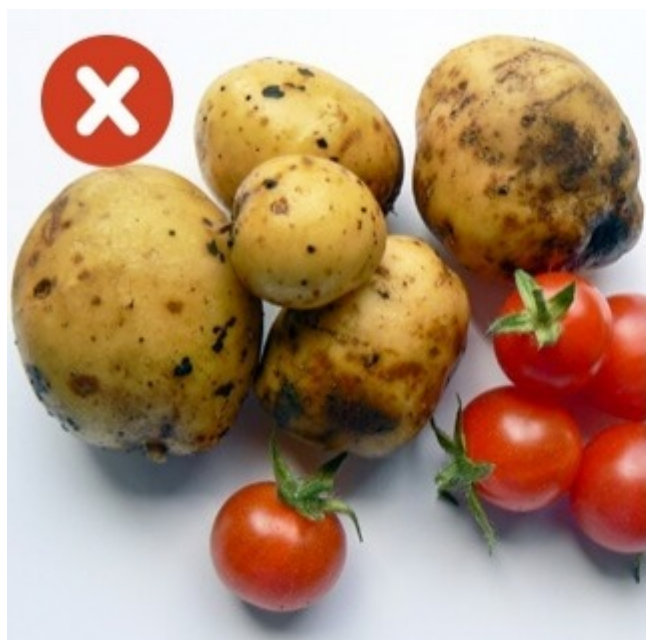


14 кулінарних помилок, які заважають вашим стравам бути ідеальними

Кожному з нас знайомі кулінарні невдачі - злиплі макарони, м'ясо, яке нагадує шматок старої гуми, неспечений пиріг, і ще мільйон «шедеврів», які змушують розчаруватися в своїх можливостях.

Тут зібрано кілька типових помилок кухарів початківців, позбувшись від яких ви перетворитеся на гуру кулінарії. Принаймні, повинні.

Готувати помідори разом з іншими овочами



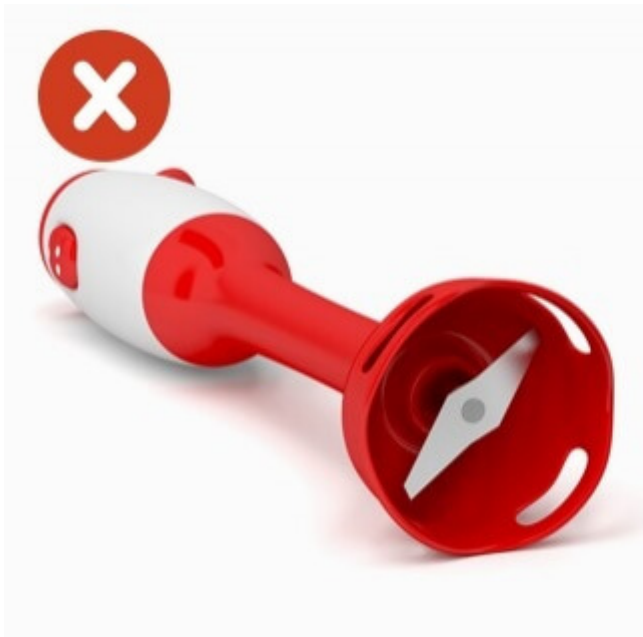
Одна з найпоширеніших помилок кухарів початківців – класти помідори в страву разом з картоплею, морквою та іншими овочами. Кислота, що міститься в помідорах, уповільнює процес варіння інших овочів, через що приготування страви може затягнутися. З цієї ж причини оцет в страви додають тоді, коли вони вже практично готові до подачі.

Солити бульйон на початку варіння



Тут все дуже просто – якщо посолити бульйон на самому початку приготування, то є ризик отримати досить пересолену страву, оскільки вода під час варіння википатиме. До речі, секрет смачного бульйону в тому, щоб класти м'ясо в холодну воду. А ось, якщо ви плануєте зварити чудове м'ясо, то вода, призначена для його приготування, повинна кипіти.

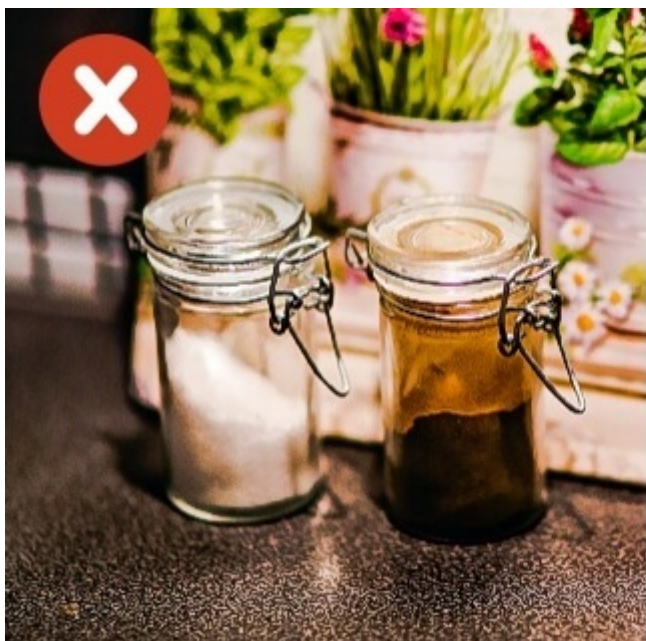
Використовувати блендер для картопляного пюре



Блендер, звичайно ж, відмінний помічник у приготуванні маси страв, але

тільки не тоді, коли мова йде про картопляне пюре. Найсмачніше пюре виходить, якщо робити його по-старому, за допомогою колотівки, а потім збити звичайною виделкою. До речі, професійні кухарі ретельно зливають всю воду, в якій варилася картопля, і навіть підсушують її прямо в каструлі.

Використовувати дуже мало або занадто багато спецій



У кухарів є жарт про те, що недосолена страва набагато гірша пересоленої. Те ж саме стосується будь-яких приправ і прянощів – їх нестача може позначитися на якості страви, буквально позбавивши її смаку. Але і класти всі спеції, які тільки є на полицях, не варто – «пере» в цьому випадку так само погано, як і «недо».

Класти багато начинки в піцу



На перший погляд може здатися, що чим більше начинки в піці, тим вона виходить красивіша і смачніша. Однак це не так – при приготуванні піци краще строго дотримуватися кількості інгредієнтів, зазначених в рецепті. Так ви зможете отримати хрустке тісто, яке не буде прогинатися і дасть вам можливість їсти піцу руками – точно так само, як це роблять на її батьківщині.

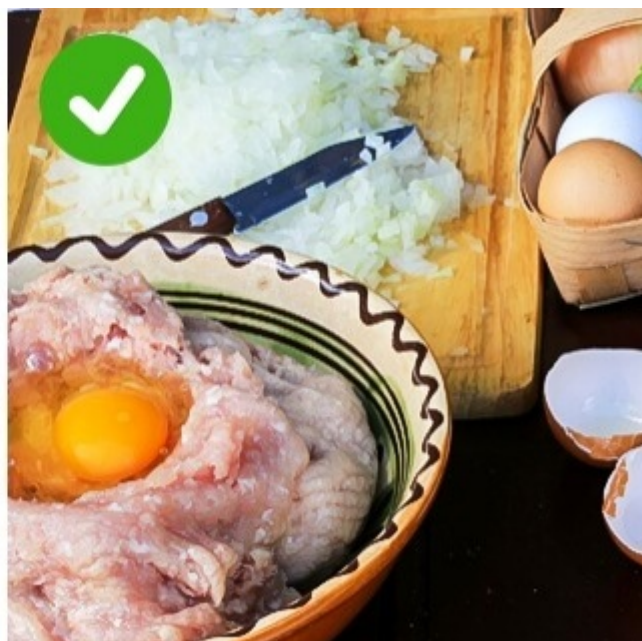
Варити вироби з тіста в невеликій кількості води



Макарони, пельмені, вареники та інші продукти з тіста обов'язково потрібно варити у великій кількості води. Якщо води буде мало, то тісто ризикує

перетворитися в клейстер, і тоді замість апетитної страви ви отримаєте щось, що найменше нагадує смачну їжу. Крім того, макарони або пельмені будуть прилипати не тільки одне до одного, але і до стінок каструлі, а відмивати її, погодьтеся, – те ще задоволення.

Різати цибулю заздалегідь



Дрібно порізана цибуля дуже швидко стає гіркою, тому і страви з нею теж починають гірчити. Те ж саме може статися, якщо різати цибулю тупим ножом. Тому шинкувати цибулю потрібно прямо перед додаванням в страву і тільки гостро наточеним ножом.

Різати м'ясо для стейків уздовж волокон



Навіть найкраще м'ясо можна з успіхом перетворити в справжню «підшву від черевика», якщо нарізати його вздовж волокон. При смаженні такі шматки зморщуються і стають дуже жорсткими. Щоб цього уникнути, м'ясо потрібно нарізати поперек волокон – тоді воно не змінить свою форму під час приготування і залишиться м'яким.

Гасити соду оцтом



Незважаючи на те, що цей прийом використовували ще наші бабусі, практичного сенсу в ньому немає. При гасінні весь вуглекислий газ, який повинен був надати тісту повітряності, йде в повітря, а ось за підняття тіста

відповідає та сода, яка в процесі цієї хімічної реакції залишилася непогашеною. В одному зі старовинних рецептів для додання тісту повітряності рекомендують використовувати такий прийом: в 1/4 склянки води розчинити ложку соди, а в іншій склянці з такою ж кількістю води – чайну ложку лимонної кислоти, а потім додати в тісто.

Промивати макаронні вироби



Промивання пасти холодною водою після варіння може довести до неприємності будь-якого італійця – адже на її поверхні залишається цінний крохмаль, який допомагає соусу краще просочуватися. Більш того, воду, в якій варилося паста, італійські господині використовують для розведення занадто густих соусів.

Запікати картоплю відразу після нарізки



Зауважте, запечені кусочки картоплі з хрусткою скоринкою виглядають дуже апетитно. На зображенні. На практиці ж добитися такої скоринки буває дуже складно. Однак, якщо вимочити кусочки пару годин у холодній воді перед тим, як викласти їх на деко, то зайвий крохмаль осяде, і після запікання картопля буде виглядати точно як на сторінках кулінарних журналів.

Варити овочі протягом тривалого часу



Навіть якщо ви не любитель страв аль денте, варто пам'ятати, що всі зелені овочі, наприклад брокколі або шпинат, не переносять тривалого варіння. Тому для їх приготування використовується такий кулінарний прийом, як

бланшування – короткочасна термічна обробка в киплячій воді. Тривалість варіюється від 2 до 5 хвилин і залежить від обраних овочів. Такий спосіб приготування не тільки збереже їх смак і колір, але і мінімізує втрату вітамінів.

Пасерувати цибулю та моркву одночасно



Одна з найпоширеніших помилок при створенні пасерівки для супу (яку помилково називають «засмажкою») – класти цибулю і моркву на сковороду одночасно. Насправді в першу чергу потрібно покласти цибулю, почекати, поки вона почне ставати прозорою, і тільки потім додати моркву. Секрет простий: всупереч поширеній думці, цибуля готується довше, а підгораючи, набуває гіркуватий смак, який передається страві.

Нехтувати цукром під час приготування несолодких страв



Йдеться, звісно ж, не про добавку в суп цукру в пропорціях, які використовуються для приготування варення. Однак невелика щіпка цукру в борщ, солянку, гуляш або інші страви – особливо в ті, де містяться кислі інгредієнти на зразок помідорів, – здатна якісно поліпшити смак. До речі, це правило працює і у зворотний бік – щіпка солі в стравах з солодкого тіста надає випічці більш насичений смак.

Джерело: tutkatamka.com.ua