

Кулинарные советы

1. Хотите, чтобы бульон на костях стал ароматнее, для этого поджарьте косточки в духовке.
2. Не стоит доливать в готовый бульон воду, он станет мутным и приобретёт неприятный мыльный привкус.
3. Чтобы бульон получился прозрачным, обязательно в процессе варки снимайте с поверхности образовавшуюся пенку и жир.
4. Если вы отвариваете мясо для салатов, пирогов, блинчиков, то его следует опускать в кипящую воду, при этом мясо будет более сочным и сохранит больше питательных веществ. Для варки супов мясо закладывается только в холодную воду.
5. Если вы упустили момент, когда нужно снять пену и она опустилась на дно, влейте 0,5 стакана холодной воды. Пена поднимется на поверхность бульона и её можно будет снять.
6. Если вы готовите щи из квашенной капусты или щавелевый суп, всегда помните о том что картофель закладывается первым и варится до полуготовности, и только затем добавляйте капусту и щавель. Эти правила нужно соблюдать потому как, содержащаяся кислота в квашенной капусте и щавеле не даёт хорошо провариться картофелю.
7. Солить супы нужно всегда в конце приготовления.
8. При длительном кипячении лавровый лист придаёт супу неприятную горечь. То же самое относится к чёрному перцу горошку и другим приправам. Чтобы всего этого избежать, нужно закладывать специи и приправы за 5—7 минут до готовности блюда, а лавровый лист после приготовления обязательно вынимать.
9. Если пшено горчит. Его необходимо ошпарить кипятком, слить воду и затем варить.
10. Если крупа имеет неприятный запах, ее следует тщательно промыть теплой водой, перетереть руками и затем просушить.
11. Сахар и соль кладут в кастрюлю с водой, при варке каши, до засыпки крупы.
12. Крупы необходимо засыпать в кипящую воду, иначе незаварившийся крахмал осядет на дно посуды и каша пригорит.

13. Для того чтобы сваренный рис был рассыпчатым и сохранил свой цвет, его необходимо засыпать в кипящую подсоленную воду, в которую предварительно добавить несколько капель лимонного сока (разбавленной в воде лимонной кислоты).

14. Чтобы горох, фасоль, чечевица сварились быстрее, рекомендуется, перебрав и промыв, замочить в воде на всю ночь. При варке их следует заливать холодной водой. При варке зеленого горошка можно добавить немного сахара, так он сохранит естественный цвет.

15. Для того чтобы избавиться от неприятного речного запаха рыбы, достаточно промыть выпотрошенные тушки в холодном соляном отваре. Также можно при приготовлении такой рыбы использовать больше укропа.

16. Пресноводную рыбу лучше всего готовить с головой. Особо вкусной получается уха из такой рыбы. У морской же рыбы голову лучше всего удалять, потому как именно в голове могут содержаться вредные вещества, что вполне может испортить вкус блюда.

17. Во время первичной обработки рыбы руки следует смазать солью. Это поможет крепче удерживать в руках скользкую тушку и проще очистить филе от слизи.

18. Сырое мясо, даже вполне доброкачественное и свежее, может быть обсеменено микробами, поэтому его никогда нельзя держать в непосредственном соприкосновении с другими продуктами.

19. Перед тем как поместить сырое мясо на холод, его надо освободить от бумаги или целлофана, выложить в керамическую или эмалированную посуду и прикрыть сверху бумагой или марлей.

20. Чем медленнее оттаивает мороженое мясо, тем меньше оно теряет ценный мясной сок. Ни в коем случае не следует оттаивать мясо в холодной и особенно в теплой воде, так как это способствует размножению микробов и порче продукта.

21. Говядина будет нежной и мягкой, легко проварится, если с вечера ее со всех сторон натереть сухой горчицей. Перед варкой мясо нужно вымыть в холодной воде.

22. Перед обжариванием крупных кусков мяса их обмывают, а затем обсушивают чистой тканью. Влажное мясо при обжаривании обильно выделяет сок, в этом случае значительно ухудшается вкус готового изделия.

23. Мясо (кусочки или котлеты) при обжаривании кладут всегда только на сильно разогретую с жиром сковороду (или разогретый противень), иначе оно теряет сок и приобретает вкус вареного.

24. Порционные и в особенности мелкие куски мяса нельзя жарить сразу в большом количестве и укладывать на сковородку слишком тесно. В этом случае жир и посуда, в которой жарят мясо, охлаждаются, корочка на поверхности мяса образуется медленно и из него обильно вытекает сок.

25. При обжаривании порционных кусков мяса не рекомендуется закрывать посуду крышкой, так как в этом случае пар не улетучивается, а оседает на мясе и придает ему вкус тушеного, а не жареного.

26. Мясо не будет прилипать к сковороде, если в жир, на котором оно жарится, положить несколько кусочков моркови.

27. Печень будет вкуснее и мягче, если ее прежде, чем жарить, 2 - 3 часа подержать в воде или молоке. С печени легко снять пленку, если перед этим на минуту опустить ее в горячую воду.