

23 хитрости, которые использует на кухне шеф-повар



Страница статьи: <https://www.yournutrition.ru/articles/23-hitrosti-kotorye-ispolzuet-na-kuhne-shef-povar/>

У каждого, кто любит возиться на кухне, есть масса маленьких секретов, которые доводят простые блюда до совершенства. Что уж говорить о шеф-поварах — у них-то секретов побольше, чем устриц в море.

1. Если вы хотите, чтобы рис получился белоснежным, при варке добавьте немного уксуса.
2. Чтобы придать пикантную чесночную нотку всему блюду, натрите зубчиком чеснока тарелку, а потом выкладывайте на нее салат или гарнир.
3. Новый вкус маринаду для мяса даст темное пиво или смесь светлого пива с соевым соусом, солью и перцем по вкусу. Пиво можно добавлять также в тушеные овощи, в том числе оно придаст особый вкус и запах вареному картофелю.
4. Печень нужно солить только в конце, иначе она станет жесткой.
5. Чтобы верх пирога не пригорел, прикройте его смоченной бумагой.
6. Если бросить в бульон кусочек льда и довести до кипения, бульон будет более

прозрачным.

7. Чтобы аккуратно нарезать яйцо, сваренное вкрутую, смочите лезвие ножа холодной водой: желток не будет крошиться.
8. При варке фасоль не потемнеет, если варить ее, не закрывая кастрюлю крышкой.
9. Фарш будет ароматнее и вкуснее, если добавить в него часть сырого лука, часть поджаренного лука и мелко натертую сырую картошку.
10. Используйте лимонный сок в блюдах, чтобы частично заменить соль. Это полезно для регуляции давления. В итоге вы не пересаливаете блюдо, а цитрусовый привкус придает ему изысканный аромат.
11. Баклажан не будет горчить, если перед приготовлением вы нарежете его на кусочки, посолите и дадите немного пустить сок. После этого промойте баклажаны в холодной воде.
12. Миндаль легко очистится от кожицы, если сначала вы прокипятите его в течение 5 минут, а потом остудите в холодной воде.
13. Сметана гораздо лучше взобьется в крем, если добавить в нее немного яичного белка.
14. Если добавить в молотый кофе щепотку соли, то напиток будет во много раз вкуснее!
15. Чтобы мясо, запеченное в духовке, приобрело румяную корочку, смажьте его сверху гранатовым соком и медом, разведенным сухим вином, коньяком или водой.
16. Если вы слишком долго варили мясо, нарежьте его тонкими ломтиками, выложите на тарелку, посыпьте луком и помидорами и добавьте немного растительного масла, лимонного сока и уксуса. Вскоре мясо вновь станет сочным.
17. Вместо панировочных сухарей используйте молотые орехи.
18. Только что приготовленное мясо не спешите сразу подавать на стол. Пусть оно немного остынет и раскроет свой вкус.
19. Винегрет будет вкуснее, если вы добавите в него столовую ложку молока и чайную ложку сахара.
20. Яблоки в шарлотке не опустятся на дно формы, если обвалить их перед приготовлением в муке.
21. Перед тем как снять суп с огня, добавьте в него немножко свежего сока капусты, моркови или помидоров. Это усилит вкус и обогатит ваше блюдо витаминами.
22. Ваниль — превосходная специя для придания пикантной нотки овощным салатам.
23. Есть много способов спасти пересоленный суп. В частности, можно окунуть в него марлю с небольшим количеством крупы и проварить: каша впитает в себя излишек соли.