

# 28 кулинарных хитростей на вес золота



Страница статьи: <https://www.yournutrition.ru/articles/28-kulinarnyh-hitrostej-na-ves-zolota/>

1. Если вы вовремя не сняли с бульона пену и она опустилась на дно, влейте в кастрюлю стакан воды. Пена поднимется, и ее можно будет удалить.
2. В куриный бульон не кладите никаких приправ, только луковицу и морковь. Иначе он потеряет вкус.
3. Никогда не оставляйте в супе лавровый лист. Он хорош при варке, а затем лишь портит вкус.
4. Отбивные получатся более мягкими, если за 1 -2 часа до жарки их смазать смесью уксуса и растительного масла. То же проделайте и с мясом для гриля.
5. Чтобы приготовить вкусные сочные котлеты, добавьте в фарш поровну мелко порезанного сырого и слегка поджаренного лука и немного сырого картофеля.
6. Первую минуту обжаривания котлет огонь должен быть сильный, чтобы корочка схватилась и не дала бы соку вытечь. Но затем надо довести огонь до среднего и, перевернув котлеты, снова усилить его на полминуты.
7. Рыба не развалится на куски и приобретет золотистую корочку, если за 10-15 минут до

жарки ее вытереть полотенцем и тут же посолить.

8. Несколько свежих лисичек, добавленных в любой суп, сделают его вкуснее. Грибы в блюдах тем вкуснее, чем мельче они порезаны.

9. Натертый сырой картофель сразу же размешайте с небольшим количеством молока, иначе он посинеет.

10. Старый картофель станет вкуснее, если добавить при варке ложечку уксуса, 2-3 зубчика чеснока и лавровый лист, либо сварить его в бульоне. Чем старше картофель, тем больше требуется воды.

11. Картофельное пюре лучше взбивать вручную. Взбитое в миксере становится пышным, зато быстро теряет вкус.

12. Дрожжевое тесто будет мягким и воздушным, если добавить в него остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке.

13. Сливочное масло при жарении не темнеет, если раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.

14. Тесто быстрее подойдет, если в него воткнуть несколько палочек трубчатых макарон.

15. Чтобы получить легкий и пушистый крем, при взбивании венчиком нужно описывать восьмерки и время от времени круги по стенкам посуды.

16. Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить ложку коньяка.

17. Если хотите, чтобы фасоль при варке не потемнела, варите её в открытой кастрюле.

18. Чтобы избежать разбрызгивания масла, прежде чем начать жарить, дно сковородки нужно слегка посыпать солью.

19. В салат из квашеной капусты вместо яблок можно положить дольки апельсинов или мандаринов.

20. Растительное масло нужно подливать в салат только после того, как салат посолили, добавили уксус и перец (соль в масле не растворяется). -Салат с майонезом и винегрет приобретут особенно приятный вкус, если перед подачей к столу положить в них ненадолго лимонную корочку.

21. Если хотите, чтобы винегрет приобрел тонкий и приятный вкус, влейте в него столовую ложку молока и всыпьте чайную ложечку сахарного песка.

22. Для получения прозрачного мясного бульона во время варки надо положить в него промытую яичную скорлупу. Готовый бульон следует процедить.

23. Отваром луковой шелухи можно подкрашивать бульоны. Это повышает их питательность, обогащает витаминами и улучшает внешний вид.

24. Старая курица сварится быстрее, если после того, как она варилась 20-30 минут, погрузить ее на 5-6 минут в холодную воду.

25. Чтобы мясо не пригорело и не стало сухим, в духовой шкаф ставят сосуд с водой.

26. Для устранения сильного запаха при жарении рыбы в растительное масло кладут 1 сырую картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

27. Чтобы быстро остудить горячий компот, нужно поставить кастрюлю с ним в другую, большую посуду, наполнив ее холодной водой и всыпав в воду немного крупной соли.

28. При приготовлении киселя разведенный крахмал следует лить не в середину кастрюли, а ближе к ее стенкам.