

Советует елена молоховец

- Каждое кушанье вкусно, если подаётся только что сваренным или изжаренным, поэтому общее правило: назначить аккуратно время обеда, для того чтобы кушанье тотчас подавалось и не стояло долго на плите.

- Остерегаться пересолить, досолить себе может каждый, а пересол исправить иногда и невозможно, поэтому лучше иметь для супов и соусов заготовленную кипячёную солёную воду.

- Если смешивается мука с водой, молоком или с какой иной жидкостью, то надо не муку сыпать в жидкость, а жидкость вливать понемногу в муку, растирая её до гладкости.

- Муку надо всыпать в кипящее масло.

- Вынув пирог из печи, никогда не надо накрывать его полотенцем, потому что от этого корочка делается мягкой и невкусной. Чтобы не простыл, печь его вовремя и затем до отпуска оставлять лучше в духовой печи, при открытых дверцах.

- Если что кипятится по часам и минутам, как, например, яйца, пудинги, которые варятся на пару, зелень и прочее, то время считается от минут закипания.

- Все варенья, сиропы, желе и кисели из разных ягод надо варить в медном или эмалированном тазике, иначе потеряют цвет.

- Чаю берётся на каждые 4 человека по чайной ложке.

- Разварной картофель, равно как и разварная крупа, и печёные и варёные яблоки, предназначенные быть протёртыми, должны протираться горячими сквозь решето, потому что тогда легче протереть их и они спорнее.

- Чтобы узнать, готова ли говядина в бульоне, картофель или жаркое надо пробовать вилок. Если она легко входит, значит, готово.

- Листья капусты, предназначенные для голубцов, надо обваривать солёным кипятком, а также нашинкованную капусту для салата.

- При раскатывании теста не следует подсыпать много муки.

- Вынимать сердцевину яблок нужно тогда, когда они ещё не очищены от кожицы. Потом уже очистить и тотчас опустить в холодную воду, чтобы не почернели, а ещё лучше обтереть лимоном.