

15 добрых советов домашним кулинарам от В.В. Похлебкина

1. Что бы вы ни решили готовить (даже не зная ещё точно — что именно), первым делом, войдя в кухню, поставьте кипятить воду. Выработав эту привычку, вы оцените всю пользу от неё по мере приобретения поварского опыта.

2. Никогда не начинайте готовить, не прочитав рецепта до конца. Прежде всего, прочтите предварительные объяснения, а затем весь рецепт, уясните себе всю последовательность действий и только потом принимайтесь за дело.



3. Сразу взвесьте и отмерьте все продукты, необходимые по рецепту, расположите их на столе перед собой.

4. Подготовьте посуду и кухонный инструмент.

5. Строго соблюдайте последовательность операций, указанных в рецепте. Не спешите солить, но и не запаздывайте! НЕ ЗАБЫВАЙТЕ!



6. Никогда не оставляйте продукты, а особенно жиры, муку, крупы, открытыми в кухне во время варки — они теряют свой вкус, быстро горкнут, портятся, в них заводятся черви и насекомые.



7. Храните чай, пряности, кофе, соду и уксус в тщательно закрытой стеклянной посуде и каждый из этих продуктов изолированно.

8. Никогда не допускайте долгого бурления (кипения) воды, супов, компотов и т.п., а также скопления пара на кухне. Не кипятите масло, не пережигайте растительных жиров, это портит не только их вкус, но и вкус подвергаемых тепловой обработке продуктов.





9. Варите супы без крышки! Непременно тщательно снимайте пену! Молочные и рыбные супы (особенно уху!) никогда нельзя варить под крышкой! Овощные супы также лучше варить без крышки, особенно те, которые включают массу надземных овощей и трав. В мясных супах можно варить под крышкой только их мясную часть, а затем крышку снимать. Только в таком случае супы будут прозрачны, душисты, вкусны.

10. Любой продукт для варки кладите всегда в крутой кипяток! Ещё лучше — в кулинарно подготовленный кипяток, т.е. посоленный, поперченный, если это допускает и требует рецепт.

11. Любой продукт, предназначенный для тепловой кулинарной обработки (варки, жарения, запекания и т.д.) тщательно и вновь перед закладкой проверьте на чистоту и отсутствие посторонних запахов и включений, скрытых изъянов. Это значит, что любой корнеплод, например, надо разрезать минимум на 4 части, чтобы убедиться в отсутствии дефектов внутри клубней.

12. Используйте для панировки только очень сухую (подсушенную) муку или очень тонко помолотые сухари (до пудрообразного состояния) — это предотвратит подгорание пищи, исключит появление чада на кухне.

13. Разумно используйте остатки доброкачественного пищевого сырья и готовой пищи: делайте из них начинки, винегреты, салаты, паштеты, используйте в соусах. Никогда не выбрасывайте образовавшейся в процессе выпечки кондитерской крошки и остатков сдобного теста: это хорошее сырьё для начинок и панировки пирожных.

14. Работайте на кухне только с сухими руками. Не допускайте их увлажнения, вытирайте при малейшем случайном смачивании! Это улучшит не только производительность вашего труда, но и повысит качество приготовляемой пищи, оздоровит общую обстановку на кухне. Заметьте связь между этими указанными явлениями! Пользуйтесь для работы с горячей кухонной утварью специально сделанными прихватками и рукавицами, а не случайными тряпочками и полотенцами. Это сделает ваши действия уверенными, предотвратит случайные ожоги и травмы, битьё посуды и потерю пищи.



15. Старайтесь не покидать кухню во время приготовления, внимательно следите за ходом всех тепловых процессов, знайте время, потребное на них. Это — основное условие для предупреждения подгорания и спльвов блюд.