

---

# Porady - produkty spożywcze

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1957 razy.

- Mąka gruboziarnista lepiej nadaje się do przerobu, bo ma dużą zdolność wiązania wody.
- Czas przechowywania mąki i kasz bez obniżenia ich jakości wynosi przeciętnie około roku.
- Sita używane do przesiewania mąki należy płukać zimną wodą, bo nie zaklejają się wtedy oczka sita.
- Mąka zmieszana z wodą nie będzie tworzyła grudek, jeśli dodamy do niej odrobinę wody.
- Mąka wilgotna nie nadaje się do przechowywania. Jeśli mąka ściśnięta w dłoni zachowuje po jej rozwarciu kształt palców, oznacza to, że zawiera zbyt dużo wody.
- Dobre gatunki kaszy są bielsze, a gorsze ciemniejsze. Dobra kasza powinna w wodzie pęcznieć i zwiększać swoją objętość pięciokrotnie.
- Kaszę zepsutą poznajemy po tym, że ziarnka mają ciemne plamy.
- Nie należy płukać kasz drobnych oraz płatków /chłoną wodę/ natomiast dokładnego wymycia wymaga ryż.
- Kasza będzie bardziej sypka, gdy do wrzącej wody, do której wsypujemy kaszę, dodamy tłuszcz w proporcji 2 dag na 50 dag kaszy.
- Ryż zachowa śnieżną biel i nie rozgotuje się na papkę, jeżeli dodamy do wody kilku kropli soku cytrynowego lub kwasu cytrynowego.
- Kasza manna, jeżeli zmożymy ją zimną wodą i rozprowadzimy wrzątkiem, nie zbija się w grudki.
- Kaszę gotujemy w dużych naczyniach. Po zalaniu wodą powinna jeszcze zostać pusta 1/3 pojemności garnka. Po zalaniu kaszy płyn powinien sięgać do 2/3 objętości garnka.
- Wygląd i smak ugotowanej kaszy zawsze można poprawiać, posypując ją posiekanymi liśćmi mi zielonej pietruszki lub odrobiną mielonej, słodkiej papryki.
- Dobry makaron powinien po ugotowaniu spęcznieć, zwiększając swoją objętość cztero- a nawet sześciokrotnie.
- Aby makaron się nie kleił, wystarczy podczas gotowania dodać do wody łyżeczkę masła lub margaryny. Radę tę można stosować podczas gotowania pierogów w wodzie.