Porady - produkty spożywcze

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2104 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 ndaje 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 obojętność 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 kwasku cytrynowego.

- Kasza manna, jeżeli zmoczymy ją zimną wodą i rozprowadzimny 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 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.