
Porady - przystawki i wyr.garmażery

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2004 razy.

- Podstawą do przygotowania kanapek jest pieczywo: świeże do kanapek popularnych i lekko czerstwe - do kanapek dekoracyjnych /pieczywo lekko czerstwe nie deformuje się przy krajaniu/.
- Kanapki dekoracyjne sporządza się z długich bułek barowych lub pieczywa razowego, okrojonych ze skórki ostrym nożem.
- Kanapki dekoracyjne smaruje się cienką warstwą masła i nakłada elementy pokrojonych wędlin, sera, jaj lub smaruje różnymi pastami. Do kanapek smarowanych pastami nie używa się dodatkowo masła.
- Grzanki sporządza się z białej czerstwej bułki.
- Tosty są to grzanki opiekane w tostownikach lub nawet w piekarnikach, bez tłuszczu, powinny być chrupiące, w środku zaś miękkie.
- Jeśli zachodzi konieczność wcześniejszego przygotowania kanapek, należy je przykryć lekko zwilżonym muślinem lub papierem pergaminowym albo folią aluminiową, aby w ten sposób zabezpieczyć przed wysychaniem.
- Zimne mięso należy podawać w plastrach cieńszych niż mięso gorące wyjątek stanowią pasztety.
- Do sporządzenia przystawek z mięsa surowego używa się tylko wołowiny i koniny.
- Suche bułki odzyskują świeżość, jeśli zawiniemy je na godzinę w wilgotną ściereczkę, a potem ułożymy /bez ściereczki/ na blasze i wsuniemy na parę minut do gorącego piekarnika.