Czego nie można zamrażać

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2323 razy.

Generalnie zamrażanie, z nielicznymi wyjątkami, jaki stanowi np. groszek, negatywnie odbija się na jakości i smaku przyrządzanych potraw. W żadnym wypadku nie wolno zamrażać ostryg i innych małży, kawioru, jajek, produktów mlecznych, sera itp. Zamrażaka przydaje się natomiast do zamrażania sosów, wywarów, bulionów itp. Zamrażać można również wiórki kokosowe, mielone orzechy i mak. Dzięki temu zawsze będziemy mieć pod ręką niewielką porcję przydatną do sporządzania potraw, bez konieczności odmrażania całości.