
Mikrofalówka

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3260 razy.

Na początek polece Ci dwie pozycje książkowe: "kuchenska mikrofalowa" - Jozef Korczak i Jan Pikul "gotujemy w kuchence mikrofalowej z Katarzyna Pospieszynska".

Nie polecam "gotujemy w kuchni mikrofalowej" - burdy - zbyt "wymyslne" przepisy.

Szczegolnie na początek polecam pieczenie miesa, w trakcie czego pisze ten post.

Kawalek miesa ok 1kg (w moim przypadku szynka bez skory) zostal 4 godziny wczesniej natarty : wegeta, posiekany czoskiem, polamanym lisciem laurowym, obsypany zielem angielskim i ulozony w szklanym naczyniu pod przykryciem. Mam 35 l AEG z nastawami na moc mikrofalowania od 1 do 9 o mocy 1400W. Wkladam pojemnik przykryty i na 9 opiekam ta ilosc miesa 10 min. Nastepnie wyjmje przekladam mieso na druga strone i mikrofaluje na 3 nastepne 30 min. Zostawiam jeszcze na pol godziny po pieczeniu pod przykryciem. Co do ilosci przypraw to zecz gustu i rutyna. Zawsze robie na oko. Polecam tez ryby (czas piczenia to doslownie minuty) i potrawy z wazyw nie wymagaja wody.

pozdrawiam

From: "Ireneusz Jefimiuk" <jeirek@free.polbox.pl>

Moja rada: nie kupuj mikrofalowki z grillem, grill zapaskudza kuchenke, a wcale nie dziala idealnie. Na dokladke tansze modele maja pret grilla na wierzchu (u gory) co dodatkowo utrudnia czyszczenie. Drozsze modele maja schowany oraz nawiewy.

Lepiej kupowac osobne urzadzenia (opiekacz) niz "dwa w jednym". Co do kuchenki - optymalnia to wzgl. duza (powyzej 20 litrow), oczywiscie z obrotowym talerzem w srodku, moc max. np. 1000 W. Przy ogladaniu zwroc uwage na funkcjonalnosc ustawien (niektore maja pokretla, niektore przyciski do wstukiwania) imho wygodniesze sa pokretla. Obejrzyj srodek, czy dobrze zabezpieczone i czy latwo bedzie czyscic.

A co do konkretnych przykladow to kupilem sobie Samsunga 26 l. 1000 W :) bez grilla tyle ze w Niemczech i kosztowalo mnie to 249 DM (z grillem prawie 400 DM). W Polsce tez widzialem, na pewno w cenie duzo ponizej 1000 zl.

Co do prezentow to mysle sobie, ze o ile jeszcze w domu nie ma, warto kupic kralalnice elektryczna do chleba (etc.), te Zelmerowskie (metalowe) sa calkiem porzadne. Bardzo takie urzadzonko ulatwia krojenie ;)

powodzenia,wp

From: wp@cyberdude.com (Witold Przygoda)