
Mąka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2005 razy.

PRAKTYCZNE RADY DOTYCZĄCE MAKI, KASZ, I PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH.

- mąka zmieszana z wodą nie będzie tworzyła grudek, jeśli dodamy do niej odrobinę soli
- dobre gatunki kaszy są bielsze, a gorsze ciemniejsze. Dobra kasza powinna w wodzie pęcznieć i zwiększać swoją objętość pięciokrotnie.
- kasze przeznaczone na desery gotuje się na mleku na sypko
- nie należy płukać kasz drobnych oraz płatków (chłoną wodę). Natomiast dokładnego mycia wymaga ryż.
- najpraktyczniejszym sposobem przygotowania kasz na sypko jest odmierzenie za pomocą szklanki odpowiedniej ilości wody i kaszy. Prawidłowa objętość wody w stosunku do tak samo liczonej jednej objętości kaszy przedstawia się następująco:

kasza grycz ana.....1,5 objętości wody

kasza jaglana.....1,7 " "

kasza jęcz mienna.....2,5 " "

ryż.....2,0 " "

Kasze na sypko gotuje się, wsypując je do wrzącego płynu z dodatkiem tłuszczu, aż do momentu wchłonięcia płynu, a następnie wypieka w średnio nagrzanym piekarniku lub dogotowuje pod przykryciem na płycie.

- kasza będzie bardziej sypka, jeżeli do wrzącej wody, do której ją wsypujemy, dodamy tłuszcz w proporcji 2 dag na 50 dag kaszy
- gryśki nie należy sypać na gotującą się wodę lub mleko, lecz wsypać go tuż przed zagotowaniem, dokładnie mieszając. W ten sposób nie skleją się.
- kaszę mannę lub krakowską przed gotowaniem na sypko należy wymieszać z całym surowym jajkiem, dokładnie rozetrzeć drewnianą łyżką i wysuszyć w piekarniku (rozłożyć na cienką warstwę na brytfannie). W ten sposób tworzy się na ziarenkach sztuczna osłona białkowa.
- aby makaron nie kleił się, trzeba podczas gotowania dodać do wody łyżeczkę masła lub margaryny. Można tak robić gotując pierogi.