

Dicas de Cozinha I

25-Feb-2007

Este é o primeiro compacto de dicas de cozinha diversas, mais virão!

Tacho sem Comida Agarrada

Existe um truque muito eficaz para eliminar os restos de comida que ficam agarrados ao fundo do tacho. Encha-o com água quente e junte um punhado de sal. Deixa actuar durante alguns minutos e lave-o com um esfregão de aço inoxidável.

Manter a Farinha Fresca

Este alimento deve ser conservado consoante o seu tipo. A farinha de trigo deve ser guardada num local frio e seco durante 6 meses mas, se se tratar de farinha com fermento, conserve-a apenas durante 3 meses nas mesmas condições.

Congelar Melão

Se este é um dos seus frutos preferidos e gosta de saboreá-lo em outras alturas do ano, saiba que pode congelá-lo. Descasque-o, reque a polpa com sumo de limão e embrulhe em película aderente ou papel de alumínio. De seguida, coloque no congelador.

Tarte de Maçã Deliciosa

Da próxima vez que confeccionar uma tarte de maçã experimente colocar a fruta, já descascada e cortada, de molho em vinho branco 30 minutos antes de colocá-la sobre a massa. Vai ver que fica mais saborosa.

Conservar Bolachas

Quando abrir um pacote de bolachas e não o consumir por inteiro, não deixe que as restantes amoleçam. Assim, envolva-as em papel de alumínio e guarde-as no frigorífico, na gaveta dos vegetais. Deste modo continuarão deliciosas e crocantes.

Recuperar Batatas Fritas

Se, por vezes, ao fritar batatas estas ficarem moles, não as deite fora. Forre um recipiente tipo pirex com uma folha de papel absorvente, espalhe 50g de batatas fritas e leve ao microondas por cerca de 20 a 50 seg na potência máxima. Retire e deixe repousar 5 minutos antes de servir.

Natas Perfeitas

Coloque a tija onde vai bater as natas no frigorífico 30 minutos antes de utilizá-la. As natas devem estar bem frias para que possam ganhar consistência mas, se pretender que adquiram um maior volume, acrescente algumas gotas de sumo de limão.

Moldar Almôndegas

Há um truque fácil e eficaz para evitar que a carne se agarre aos dedos, que consiste em molhar as mãos em água antes de começar a moldar as almôndegas. Para conservá-las redondas, coloque-as no frigorífico 10 minutos antes de fritá-las.

Desenformar Gelatina

Mergulhe a forma que contém a gelatina, durante alguns segundos, em água muito quente. Se mesmo assim tiver dificuldade em desenformá-la, coloque o recipiente sobre um prato de servir e tape-o durante alguns minutos com um pano quente.