

Porady - przystawki i wyr.garmażery

Dodany przez patryshia

- **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.**