

# Wskazówki dotyczące mięsa

Dodany przez paula26013

**Mięso przed pieczeniem należy wyżyłować, bo żyły powodują, że mięso kurczy się, staje się twarde.**

**Delikatne mięso np. piersi z kurczaka łatwiej rozbijemy gdy włożymy je do torebki foliowej.**

**Każdą pieczeń wstawiamy do gorącego piekarnika, nigdy do zimnego.**

**Pieczeń nie będzie wysuszona jeśli na czas pieczenia do piekarnika wstawimy garnuszek z wodą.**

**Gdy do mięsa mielonego dodasz startego ziemniaka kotlety mielone wchłoną mniej tłuszczu.**

**Nawet najtwardsze mięso zmięknie w gotowaniu i nic nie straci na smaku, jeśli po odszumowaniu wleje się do garnka łyżeczkę wódki.**

**Jeśli przed włożeniem do piekarnika przez godzinę wymoczysz mięso wołowe w maślanie lub kefirze, pieczeń będzie bardziej chrupiąca.**

**Jarzyny szybko oczyścimy z robaków i ślimaków, jeśli włożymy je do słonej wody na kilka minut.**

**Rosół będzie miał ładny kolor, jeśli do garnka włożymy umytą łuskę od cebuli.**

**Solone śledzie będą delikatniejsze, jeśli do moczenia użyjemy mleka zamiast wody.**

**Szczypta soli wsypana do wody, której gotujemy jajka zapobiega pękaniu skorupki, a jajka dadzą się łatwo obierać.**

**Ryż zachowa śnieżną biel i nie rozgotuje się, jeżeli dodamy do wody kilka kropel soku lub odrobinę kwasu cytrynowego.**

**Białe pieczarki - jeśli umyte i pokrojone pieczarki skropisz sokiem z cytryny, nie będą ciemniały.**

**Zielony koperek najdłużej przechowuje się z korzonkiem, ale młoda zielona pietruszka, gdy jej nie uciąć korzonka, bardzo szybko traci świeżość.**

**Pomidory i ogórki najlepiej smakują gdy są przechowywane w temperaturze pokojowej.**

**Aby truskawki były dłużej świeże najpierw je płuczemy i starannie osuszamy a następnie usuwamy szypułki.**

**Jarzyn nie należy moczyć w wodzie, gdyż tracą wiele cennych**

**składników odżywczych. Przygotowujemy je bezpośrednio przed gotowaniem.**

