

Πως να αποφύγετε την καταστροφή όταν μαγειρεύετε!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πολλά πράγματα μπορούν να πάνε στραβά όταν μαγειρεύετε. Τα ευαίσθητα λαχανικά, τα χυλωμένα ζυμαρικά, το στεγνό κρέας, το εύθραυστο κέικ κ.λ.π. Ευτυχώς, δεν χρειάζεται να πετάξετε το φαγητό σας όταν τα πράγματα πάνε στραβά. Γνωρίζοντας μερικές χρήσιμες συμβουλές και κόλπα, μπορείτε να διασώσετε ορισμένες από τις χειρότερες μαγειρικές σας.

1. Χυλώσανε τα ζυμαρικά; Σωτάρετέ τα σε ελαιόλαδο και προσθέστε τριμμένο τυρί.
2. Παραβράσατε τα λαχανικά; Μην τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τα για κάποια άλλη συνταγή, όπως σούπες, ρολό κιμά κ.λ.π.
3. Στέγνωσε το κρέας; Ψήσατε το κρέας σας στην κατσαρόλα περισσότερη ώρα και σας στέγνωσε; Μπορείτε να το περιχύσετε με μερικές κουταλιές γάλα εβαπορέ ή κρέμα γάλακτος και να το αφήσετε να βράσει για λίγο σε μια κατσαρόλα που θα σκεπάσετε με το καπάκι της; Σε λίγα λεπτά το ρολό σας θα έχει όλους τους χυμούς και τα υγρά που χρειάζεται για να είναι νόστιμο και ζουμερό.
4. Σας έπεσε πολύ λεμόνι στο φαγητό; Προσθέστε λίγη ζάχαρη ή 1/4 του κουταλιού του γλυκού μαγειρική σόδα.
5. Ράγισε ή έσπασε το κέικ; Διορθώστε το σχήμα του όσο μπορείτε και βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να ενωθούν τα κομμάτια. Για να καλύψετε τις ατέλειες,

προσθέστε γλάσο.

Πηγή: neadiatrofis.gr