

17 Ιουλίου 2016

Λευκό ξύδι στη μαγειρική!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Δοκιμάστε τα παρακάτω κολπάκια με λευκό ξύδι για να τηγανίσετε τα πιο εντυπωσιακά αυγά, αλλά και να τα καθαρίσετε από το τσόφλι!

Τηγανίστε αυγά σαν επαγγελματίες σεφ!

Αν βάλετε λίγες σταγόνες λευκού ξιδιού στα αυγά που τηγανίζετε, το ασπράδι θα

πήξει πιο γρήγορα.

Καθαρίστε πιο εύκολα τα βρασμένα αυγά

Προσθέστε ένα κουταλάκι του γλυκού ξίδι για κάθε λίτρο νερού για να κάνετε το τσόφλι του αυγού να καθαρίζετε πιο εύκολα.

Διορθώστε την ποσότητα μπαχαρικών στο φαγητό σας

Βάλτε παραπάνω μπαχαρικά στο φαγητό; Προσθέστε μια κουταλιά του γλυκού ξίδι για να απαλύνετε τη γεύση. Και αν χρειαστεί προσθέστε κι άλλο.

Πηγή: neadiatrofis.gr