20 Ιουλίου 2017

# Τρικ: Τι να Κάνετε για να μην Σπάσει το Αυγό ενώ το Βράζετε

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Πόσες φορές σας έχει τύχει να σας σπάει το αυγό την ώρα που βράζεται;

Λύση υπάρχει και σας την δίνουμε εδώ.



Μικρά μυστικά για να γίνεις έξπερ τουλάχιστον στο... βράσιμο του αυγού!
Και τι έγινε αν δεν ξέρεις να βράζεις ούτε αυγό; Έχουμε εμείς τα μυστικά που θα σε κάνουν έξπερ τουλάχιστον σε αυτό!

Αν λοιπόν σου σπάει το αυγό στο βράσιμο, τότε μάλλον το έβγαλες κατευθείαν από το ψυγείο...

**Τι πρέπει να κάνεις για να μη σου σπάσει το αυγό ενώ το βράζεις;**

1ον Το αυγό θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν το βράσεις και όχι από το ψυγείο.

2ον Βάλε το σε νερό που βράζει με ένα κουταλάκι.

3ον Άφησε το  σε βραστό νερό.

Πηγή: spirossoulis.com