

11 Φεβρουαρίου 2019

Για να μαλακώσει το χταπόδι, για να μην μαυρίσουν τα κρεμμύδια αλλά και άλλα ενδιαφέροντα!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Blonde female geek in apron holding cooking pot looking confused.

Τιρ μαγειρικής που θα θέλατε να γνωρίζατε νωρίτερα!

Για να μην μαυρίσουν τα κρεμμύδια

Πριν το σοτάρισμα ρίξτε αλάτι στο λάδι που ζεσταίνεται.

Για πιο μαλακό κρέας

Αν το κρέας που βράζετε εξακολουθεί να είναι πολύ σκληρό, απλώς ρίξτε στην κατσαρόλα ένα κουταλάκι ζάχαρη.

Για να μην μυρίζει το κουνουπίδι

Ρίξτε στο νερό που βράζει μισό λεμόνι με τη φλούδα ή ένα κοτσανάκι σέλινο ή μια φέτα ψωμί ή ένα κρεμμύδι.

Πως μαλακώνει το χταπόδι

Το χταπόδι γίνεται πιο μαλακό, χωρίς να βράσει πολύ, εάν βάλετε στην κατσαρόλα ένα φελλό κρασιού.

Για ρύζι σπυρωτό

Προσθέστε την ώρα που βράζει 3-4 σταγόνες λεμονιού.

Για να μη βυθιστούν οι σταφίδες στο κέικ

Πριν τις τυλίξετε στη ζύμη του κέικ, πασπαλίστε τες με αλεύρι.

Βάλτε ζάχαρη στην πίτσα

Η σπιτική πίτσα γίνεται πιο νόστιμη και τραγανή, αν στη ζύμη βάλετε λίγη ζάχαρη. Ρίχνετε απλώς λίγο αλάτι στην επιφάνεια της. Τη βοηθάει να διατηρηθεί φρέσκια για πολύ καιρό.

Πως να διατηρήσετε τη φέτα

Η φέτα διατηρείται για περισσότερο καιρό στο ψυγείο εάν τη βάλετε σε δοχείο που κλείνει καλά και την περιχύσετε με νερό που βράσατε μαζί με γάλα και λίγο αλάτι.

Πηγή: neadiatrofis.gr