

Odmierzanie lepkich składników



Opis wskazówki

Aby lepkie składniki potraw nie zostawały na ściankach naczynia należy to naczynie posmarować olejem.

Często odmierzając lepkie składniki takie jak miód, masło orzechowe czy śmietana nieświadomie zaniżamy ich ilość, bo spora część zostaje na dnie i ściankach naczynia. Aby tego uniknąć pojemnik w którym odmierzamy takie składniki należy posmarować olejem lub oliwą. Wtedy całość bez problemu zostanie usunięta z pojemnika i użyjemy dokładnie takiej ilości składnika jak potrzeba, a także zaoszczędzimy na składnikach bo nie będziemy ich marnować. Poza tym pojemnik posmarowany olejem jest łatwiej umyć niż np. taki oblepiony miodem, więc mamy 2 korzyści w jednym. I nie należy się bać, że będziemy mieć dodatkową dawkę tłuszczu w potrawie, oleju używamy minimalną ilość.