

Cytryna w kuchni



Opis wskazówki

Sok z cytryny dodany do mięsnej marynaty skruszy mięso.

Cytryna ma wiele zastosowań w kuchni. Kilka kropel można dodać do białka, szybciej się ubije. Dzięki niej można się pozbyć charakterystycznego zapachu ryb i owoców morza. Umieszczenie skórki w mikrofalach pozwoli pozbyć się zapachu dań, przetarcie naczyń po rybach skórką z cytryny usunie nieprzyjemną woń. Nasączenie gąbki kilkoma kroplami i umieszczenie jej w lodówce zlikwiduje nieprzyjemne zapachy.