

Moje kulinarne porady!



# Opis wskazówki

Z ogromną przyjemnością pragnę przedstawić Państwu kilka wskazówek, które są bardzo przydatne w kuchni.

Zdradzę Wam moje sekrety kulinarne, które są przydatne, bardzo genialne! Z nimi każda "kulinarna podróż" się uda, nie grozi nam porażka ani żadna nuda! By ziemniaki szybciej się ugotowały, i podczas gotowania nie kipiały, kawałek masła lub margaryny dodaj, i pyszne ziemniaki na obiad podaj. By smakiem sosu swych gości zachwycić, do sosu warto czekoladę po cichu przemyć. Sos czekoladowy do polędwiczek pasuje, wie o tym każdy kto ich choć raz skosztuje. Jeśli znudziły nam się te same przyprawy, na to mam świetny sposób, nie ma sprawy. Wystarczy swoją mieszankę przypraw stworzyć, tym samym, na nowe smaki kulinarne otworzyć. Kalafior zawsze w osolonej wodzie myjemy, niechcianych lokatorów się pozbędziemy. Do wody warto trochę mleka dodać, to pomoże piękny biały kolor zachować. Gdy zwiędłą sałatę ożywić chcemy, do wody z cytryną włożyć ją możemy. Wystarczy 10 minut by lepiej wyglądała, a i smaku ciekawszego przy tym nabrała. Te porady od lat w mej kuchni królują, w chwilach bliskiej porażki, zawsze ratują. Chcesz być kulinarnym Ninją koleżanko, kolego? przypomnij sobie zwrotki wierszyka mojego!