

# چند ترفند آشپزی که دانستن آنها برای همه لازم است

21 آذر 1403

برخی از کارهای خانه و آشپزی به زن یا مرد بودن شخص ربطی ندارد و لازم است همه آنها را یاد بگیرند

## نگهداری از موز

برای تازه نگه داشتن موز فقط کافیست دور ساقه آن سلفون بپیچید تا چندین روز بیشتر از حالت عادی سالم بماند و سیاه نشود.

## پوست کندن سیر

برای پوست کندن سیر بدون دردسر، بوته کامل سیر را به مدت ۲۰ ثانیه با بالاترین درجه درون مایکروفر بگذارید. بعد از خارج کردن سیر از دستگاه پوست آن جدا می‌شود.

## پوست کندن زنجبیل

بهترین روش برای پوست کندن زنجبیل استفاده از قاشق است.

## ماهی را روی برش‌های لیموترش کباب کنید

وقتی ماهی را روی گریل می‌گذارید به سطح آن می‌چسبد و موقع برداشتن شکل اصلی خود را از دست می‌دهد. برای پیشگیری از این مساله توصیه می‌کنیم ماهی خام را روی یک لایه برش لیموترش بچینید و سپس گریل کنید. لیموها طعم و عطر خوبی هم به ماهی می‌بخشند.

## گرم کردن پیتزا

وقتی پیتزا را در مایکروفر گرم می‌کنید، خشک می‌شود و دیگر طعم تازگی اولیه خود را ندارد. اما می‌توانید با قرار دادن یک لیوان پر از آب در کنار پیتزا، آن را در مایکروفر گرم کنید و از نرم و تازه بودنش مطمئن باشید.

## برش دادن گوجه‌فرنگی گیلانی

گوجه‌فرنگی‌ها را پشت یک بشقاب بگذارید. یک بشقاب دیگر روی آنها قرار دهید و با دست بشقاب را ثابت کنید. سپس با یک چاقوی بزرگ و تیز در یک حرکت همه آنها را ببرید