

آنچه هر کدبانوی آشپز باید بداند !

2 دی 1404

ترفندهای جالب آشپزی به افراد کمک می‌کند که بدون دردسر و زمان طولانی آشپزی خود را به پایان برسانند.

پیاز را این شکلی خرد کنید

یکی دیگر از ترفندهای جالب آشپزی برای خرد کردن پیاز بدون دردسر به این شکل است که، باید ابتدا پیاز را از وسط به دو نیم قسمت کنید و هر قسمت را از پشت با استفاده از چاقوی تیز برش‌های عمودی و افقی بدهید.

با انگشتان خود قسمت‌های برش داده را نگه داشته تا از هم باز نشوند و در نهایت با برش نهایی پیاز، پیاز نگینی شما آماده است. چنانچه فاصله برش‌ها بیشتر باشد اندازه پیازهای خرد شده بیشتر خواهد شد.

ترفند درآوردن پوسته تخم مرغ از غذا

برای بیرون آوردن پوسته تخم مرغ از داخل ظرف می‌توانید این ترفندهای جالب آشپزی را به کار ببرید. ابتدا انگشت خود با آب خیس کنید و به پوست تخم مرغ نزدیک کنید، با این ترفند به دلیل ایجاد خاصیت مغناطیسی بین پوسته تخم مرغ و انگشت دست شما به راحتی می‌توانید پوسته را از داخل ظرف خارج کنید.