



Dicas e Truques Culinários

Ao cozinhar beterrabas, junte um pouco de suco de limão e açúcar à água. Isso conserva sua bela cor. Usar o caldo em sopas, pois é rico em nutrientes.

Sempre é bom ter um pouco de sal no doce, pois ele ativa as papilas gustativas e quebra o açúcar quando este está em grande quantidade. Para garantir um sabor ideal, pode-se usar manteiga com sal no lugar da sem sal. A sobremesa deve ser balanceada, e combinar bem os elementos doce, amargo, ácido e salgado.

Para um bom merengue, bata 6 claras em neve. Faça calda de água e açúcar (220g de cada) e, deixe ferver por 5 minutos (a 115 graus Celsius). Despeje-a sobre as claras, batendo sempre, até virar um merengue.

Deixe a sua receita de pão-de-ló mais gostosa: em vez de água, use suco de laranja.

Os fermentos biológicos são encontrados em tabletes de 15 g ou em pacotes de 500 g. A duração é de aproximadamente 2 semanas na geladeira e até 2 meses quando congelados. O fermento estragado pode ser identificado pela coloração escura.

Bifes e Hambúrgueres – congelar individualmente em forma de alumínio ou pirex, forrada com plástico, colocando-os lado a lado; forrar novamente e colocar mais uma camada de bifos, cobrindo também com plástico; deixar no freezer por 2 horas e, em seguida, embalar todos juntos em um saco plástico, retirando-os conforme a necessidade.

Para evitar que as batatas grudem no fundo da assadeira enquanto assam no forno, além de virá-las pelo menos uma vez durante o cozimento, é necessário soltá-las do fundo com uma espátula, pelo menos duas vezes. A cada 15 ou 20 minutos, passa-se a espátula por baixo das batatas.

Para que o bolo de chocolate não fique ressecado, acrescente a massa meia maçã ralada.

