

# Τα 9 πιο συνηθισμένα λάθη που γίνονται στη μαγειρική

[/ Γενικά](#)

messy not found or type unknown

messy

Σε περίπτωση που αναρωτιέστε γιατί το φαγητό σας δεν πετυχαίνει και γιατί δεν μπορείτε να κάνετε το μοσχάρι, όσο νόστιμο το κάνει η μητέρα ή η πεθερά σας, είναι πιθανό να κάνετε μερικά από τα παρακάτω λάθη στην κουζίνα.

## **Βράζετε αντί να σιγοβράζετε**

Η διαφορά μπορεί να είναι μικρή (όταν θέλετε να σιγοβράσετε κάτι, οι φυσαλίδες πρέπει να ανεβαίνουν στην επιφάνεια κάθε 1 με 2 δευτερόλεπτα, ενώ όταν βράζει κάτι το φαινόμενο είναι πιο έντονο), αλλά είναι και ουσιαστική. Εάν βράζετε κάτι αντί να το σιγοβράζετε μπορεί να γίνει σκληρό, ξερό και να έχει χάσει όλα τα υγρά του, ειδικά όταν πρόκειται για κρέας.

## **Παραγεμίζετε την κατσαρόλα**

Πρόκειται για ένα συνηθισμένο λάθος που συμβαίνει στην κουζίνα, επειδή θέλετε να χωρέσετε λίγο φαγητό ακόμα. Με αυτόν τον τρόπο, όμως, δεν δίνετε αρκετό χώρο στα υλικά να πάνε παντού και να ανακατευτούν σωστά. Έτσι, το φαγητό δεν έχει ομοιόμορφο αποτέλεσμα, ούτε στη γεύση, ούτε στο ψήσιμο.

## **Δεν περιμένετε να «κάψει» καλά η κατσαρόλα**

Ακόμα κι αν βιάζεστε αξίζει να περιμένετε μερικά λεπτά ακόμα για να ζεσταθεί καλά η κατσαρόλα. Αν βάλετε πολύ γρήγορα το φαγητό στο σκεύος το κρέας σας δεν θα έχει χρώμα και τα λαχανικά σας θα «χάσουν» την γεύση τους. Επιπλέον, το φαγητό μπορεί να κολλήσει στην κατσαρόλα.

## **Δεν αφήνετε το κρέας να «ξεκουραστεί»**

Δεν είναι εύκολο, ειδικά όταν έχετε μόλις βγάλει το λαχταριστό κρέας από τον φούρνο και πεινάτε, αλλά αν το κόψετε κατευθείαν είναι το χειρότερο που μπορείτε να κάνετε. Αν το κόψετε πριν «ξεκουραστεί» θα χάσει όλα του τα υγρά, με αποτέλεσμα το πιάτο σας να στεγνώσει. Αν το κομμάτι κρέας που έχετε μπροστά σας είναι μικρό, αφήστε το για 5 λεπτά, ενώ αν είναι μεγαλύτερο, 20 λεπτά. Με αυτόν τον τρόπο, τα υγρά του κρέατος θα συσσωρευτούν στο κέντρο, αφήνοντάς το ζουμερό.

## **Μαγειρεύετε το κρέας παγωμένο**

Όταν βάζετε το κρέας από την κατάψυξη, κατευθείαν στην κατσαρόλα ή τον φούρνο είναι βέβαιο ότι δεν θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα. Αφήστε το κρέας να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 15 με 30 λεπτά.

### **Μαγειρεύετε παραπάνω από όσο πρέπει τα λαχανικά**

Γνωρίζετε τι συμβαίνει στα λαχανικά όταν τα μαγειρεύετε πολύ; Γίνονται, σχεδόν, πουρές. Αυτό συμβαίνει επειδή τα λαχανικά συνεχίζουν να μαγειρεύονται ακόμα κι αφού τα έχετε βγάλει από την φωτιά. Προκειμένου να το αποτρέψετε μπορείτε να ρίξετε κρύο νερό, μόλις τα βγάλετε από την φωτιά.

### **Δεν δοκιμάζετε την ώρα που μαγειρεύετε το φαγητό**

Έχετε δει την γιαγιά σας ή τη μαμά σας να το κάνει, αλλά εσείς το κάνετε; Οι συνταγές δεν είναι πάντοτε ακριβείς και πολλές φορές χρειάζονται μερικές τροποποιήσεις, ανάλογα με τα γούστα. Αυτή η κίνηση μπορεί να μετατρέψει ένα γεύμα από μέτριο σε εξαιρετικό.

### **Γυρίζετε συνέχεια το φαγητό σας**

Εάν θέλετε να αποκτήσει ωραίο χρώμα το φαγητό σας, αντισταθείτε στο να το γυρνάτε συνέχεια ενώ το μαγειρεύετε.

### **Δεν χρησιμοποιείτε ειδικό θερμόμετρο για το κρέας**

Νομίζετε ότι είστε σε θέση να αξιολογήσετε πότε είναι έτοιμο το κοτόπουλο από το χρώμα τους, αλλά είστε σίγουροι ότι έχετε δίκιο; Πολλές φορές, καταλήγετε να ανοιγοκλείνετε τον φούρνο και τελικά, να ψήνετε πολύ ή λίγο το κρέας σας. Ένα θερμόμετρο θα σας λύσει τα χέρια.

**Πηγές:** [HuffPost Greece](#) - Newsroom