

Αυτά τα κολπάκια μαγειρικής τα γνωρίζετε;

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

[auta-ta-kolpaki-magirikis-ta-gnorizate](#)

Για να διαχωρίσετε το κάθε κόκκο ρυζιού, προσθέστε μερικές σταγόνες λεμόνι και ένα κουταλάκι του γλυκού λάδι πριν το βρασμό του.

Αν βάλετε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό για 20 λεπτά, θα ψηθούν πιο γρήγορα.

Για να αποθηκεύσετε τα ψάρια για περισσότερο από μία ημέρα και να διατηρηθούν φρέσκα, πρώτα τα καθαρίζετε, στη συνέχεια τρίψτε τα με αλάτι, προσθέστε κουρκούμη και ξύδι, και στη συνέχεια παγώστε τα στην κατάψυξη.

Για να μην μαυρίσουν τα κομμένα μήλα, περιχύστε τα με λίγο λάιμ ή λίγη μουστάρδα σε σκόνη.

Για να βοηθήσετε το σκληρό κρέας όπως το αρνί ή το βοδινό κρέας, μαρινάρετε το σε ξύδι, πηγμένο γάλα για τυρί, μουστάρδα ή πουρέ παπάγιας κατά τη διάρκεια της νύχτας. Σκουπίστε τη μαρινάδα και στη συνέχεια μαγειρέψτε τα.

Πηγή: neadiatrofis.gr