

Νοικοκυρά προς Νοικοκυρά: 5+1 tips μαγειρικής που δεν έχεις ξανακούσει

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Γράφτηκε από Ελένη Βάγια

Με την εξέλιξη του ίντερνετ, πλέον υπάρχουν ένα σωρό sites και blogs με συμβουλές που πραγματικά μπορεί να σε σώσουν και να σε μεταμορφώσουν στη μαγείρισσα των ονείρων σου! Εμείς βρήκαμε μερικά έξυπνα tips από γυναίκες νοικοκυρές-bloggers και σου τα παρουσιάζουμε!

#Ποτέ μην σπας τα αυγά πάνω σε καμπυλωτή επιφάνεια, όπως είναι τα πιάτα ή ένα μπολ. Σπάσε τα αυγά πάνω σε λείες επιφάνειες για να αποφύγεις να πέσουν τσόφλια μέσα στο πιάτο σου.

#Πριν κάνεις μία συνταγή που βρήκες στο ίντερνετ, διάβασε τα σχόλια που γράφουν άλλοι χρήστες που δοκίμασαν τη συνταγή. Θα σε σώσει από πολλά λάθη που θα έκανες.

#Όταν κάνεις ψητό κρέας, μαρινάρισέ το για 10 λεπτά αφού το έχεις ψήσει, και όχι πριν. Έτσι θα προσθέσεις πολύ μεγαλύτερη γεύση στο φαγητό σου.

#Πρόσθεσε καυτή σως στην πίτσα που περίσσεψε. Αυτό θα κάνει την πίτσα σου ακόμα πιο νόστιμη την άλλη μέρα και επίσης η καυτή σως θα την κρατήσει φρέσκια για πιο πολλές ώρες.

#Αν θες να είσαι σίγουρη ότι τα cookies σου θα βγούνε τέλεια, ψήσε πρώτα ένα δοκιμαστικά. Έτσι θα ξέρεις ακριβώς πώς να ρυθμίσεις το φούρνο σου για να βγούνε όλα τέλεια!

#Μην πετάς τις φλούδες από τυρί! Ρίξε ένα κομμάτι μέσα στη σούπα σου, άστην λίγη ώρα και μετά αφάιρεσέ την! Θα προσθέσει μοναδική γεύση στο πιάτο σου.

Πηγή: [faysbook.gr](https://www.faysbook.gr)