

Τα μυστικά της πετυχημένης ταραμοσαλάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Αυτά που

κάνουν τη διαφορά

Όσο απλή κι αν είναι η παρασκευή της, η ταραμοσαλάτα έχει κι αυτή τα μυστικά της. Μάθε τα και κάνε τη διαφορά.

Όσο κι αν έχεις προσπαθήσει δεν μπορείς να πετύχεις το αφράτο αποτέλεσμα και τη γεύση της σπιτικής ταραμοσαλάτας της γιαγιάς; Μάθε τα μυστικά και κάνε βουτιά στη γεύση!

* Το χτύπημα έχει σημασία!

Ο ταραμάς, τα αυγά δηλαδή του ψαριού πρέπει να χτυπηθούν καλά στην αρχή για να πετύχει η ταραμοσαλάτα

* Ποιά είναι η υφή που θέλεις;

Αν θέλεις η ταραμοσαλάτα σου να μοιάζει `με αλοιφή χτύπα τη στο μίξερ, αν όμως

προτιμάς να αισθάνεσαι τον ταραμά στη γλώσσα προτίμησε να την χτυπήσεις σε γουδί, όπως έκαναν κάποτε οι νοικοκυρές.

* Ποιά γεύση προτιμάς;

Η κλασική συνταγή για ταραμοσαλάτα απαιτεί ψωμί, ωστόσο, οι νεότερη εκδοχή της είναι με πατάτα. Επέλεξε αυτή που ταιριάζει περισσότερο στα γούστα σου.

* Αν σου κόψει; Υπάρχει λύση;

Αν η ταραμοσαλάτα κόψει στο χτύπημα μη φέρνεις την καταστροφή. Ρίξε λίγο νερό και συνέχισε το χτύπημα στο μίξερ.

* Μπορείς να αντικαταστήσεις υλικά;

Αν η συνταγή σου έχει κρεμμύδι κι εσύ δεν αντέχεις καν να το μυρίζεις, μπορείς να το αντικαταστήσεις με πράσο που έχει λιγότερο έντονη μυρωδιά.

Επίσης, αν προτιμάς πιο ελαφριά γεύση μπορείς να αντικαταστήσεις το ελαιόαδο με ηλιέλαιο, αν κι εμείς προτινουμε λαδάκι ελιάς!

* Ποιό ταραμά να προτιμήσεις;

Ο λευκός ταραμάς είναι προτιμότερος αλλά όπως είπαμε όλα είναι θέμα γούστου!

Πηγή: womenonly.gr