أهم سبعة أخطاء في الطبخ المنزلي

الخطأ الأول هو عدم قراءة الوصفة حتى النهاية قبل بدء عملية الطهي. ويعدّ تحضير المكونات والدراسة الدقيقة للتعليمات من بين أهم المتطلبات.

الخطأ الثاني هو أن المقلاة تفيض أثناء قلي الطعام. إذا وضعت المكونات فوق بعضها بعضا، وفي هذه الحالة ستبدأ عملية "النقع"، مما يؤدي إلى صعوبة طهيها.

أما الخطأ الثالث فهو سوء التقدير الشائع للملح عند طهي المعكرونة. تمتص المعكرونة الماء أثناء الطهي، لذلك تحتاج إلى إضافة ما يكفي من الملح لتذوقها أثناء الطهي.

رابعا سوء تقدير آخر هو استخدام التوابل المجففة أو التي لا معنى لها. بحسب "Simple Real"، تفقد التوابل المجففة رائحتها بمرور الوقت. يمكن للأعشاب الطازجة أن تغير نكهة الطبق تمامًا، في حين أن نظيراتها المجففة لا تفعل ذلك.

الخطأ الشائع الآخر هو استخدام السكاكين غير الحادة. تشير الصحيفة إلى أن شحذ السكاكين بانتظام لا يساعد فقط في توفير الوقت والجهد، ولكنه يجعل عملية الطهي أكثر أمانًا أيضًا.

كما أن عدم وجود مقياس حرارة للطعام في المطبخ خطأ أيضًا، وأشار مؤلف المقال إلى أن استخدام هذا الجهاز هو الطريقة الوحيدة للتأكد من طهي اللحوم والدواجن والأسماك بدرجة الحرارة المناسبة.

آخر الأخطاء المذكورة هو تجاهل حقيقة أنه أثناء الطهي يجب تذوق الطبق باستمرار، بهدف التأكد من نضج الطعام بعد إضافة المقادير الصحيحة.

المصدر: سبوتنيك