

Ce să experimentezi în Bucătărie



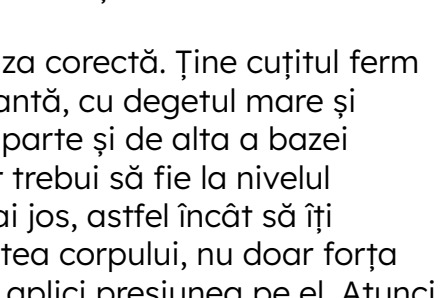
Citește mai jos

Te joci cu focul Flambare

Dacă ți s-a spus deseori că îți place să te joci cu focul, poate că e timpul să faci asta la propriu. Fiindcă nu te dai în lături de la o provocare și îți place să adaugi un strop de aventură în tot ceea ce faci, noi îți recomandăm să încerci flambarea. Termenul „flambé” vine din franceză și înseamnă „în flăcări”. Această tehnică constă în a turna o băutură alcoolică tare peste un preparat și apoi a-i da foc. Datorită temperaturii ridicate, alcoolul se evaporă, dar oferă mâncării o aromă intensă, specifică băuturii folosite. Totodată, căldura face ca zahărul de pe suprafața preparatului să se

1. Alege o băutură cu aproximativ 40% alcool, în funcție de preparatul pe care vrei să-l flambezi și de preferințele tale. Câteva exemple sunt vodka, whiskyul, coniacul, romul sau tequila. Nu uita - tot alcoolul se va evapora, așa că preparatul final va putea fi gustat și de cei care nu consumă băuturi alcoolice. Nimeni nu trebuie să-și pună pofta-n cui.
2. Așeză-te cu băutura și la temperatura camerei sau chiar mai caldă. Dacă e abia scoasă din frigider, ea nu se va aprinde.
3. Toarnă băutura într-un recipient mai mic înainte de a o adăuga în tigaie. Altfel, riști ca tot lichidul să se aprindă la contactul cu tigaia incinsă, iar la final, întreaga sticlă de alcool să explodeze.
4. Gătește mâncarea care va fi flambată într-o tigaie ceva mai adâncă, cu mâner lung.

caramelizeze, creând o crustă crocantă și dulce. Indiferent dacă alegi să flambezi fructe, deserturi sau chiar carne, cu siguranță vei crea un spectacol în bucătărie și vei simți valul de adrenalină în momentul în care aprinzi bricheta. Dacă asta sună puțin periculos, e din cauză că așa și este. Dar, odată ce ți-ai luat inima în dinți să încerci, există câteva metode prin care te poți asigura că îți ieși fără să-ți ia foc casa sau mustața.



5. Când adaugi alcoolul peste mâncare, scoate tigaia de pe foc, astfel încât recipientul cu alcool să nu fie deasupra flăcării aragazului.
6. Imediat după aceea, începe distracția - cu un chibrit lung sau o brichetă pentru aragaz, aprinde marginea tigăii și asigură-te că întregul preparat a luat foc.
7. Pune tigaia înapoi pe foc și agit-o la foc mediu, până când s-a evaporat tot alcoolul și flacăra s-a stins.

Dacă mai ai nevoie de niște timp și convingere până să dai o șansă flambării, s-ar putea să găsești inspirație pentru niște banane flambé în romanul „**Lecții de chimie**” scris de Bonnie Aronson.

Fiecare minut contează Temperatură

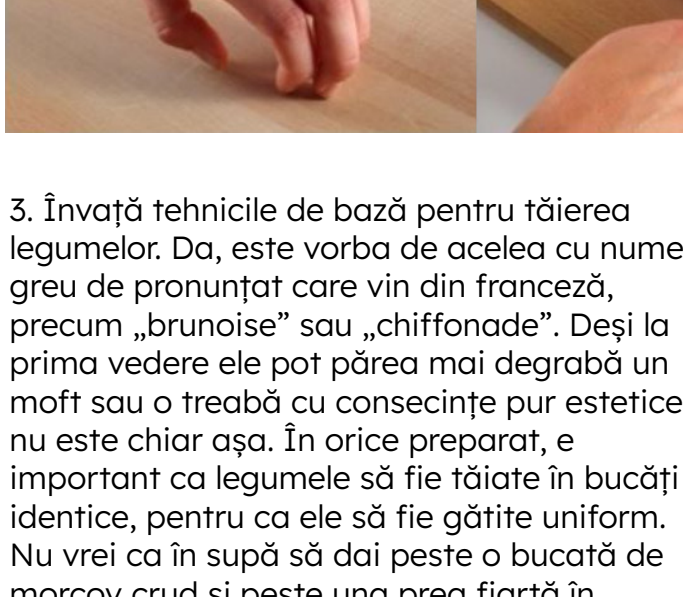
Ai încredere în abilitățile tale și accepți cu brațele deschise noile provocări. În viața de zi cu zi, te bazezi pe experiență și pe o intuiție care rareori te înșală. De aceea, ceilalți tind să se uite înspre tine când trebuie luate decizii importante sau când e nevoie de cineva cu o bună viziune de ansamblu care să se asigure că toate roțile se învârt cum trebuie. De aceea, s-ar putea să-ți vină natural ca în bucătărie să te ocupi de lucrurile care necesită precizia și atenția unui bucătar experimentat - gătitul la o anumită temperatură.

Mulți dintre noi probabil că folosim cuptorul sau aragazul zi de zi, când pregătim ouă ochiuri sau niște cartofi copti. Dar tu nu te dai înlături de la a-ți duce tehnica la nivelul următor și a te asigura că fiecare fel are gustul și consistența optime. De aceea, îți recomandăm să pornești cu câteva rețete unde fiecare secundă face diferență dintre „meh” și „ouu”, precum steakul de vită sau souffléul de ciocolată. Asta înseamnă să îmbălânești aragazul și să fii una cu cuptorul.

La tigaie

Când gătești carnea pe aragaz, câteva secunde fac diferența dintre rare și medium rare. Chiar dacă în lăsată scrie două minute pe fiecare parte pentru culoarea dorită, tu știi că regulile nu trebuie urmate orbește. În funcție de grosimea bucății de carne și de intensitatea flăcării aragazului tău, timpul pot să difere. Când socrii vin la cină și nu este loc pentru erori, poți folosi un termometru de bucătărie, care-ți va spune exact când trebuie să o întorci pe partea cealaltă. În rest, ca să-ți antrenezi intuiția,

există o metodă explicată mai jos, folosită de mulți bucătari aflați sub presiune la ora de vârf.



1. Când crezi că vita este gata, apasă ușor cu arătătorul în cătaea puncte pe suprafața acesteia.
2. Apoi, apasă cu arătătorul în palmă, fix sub degetul mare, ca în imaginea de mai jos. Dacă vita se simte la fel de moale ca atunci când palma este deschisă, atunci carnea e crudă. Dacă se simte la fel ca atunci când degetul mare îl atinge pe cel arătător, e în sânge, și tot așa.

Cuptorul

Cuptorul e cel mai bun prieten al tău și, cu oricărui prieten la câtară, îi cunoști temperatura. Deseori, chiar dacă temperatura de preîncălzire a fost setată la 200 de grade Celsius, s-ar putea ca în realitate tu să atingi o temperatură puțin mai mare sau mai mică. Vei ști asta cu siguranță abia după câteva experimente mai puțin fericite, făcând mici ajustări de fiecare dată. De exemplu, s-ar putea să descoperi că, pentru ca puilul să fie gata după o oră, trebuie să setezi cuptorul la 210, nu la 200 de grade.

Zona unde cocosul se va prăji cel mai repede corespunde unui punct fierbinte.

Dacă asta nu era suficientă bătaie de cap, nici căldura nu e distribuită omogen în cuptor. Vei avea puncte mai fierbinți și puncte mai reci, așa că trebuie să poziționezi mâncarea în funcție de ele. Ca să știi exact unde sunt aceste zone, poți pune felgi de cocos într-o tavă (deasupra unei foi de copt). Pune tava în cuptorul aflat la 180 de grade.

Dacă te-ai convins să pregătești poate chiar weekendul acesta o bistecca alla fiorentina autentică, s-ar putea să te inspire și alte rețete italienești îndrăgite de actorul Stanley Tucci, din **„Autobiografia sa culinară, „Gust”**.

Șef la cuțite Brunoise & Julienne

Pentru tine, viteza și precizia merg mână în mână. Preferi să petreci niște timp pentru a-ți organiza ziua de lucru în prealabil, ca mai apoi să te concentrezi complet pe fiecare activitate în parte. Ești satisfăcut de a tăia taskurile din agendă și egalată de a tăia momentele de pauză în care admiră lucrul bine făcut care de care tocmai l-ai terminat. Abilitățile tale de distribuție al timpului îți oferă din start un avantaj în bucătărie, unde știi că e nevoie de pregătire și precizie la fiecare pas și că nimic nu trebuie lăsat la voia întâmplării. De aceea, s-ar putea să-ți suradă să-ți duci tehnica de tăiere la următorul nivel și să dai o formă surprinzătoare preparatelor din farfurie. Aici sunt câteva metode să-ți exersezi abilitățile.

în bucătărie în „**Cum să gătești ca un chef la tine acasă**”. Îți poți cumpăra și o piatră de taie sau un masot, astfel încât cuțitele tale să fie mereu ascuțite.

1. Totul începe de la cuțit. Asigură-te că alegi cuțitul potrivit pentru fiecare preparat. Ți-am pregătit o listă cu tipurile de cuțite esențiale



3. Învață tehnicile de bază pentru tăierea legumelor. Da, este vorba de aceea ca nume greu de pronunțat care vin din franceză, precum „brunoise” sau „chiffonade”. Deși la prima vedere ele pot părea mai degrabă un moft sau o treabă cu consecințe pur estetice, nu este chiar așa. În orice preparat, e important ca legumele să fie tăiate în bucăți identice, pentru ca ele să fie găsite uniform. Nu vrei ca în supă să dai peste o bucată de morcov crud și peste una prea fiartă în același timp. De asemenea, dimensiunea bucăților de legume contează. De exemplu, tăierea în brunoise - adică cubulețe cu latura de 2-3mm - asigură o distribuție uniformă a aromelor.
4. Tai cu cap, nu cum te taie capul. În bucătărie, deseori diferența o face un plan bine pus la punct, astfel încât toate activitățile să se coordoneze perfect și să reduci timpul morții. De exemplu, atunci când te apuci să tai legumele, primește cu cele care vor fi puse pe foc primele (morcovii, ceapa, usturoiul) în loc să începi cu ciupercile

care vor fi adăugate mai târziu în supă. Așa, îți folosești timpul eficient și eviți să rămâi cu legume care ocupă degeaba spațiul pe blat. Folosește timpul în care aștepti să fiarbă apa sau să se încălzească cuptorul pentru a spăla vasele, ca să le poți refolosi, sau ca să cureți blatul.

Fie că îți exersezi abilitățile de tăiere pentru a crea o sculptură de legume sau a tăia cartofi prăjiți în formă de steluțe și căței, această activitate s-ar putea să te captiveze mai mult decât ai fi crezut. Asta s-a întâmplat cu siguranță cu acest bucătar care a sculptat elementul de mai jos.

O fi un cub? O fi o sferă? Nu, e un cartof prăjit.



Laboratorul de chimie Emulsii

Ești o fire răbdătoare și meticuloasă, iar concentrarea este superputerea ta. Acolo unde alții umblă cu jumătăți de acură, tu analizezi fiecare detaliu și previi din timp orice lucru care ar putea să nu meargă conform planului. Motivul pentru care acum nu ești om de știință este probabil doar pentru că profesorul de chimie din liceu te îndemna să înveți valențele pe de rost în loc să te lase să experimentezi în laborator. Dar timpul nu este pierdut, pentru că poți aplica metoda științifică la fel de bine și în bucătărie. Iar rețetele unde meticolozitatea ta e folosită la maximum sunt cele bazate pe emulsii. O emulsie e un amestec de două lichide care nu se amestecă în mod natural

ridicată. Pentru asta, nu vei pune vasul direct pe foc, ci într-o altă oală sau tigaie pusă pe foc mic și cu un strat de apă înăuntru, suficient de mic încât să nu atingă fundul vasului în care pregătești sosul.

1. Asigură-te că vasul în care amesteci e perfect curat, e bine năzic fel de impurități. Emulsionarea se bazează pe a face bulele de aer dintre lichide cât de mici se poate, până amestecul devine omogen. Astfel, orice impuritate care pătrunde poate tăia emulsia.
2. Adaugă lichidul care conține grăsime (uleiul / untul topit) treptat peste amestecul de emulgator (gălbenușuri) și lichid apos (oțet / suc de lămâie). Începe cu o cantitate mică și amestecă încontinuu până sosul începe să se îngroașe. Apoi, adaugă treptat restul.
3. Dacă prepari o emulsie la căldură, folosește un bain-marie pentru a menține temperatura constantă. De exemplu, când prepari sosul olandez, vei vrea ca amestecul peste care torni untul topit să se mențină la o temperatură caldă constantă, dar nu foarte

4. Antrenează-ți mâna non-dominantă. Când trebuie să amesteci constant, s-ar putea ca mâna principală să-ți obosească, așa că vei avea un avantaj dacă devii ambidextru. Dar ai grijă - când schimbi mâna cu care amesteci, asigură-te că păstrezi sensul cu care ai început.
- Până te înarmezi cu răbdare pentru a te lupta cu emulsia, s-ar putea să-ți vină pofta de creme brulee citind romanul „**Julie și Julia**”.

