

4 bí quyết t ch a m n hi u qu

Tác Giả: ctd

Thứ Bảy, 17 Tháng 12 Năm 2011 06:16

Món ăn b m n do đã l tay nêm quá nhi u mu i, v y làm th nào đ món ăn đ m n và d ăn h n?



1. Dùng n c chanh t i

Cho thêm m t ít n c c t chanh t i vào món ăn s giúp gi m b t đ m n. Đây là m t trong nh ng cách làm b t m n mà không làm h ng mùi v c a món ăn.

Tuy nhiên, b n c n nh ch đ c cho n c chanh vào nh ng món ăn không có s a ho c các s n ph m đ c ch bi n t s a. Tính a-xít c a chanh s khi n nh ng thành ph n có ngu n g c t s a b k t t a.

2. Dùng đ ng ho c m t ong

M t ít đ ng ho c m t ong cũng là bi n pháp giúp "c u" món ăn đang b m n do quá nhi u mu i. Đ ng t c a đ ng và m t ong s trung hòa, gi m b t v m n.

3. Dùng s a chua nguyên ch t ho c cà chua

Vi c tăng c ng thêm đ chua cho món ăn b ng s a chua nguyên ch t ho c cà chua s làm cho v c a món ăn d u i, ít m n h n lúc ban đ u. Cách này đ c bi t phù h p v i các món ăn có ch a các thành ph n làm t s a nh phô mai, kem t i... b i chúng không ch giúp món ăn b t m n mà còn ngon mi ng h n n a!

4 bí quyết chế biến khoai tây chiên

Tài liệu: c Gi: 7843;: ctd

Th: 7913; B: 7843;y, 17 Th: 225;ng 12 N: 259;m 2011 06:16

4. Dùng khoai tây chiên

Đảm bảo an toàn cho món ăn bằng cách, bạn có thể giặt và cắt khoai tây chiên, thái thành lát và cho vào món ăn. Dùng khoai tây trong món ăn đã nấu khoảng 10 phút. Khoai tây sẽ hút bớt dầu trong chảo. Lưu ý là không lấy khoai tây ra khỏi món ăn cho đến khi bạn đun sôi nhé!

Phương pháp này rất thích hợp với các món hầm, súp và nước hầm xương