

Σκεύη και εργαλεία της κουζίνας μας

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 27/04/2009 15:29

Τα πιο απαραίτητα είναι τα παρακάτω:

<http://up.picr.de/8274186air.jpg>

1. Ένα ανοξείδωτο σουρωτήρι για λαχανικά, ζυμαρικά κλπ.
2. Μία αντικολλητική φόρμα
3. Ένα γουδί για να σπάμε μπαχαρικά, να λιώνουμε σκόρδο, να φτιάχνουμε πέστο κλπ.
4. Ένα μεγάλο γυάλινο μπολ για ανακάτεμα υλικών όπως αυγά για ομελέτα, για αβγολέμονο κλπ.
5. Ένα ορθογώνιο ταψί για ψήσιμο φαγητού στο φούρνο
6. Ένα σετ από τουλάχιστον τρεις κατσαρόλες. Μία τουλάχιστον 5 λίτρων για να εξασφαλίσουμε σωστό βράσιμο στα αγαπημένα μας ζυμαρικά (θα αναφερθούμε σε ένα άλλο μάθημα για τα ζυμαρικά, τα σχήματά τους και με τι ταιριάζει το καθένα). Μία 3 λίτρων για μαγείρεμα και μία ακόμα μικρότερη για σάλτσες. Μην ξεχάσουμε να αναφέρουμε την ανάγκη ενός μπρικιού στο οποίο εκτός από Ελληνικό καφέ θα βράζουμε αυγά, θα ζεσταίνουμε γάλα κλπ.
7. Ένα επιτραπέζιο τρίπτυχο για τυρί και λαχανικά
8. Ένα λεμονοστύφτη
9. Ένα αντικολλητικό τηγάνι, 28 εκατοστών διαμέτρου και μικρού βάθους, για σοτάρισμα, ομελέτες κλπ.
10. Ένα αντικολλητικό τηγάνι βαθύ (καλό είναι να συνοδεύεται και από το δυχτάκι του), το οποίο θα το χρησιμοποιούμε για φριτέζα, δηλαδή για τηγάνισμα.

Μικροσκεύη και εργαλεία

Το καλό μαχαίρι είναι ο απόλυτος βοηθός στην κουζίνα, ενώ το κακό μαχαίρι είναι ένας εξαιρετικά κακός σύμβουλος, που εκτός από το να σας σπάει τα νεύρα επειδή δεν κόβει, «τραυματίζει» και τα τρόφιμα κάθε φορά που θέλουμε να ψιλοκόψουμε κάτι ή να είμαστε απόλυτα ακριβείς.

Φυσικά ένα καλό με μεγάλο εμβαδόν και αρκετά βαρύ ξύλο κοπής. Βέβαια καλό είναι να έχουμε κι άλλο ένα, για να μην κόβουμε κρέας και λαχανικά στο ίδιο ξύλο

Ένα πινέλο. Πολύ χρήσιμο τόσο όταν ψήνω όσο και για να αλείφω αβγό ή γάλα σε πίτες και σε γλυκά, κέικ, κουλούρια και άλλα.

Μια πρέσα σκόρδου.

Ένα σκουπ παγωτού. Βοηθάει το παγωτό μας να σερβιριστεί σε ομοιόμορφες μπάλες.

Ρόδα για πίτσα. Απαραίτητη η ρόδα αν αγαπάτε τη Ναπολιτάνα γευστική πρόκληση..

Ξύλινες κουτάλες.. Είναι πολύ χρήσιμες, γιατί αφενός μ' αυτές ανακατεύουμε για να μη χαλάμε τα

σκεύη μας, ενώ κάνεις και τον καλύτερο πουρέ σύμφωνα με τους Γάλλους.

Ξύστρα των λαχανικών. Ξεφλουδίζουμε εύκολα χωρίς μεγάλες απώλειες, πατάτες, καρότα, αγγούρι, μήλο και άλλα.

Μεταλλικά σουβλάκια. Κεμπάπ και σουβλάκια χωρίς αυτά δεν γίνονται. Θα τα χρειαστούμε οπωσδήποτε.

Αυγοκόφτης. Μ' αυτόν κόβουμε συμμετρικά τα βραστά μας αυγά και γαρνίρουμε σαλάτες ή φτιάχνουμε μεζέδες.

Ένας καλός μπλάστης, θα μας βοηθήσει στο άνοιγμα των φύλλων μας

Μια λαβίδα ζυμαρικών και μια ειδική κουτάλα με πέντε δάχτυλα.

Επίσης ένας τρίφτης παρμεζάνας επιτραπέζιος χρειάζεται οπωσδήποτε.

Ένα σύρμα χειρός είναι το επόμενο απαραίτητο εργαλείο που βλέπω. Είναι χρήσιμο για ομελέτες, ανακάτεμα σε μπεσαμέλ, πανακότα κλπ.

Ένα ανοιχτήρι για κονσέρβες είναι απαραίτητο επίσης ένα απλό τιρμπουσόν για φελλούς στο συρτάρι μας.

lovecooking.gr

Απ:Σκεύη και εργαλεία της κουζίνας μας

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/06/2009 14:54

Το σωστό ακόνισμα του μαχαιριού

http://www.youtube.com/watch?v=9LSKc-G02rI&eurl=http://www.greek-spice.com/home/index.php/el/2009-05-06-16-14-19/2009-05-06-16-14-47.html&feature=player_embedded

Σωστό κόψιμο με μαχαίρι

http://www.youtube.com/watch?v=V8dZ-eZBLUA&eurl=http://www.greek-spice.com/home/index.php/el/2009-05-06-16-14-19/2009-05-06-16-14-47/50-2009-05-06-16-16-39.html&feature=player_embedded