

Produkty przydatne w kuchni

W spiżarni powinny znaleźć się nie tylko podstawowe produkty do szybkie przyrządzenia posiłku, ale też te, które nadadzą naszej potrawie wyjątkowego smaku.

Majonez nadaje się do przyrządzania dipów, smarowania kanapek. Można go również podać jako dodatek do mięs. Przechowywać w spiżarni, a po otwarciu w lodówce.

Orzechy i ziarna Warto mieć zawsze pod ręką w spiżarni niewielki zapas orzechów, na przykład nerkowca, włoskich, migdałów w płatkach i orzeszków piniowych. Mają one uniwersalne zastosowanie, dodaje się je do potraw stir-fry, sałatek i dań orientalnych. Są też doskonałym źródłem białka dla wegetarian. Mielone orzechy psują się dość szybko, więc lepiej jest zemleć całe, kiedy ich akurat potrzebujemy. Dobrze jest też trzymać w kuchni niektóre ziarna. Pestki dyni i słonecznika dodają chrupkiej konsystencji sałatom, a sezam zapewnia autentyczny orientalny smak potrawom stir-fry. Orzechy i ziarna należy przechowywać w szczelnych opakowaniach i zużyć w ciągu trzech miesięcy.

Mleczko kokosowe to niezbędny składnik wielu dań tajskich, a także indyjskich potraw curry korma. Jeśli więc lubimy takie dania, powinniśmy zaopatrzyć się w mleczko kokosowe w puszcze, ewentualnie krem kokosowy UHT w kartonie, który jest gęstszy i ma jedwabistą konsystencję. Innym przydatnym produktem jest pulpa kokosowa, którą można rozcieńczyć wodą, uzyskując mleczko.

Cukier i sztuczny miód to produkty niezbędne do przyrządzenia pysznych deserów i puddingów.

Miód jest używany w potrawach słodkich i słonych, którym nadaje bardziej charakterystyczny smak niż cukier. Niektóre rodzaje miodu lepiej smakują z chlebem, natomiast do gotowania dobry jest każdy płynny miód. Dodaje się go do marynat, polew,

dań słodko-kwaśnych, dressingów i sosów zamiast cukru.

Syrop klonowy to wspaniały dodatek do omletów, naleśników i lodów. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Alkohole, takie jak sherry, brandy i rum oraz białe i czerwone wino, dodają smaku daniom słodkim i słonym, a przy tym poprawiają humor!

Fot. Adobe Stock