

Tylko 10 minut przygotowań

Żeby przygotować produkty do gotowania w 10 minut, potrzebna jest dobrze zorganizowana kuchnia i odpowiednie wyposażenie.

Narzędzia ułatwiające pracę w kuchni

Krojenie

Podstawowym sprzętem kuchennym jest dobry nóż. Duży, dobrej jakości nóż szefa kuchni z 20-cm ostrzem i mocną rączką ułatwi krojenie nie tylko twardych warzyw, lecz również mięsa czy ziół. Wraz z małym nożykiem do obierania owoców i warzyw i ząbkowanym nożem do chleba tworzą zestaw, który zadowoli każdego szefa kuchni. Warto kupić najlepsze noże, na jakie nas stać, od czasu do czasu profesjonalnie je naostrzyć i odpowiednio przechowywać. Na wyposażenie kuchni składają się również deski do krojenia – drewniane lub plastikowe – różnej wielkości. Po każdym użyciu trzeba je dokładnie umyć i wysuszyć.

Tarcie

W kuchni potrzebna jest standardowa tarka z otworami różnej wielkości do tarcia warzyw, sera i innych produktów. Mała tarka jest bardzo przydatna do rozdrabniania na przykład czekolady czy sera wprost na talerz.

Rozgniatanie czosnku

Rozgniatacz do czosnku pozwala wycisnąć czosnek wprost na patelnię czy do rondla. Od razu po użyciu należy namoczyć go w wodzie, żeby resztki nie przywarły i nie utrudniły zmywania. Aby szybko obrać ząbek czosnku, należy położyć go na desce, na nim ułożyć płasko nóż o szerokim ostrzu i uderzyć dłonią. Ząbek czosnku spłaszczy się, skórka pęknie i łatwo będzie ją usunąć.

Odcedzanie

Na drobnym sitku odcedza się fasolę z puszki, warzywa czy

ugotowany ryż, w durszlaku makaron i inne większe składniki. Sitko z drobnymi oczkami należy wypłukać od razu po użyciu i mocno uderzyć nim o brzeg zlewu, żeby usunąć resztki.

Mieszanie

Drewniane łyżki i silikonowe łopatkki służą do mieszania w rondlach i na patelniach z nieprzywierającym dnem. W innych naczyniach można mieszać metalowymi sztuczkami. Należy przechowywać je w szufladzie lub na blacie w pojemniku do przechowywania sztuczków.

Urządzenia kuchenne

W zależności od tego, jakie potrawy lubimy gotować, możemy skompletować zestaw potrzebnych urządzeń lub pozostać przy kilku podstawowych sprzętach, które pojawiają się w większości przepisów.

Robot kuchenny

Podstawowy robot kuchenny składa się z dużej, zdejmowanej miski ustawionej na podstawie z silnikiem oraz z zestawu ostrzy i mieszaczy. Można w nim siekać, mielić, rozdrabniać, mieszać ciasto i inne składniki. Jest wiele różnych modeli, lecz wszystkie zabierają dużo miejsca.

Blender

Blender błyskawicznie rozdrabnia produkty, które umieścimy w jego kielichu; zazwyczaj powoduje, że stają się puszyste. Najlepiej sprawdza się w napojach, takich jak mleczne i owocowe koktajle.

Blender ręczny

Włącza się go do prądu. Można włożyć go wprost do garnka z zupą i zmiksować ją na purée. Nie trzeba przelewać zupy do robota lub blendera, co oznacza również, że mamy mniej zmywania. Dostępne są modele z miską czy pojemnikiem, w którym umieszcza się produkty, żeby je siekać czy mielić, ale zazwyczaj są one dość małe.

Mikser elektryczny

Może być ręczny lub wolno stojący z miską na obracającej się podstawie. Ułatwia miksowanie masła i cukru do ciasta, ubijanie śmietany i piany z białek.

Sprytne przechowywanie

Posiadanie oszczędzających czas urządzeń kuchennych ma sens tylko wtedy, gdy są one łatwo dostępne. Sprzętu kuchennego przechowywanego głęboko w szafkach nigdy nie będziemy używać! W profesjonalnych kuchniach możemy podpatrzeć, jak powinno być rozmieszczone wyposażenie. Deski do krojenia, miski i sitka ustawione są na otwartych półkach; rondle i patelnie wiszą na hakach; noże ustawione są w stojakach lub na listwach magnetycznych na ścianie. Wszystko jest na wyciągnięcie ręki. Oczywiście kuchnia w domu jest zupełnie innym miejscem, lecz i tu można wykorzystać niektóre pomysły dotyczące przechowywania. Musimy tylko wziąć pod uwagę nasze upodobania estetyczne oraz indywidualny styl gotowania. Gdy urządzamy kuchnię od początku, warto zrezygnować z nadmiernych ozdób, gdyż na dłuższą metę liczy się praktyczność i efektywność.