

FRUCCI



PER UNA CUCINA RAPIDA E BEN ORGANIZZATA

- Per poter lavare al meglio le pentole, prima di metterle nel fuoco strofinate l'esterno col sapone, in questo modo anche se si anneriranno sarà facile farle tornare pulitissime.

- Mettete sempre il coperchio su pentole e padelle, perché in questo modo la cottura sarà più veloce e pulita con un conseguente risparmio di tempo e legna.

- Per verificare la bollitura dell'acqua o di altri liquidi senza togliere il coperchio, evitando così di perdere la temperatura di cottura, appoggiate una forchetta sul coperchio: se vibra l'acqua sta bollendo.

- Quando versate il sale nell'acqua, fatelo delicatamente, sennò l'acqua surbolle e può essere pericoloso.

- Insegnatevi il più possibile nel costruire supporti e appendini vicino al punto fuoco, in modo da avere sempre a portata di mano tutto ciò che vi serve, dalle pentole alle presine.

- Se vi accorgete che il brodo o l'acqua sono troppo salati, potete farli bollire con delle fettine di patata cruda che serve ad assorbire il sale in eccesso.

- Non volete far scuocere la pasta, evitando di farla diventare collosa? Mentre l'acqua bolle versateci un cucchiaino di olio.

- Quando dovete versare il sale nell'acqua, assicuratevi che questa stia bollendo per bene: il sale rallenta la velocità di bollitura!

- In genere per dosare sale, olio e altri condimenti, a casa andiamo un po' ad occhio...al campo non è indicato farlo, se sbagliamo qualche dose rischiamo di perdere tempo e...sapore! Escogitate allora dei "misurini da campo" con barattoli, bicchieri, cucchiaini...

- La cucina è il luogo sacro del cuoco, fate in modo di mantenere le cose sempre nello stesso ordine e di non avere troppi...visitatori, in questo modo sarà molto più facile destreggiarsi tra i fuochi e avere sotto controllo le varie fasi di preparazione dei pasti.

- Prima di cominciare fatevi una scaletta mentale delle fasi di preparazione dei pasti... coordinandole tra loro in modo ottimale ridurrete quasi della metà i tempi.



FRUCCI



PER UNA CUCINA RAPIDA E BEN ORGANIZZATA

- Per poter lavare al meglio le pentole, prima di metterle nel fuoco strofinate l'esterno col sapone, in questo modo anche se si anneriranno sarà facile farle tornare pulitissime.

- Mettete sempre il coperchio su pentole e padelle, perché in questo modo la cottura sarà più veloce e pulita con un conseguente risparmio di tempo e legna.

- Per verificare la bollitura dell'acqua o di altri liquidi senza togliere il coperchio, evitando così di perdere la temperatura di cottura, appoggiate una forchetta sul coperchio: se vibra l'acqua sta bollendo.

- Quando versate il sale nell'acqua, fatelo delicatamente, sennò l'acqua surbolle e può essere pericoloso.

- Insegnatevi il più possibile nel costruire supporti e appendini vicino al punto fuoco, in modo da avere sempre a portata di mano tutto ciò che vi serve, dalle pentole alle presine.

- Se vi accorgete che il brodo o l'acqua sono troppo salati, potete farli bollire con delle fettine di patata cruda che serve ad assorbire il sale in eccesso.

- Non volete far scuocere la pasta, evitando di farla diventare collosa? Mentre l'acqua bolle versateci un cucchiaino di olio.

- Quando dovete versare il sale nell'acqua, assicuratevi che questa stia bollendo per bene: il sale rallenta la velocità di bollitura!

- In genere per dosare sale, olio e altri condimenti, a casa andiamo un po' ad occhio...al campo non è indicato farlo, se sbagliamo qualche dose rischiamo di perdere tempo e...sapore! Escogitate allora dei "misurini da campo" con barattoli, bicchieri, cucchiaini...

- La cucina è il luogo sacro del cuoco, fate in modo di mantenere le cose sempre nello stesso ordine e di non avere troppi...visitatori, in questo modo sarà molto più facile destreggiarsi tra i fuochi e avere sotto controllo le varie fasi di preparazione dei pasti.

- Prima di cominciare fatevi una scaletta mentale delle fasi di preparazione dei pasti... coordinandole tra loro in modo ottimale ridurrete quasi della metà i tempi.



La pulizia: deve fare da padrona nel vostro angolo cucina!

La pulizia: deve fare da padrona nel vostro angolo cucina!