

Полина Ч.



**ГОТОВИМ ПРОСТО
И СО ВКУСОМ!**

Cooking is simple and tasteful!

Полина Ч.

Готовим просто и со вкусом! Cooking is simple and tasteful!

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=30804585

ISBN 9785449058720

Аннотация

Учимся готовить вкусно с серией книг «Готовим просто и со вкусом!». В них собраны только проверенные рецепты, Вам не придется разочаровываться и выбрасывать испорченные продукты после приготовления очередного блюда. Также каждая книга будет содержать практические советы, облегчающие процесс приготовления даже очень сложных блюд. Первая книга содержит самые простые рецепты, не требующие много времени для приготовления и не требующие особых навыков в кулинарном искусстве.

Содержание

Книга кулинарных рецептов	5
Предисловие от автора	6
Некоторые полезные советы	7
Сокращения, используемые в рецептах	9
Завтрак	10
Как варить компот из сухофруктов	10
Омлет в духовке	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

**Готовим просто
и со вкусом!
Cooking is simple
and tasteful!**

Полина Ч.

© Полина Ч., 2018

ISBN 978-5-4490-5872-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Книга кулинарных рецептов для начинающих от Полины Ч.

Готовим просто и со вкусом!

Часть I

Предисловие от автора

Уважаемые читатели,

Спасибо Вам за выбор данной книги! Перед Вами первая часть книги с простыми и вкусными, понятными рецептами приготовления повседневных и праздничных блюд. Все ингредиенты Вы можете купить в любом продуктовом магазинчике.

Как и Ваш автор, каждый начинающий кулинар, молодая хозяйка или современный мужчина сталкиваются с разочарованием при использовании чужих рецептов. Много рецептов, много авторов и много кулинарных провалов и испорченных продуктов.

В этой книге собраны только проверенные рецепты с некоторыми кулинарными тонкостями. Рецепты собирались из разных источников, были испробованы лично, исправлены и доработаны во многих случаях.

Отработав приготовление этих рецептов, Вы сможете не только научиться разнообразно готовить для себя, но и удивить гостей.

Готовьте с удовольствием!

Некоторые полезные советы

– Если кофе вы варите в турке, нельзя, чтобы кофе кипел. Снимать с огня его необходимо до момента закипания, иначе пропадет его неповторимый вкус и аромат. Если вы не успели вовремя снять с огня турку – быстро снимите ее с огня и добавьте немного холодной воды (одной столовой ложки будет достаточно).

– Чтобы из лимона получить как можно больше сока – положите его на 5 минут в горячую воду.

– Если для подливы используется сметана – добавьте в нее немного молока, тогда она не свернется при варке.

– Капусту для начинки в пирожки порубите и обдайте сначала кипятком, а затем залейте на минуту холодной водой. Хорошо отожмите капусту и можно обжаривать. Так капуста не потеряет своего цвета. А добавив при жарке сок 1 лимона, вы получите хрустящую капусту.

– Чтобы отварить картофель в мундире без трещин – добавьте в воду несколько капель уксуса.

– Чтобы варенье (или джем) не закисло и не засахарилось – положите в него немного соли – достаточно одной щепотки.

– Дрожжевое тесто не будет липнуть к вашим рукам, если вы смажете их растительным маслом.

– Чтобы борщ получился вкусным и с легкой кислинкой,

а также, чтобы свекла не потеряла своей яркой окраски – в воду положите щепотку лимонной кислоты, а свеклу следует слегка обжарить на сковороде.

– Чтобы овощи в горшочке получились особенно вкусными – налейте в каждый горшочек немного рассола от огурчиков.

Сокращения, используемые в рецептах

ст. – стакан; шт. – штука; ст. л. – столовая ложка;
ч.л. – чайная ложка; л – литр; мл – миллилитр;
см – сантиметр, мм – миллиметр.

Завтрак

Как варить компот из сухофруктов

Для приготовления вкусного компота из сухофруктов нам понадобятся:

- 3 л – воды.
- 1,5 стакана – сухофруктов (яблоки, абрикосы, груши, ягоды, шиповник и любые другие по вашему вкусу).
- 2 – столовые ложки сахара.

Сухофрукты перед началом приготовления следует хорошенько помыть – воспользуйтесь дуршлагом. Далее поставим кастрюлю с водой на сильный огонь. Сухофрукты в кастрюлю добавляем только после закипания воды.

Сахар (2 столовых ложки) добавляем в конце приготовления – через 15—20 минут варки. Еще 5—7 минут варки и компот готов.

Омлет в духовке

Ингредиенты:

– 4 шт. – яйца.

– 200 мл – молока.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.