



1. Чтобы яичница была пышной можно добавить две ложки холодной воды на один стакан яиц и хорошенько взбить.

2. Вместо дрожжей в тесто можно добавить немного коньяка. При этом тесто станет ароматней, а выпечка вкусней.

3. Белок яйца быстрее взобьется в пышную пену, если его предварительно охладить и добавить несколько капель лимонного сока или немного лимонной кислоты. С желтком же поступают наоборот - он любит тепло и сахар.
  
4. Чтобы обжарить или запечь мясо с золотистой корочкой его надо обмазать медом.
  
5. Лук потеряет горечь и будет гораздо вкуснее, если после его нарезки положить в дуршлаг и обдать кипятком.
  
6. Печенка будет мягкой, если перед обжариванием посыпать ее сахаром.
  
7. Чтобы яйца при варке не лопались, их надо вымыть перед этим в холодной воде.
  
8. Чтобы молоко при варке не подгорело, кастрюлю надо сполоснуть холодной водой, и варить на среднем огне.
  
9. Овощи чистят или моют непосредственно перед тем, как опускают в суп.
  
10. Чтобы у морковки был хороший вкус ее надо варить 5-10 минут. Морковку также как и другие овощи варят на хорошем огне и солят в конце варки.

11. Чтобы рис был рассыпчатым его надо перед варкой замочить в холодной воде на 30 минут.
  
12. Чтобы соль в посуде не увлажнялась следует добавить в нее несколько зерен риса.
  
13. Чтобы рис не разваривался его можно немного обжарить, однако следует учесть, что в этом случае он не очень увеличится в размерах.
  
14. Чтобы молоко не убежало надо бросить туда кусочек сахара и накрыть, помешивая каждые 3-4 минуты.
  
15. Чтобы рис был прозрачным, нужно на 5 минут опустить его в кипяток.
  
16. Чтобы рис или макароны не слипались при варке, нужно добавить в воду немного подсолнечного или оливкового масла или обдать в дуршлаге холодной водой после варки.
  
17. Увявшие укроп и петрушка станут вновь свежими, если положить их в воду слегка разбавленную уксусом;
  
18. Если вы хотите получить вкусные овощи при варке, надо опустить их в воду после того, как вода закипит. Если же вы хотите чтобы вкусным был бульон - надо начинать варить овощи в холодной воде.

Тэги: [его](#) , [если](#) , [можно](#) , [немного](#) , [быстрее](#) , [яйца](#) , [добавить](#) , [тесто](#) , [выпечка](#) , [вку  
сней](#)

,  
[охладить](#)

,  
[пену](#)

,  
[пышную](#)

,  
[предварительно](#)

,  
[взобьется](#)