

Тільки справжні кухонні майстри можуть почистити яйце одним рухом і не дати луку довести себе до сліз. Вони знають усі хитрощі і тонкощі приготування і з радістю діляться ними із нами.

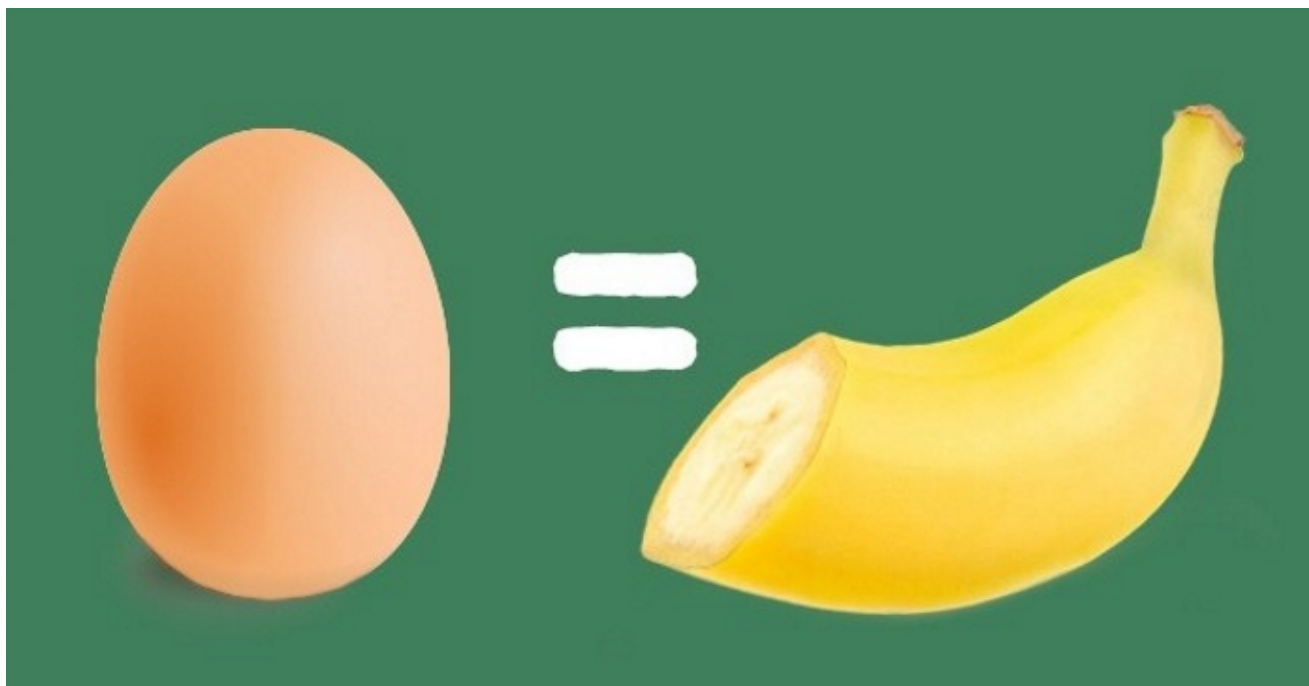
Вам 10 найкрутіших кухонних трюків, які зроблять з вас бога кулінарії:

### Крапельки з йогурту



Крапельки з йогурту – це смачна, а головне корисна закуска, особливо для дітей. Робиться дуже просто: помістіть йогурт у поліетиленовий пакет або кондитерський шприц, видавіть крапельки на папір для випікання, а потім помістіть на годину у холодильник.

### Як пекти, якщо закінчилися яйця



Якщо ви зібралися пекти булочки чи готувати іншу випічку, а у вас закінчилися яйця, то їх легко можна замінити бананом: 1 яйце = 1/2 банана. Смак страви від такої заміни точно не стане.

### Як швидко почистити часник



Щоб не витратити купу часу на чищення часнику, просто помістіть його у мікрохвильовку на 15 секунд. Після цього лущиння буде відділятися легше.

### Зробити смак кави кращим



Трюк, який оцінять любителі кави і ті, які зранку просто не можуть прокинутися без чашечки запашного еспresso. Посипте трошки солі і кориці у мелену каву перед заварюванням. Сіль допомагає забрати гіркий запах підгорілих зерен, а кориця додає неповторний смак.

### Секрет варіння пельменів



Налийте півкаструлі води і почекайте, коли вона закипить. Після цього додайте сіль, лавровий лист і киньте пельмені. Дочекайтеся, коли вони вспливають, і влийте тонким струменем стакан холодної води. Після цього поваріть ще 3-4 хвилини. Цей трюк з холодною водою допоможе розкритися усім смаковим якимостям тіста.

### Нарізати випічку без ножа



Ви можете використовувати зубну нитку, щоб швидко і рівно нарізати торт, або будь-яку іншу випічку.

### Як легко почистити яйця



Шкаралупа від варених яєць відійде сама по собі, практично без вашої допомоги, якщо кинути під час варіння у воду скибочку лимона. Лимон можна замінити 1/2 чайної ложки соди – ефект буде такий самий.

### Найкращий рецепт печеної картоплі



Якщо ви думаєте, що краще смаженої картоплі нічого нема, то спробуйте це: зробіть тонкі надрізи на картоплині, помастіть оливковою олією, додайте трошки вершкового масла, поперчіть і посоліть. Поставте на 220 °C у духовку і засічіть 40 хвилин. Приготована таким чином картопля, скоріш за все, стане вашою улюбленою стравою.

### Нарізати цибулю і не заплакати



Щоб цибуля більше не змогла довести вас до сліз, перед тим як починати готувати, покладіть її на 15 хвилин у морозильник.

### Найсмачніший перець



Купуючи перець, перевірте його і подивіться на «дно». Перець, у якого три камери на «дні» – хлопчик. Чотири – «дівчинка». «Хлопчик» солодший, його краще вживати у свіжому вигляді. А «дівчинка» твердіша, її смак насиченіший, тому вона краще підійде в якості компонента для якоїсь страви.