

# betboo desenho - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: betboo desenho

---

## Felicity Cloake e Helen Goh: dicas para escalonar receitas

A perfeccionista da Guardian, Felicity Cloake, frequentemente é encontrada escalonando receitas quando testando para **betboo desenho** coluna: "Às vezes, é algo que você tem que fazer por **betboo desenho** própria sanidade, quando está fazendo seis ou sete versões da mesma coisa". Em geral, é uma coisa fácil de se fazer, afirma Helen Goh, co-autora de Ottolenghi Conforto - "supondo que você não tenha falhado **betboo desenho** matemática, ou você tem um calculadora." Mas o sucesso realmente depende do que você está fazendo, claro. "Em confeitaria, por exemplo, tentar batir uma pequena quantidade de manteiga e açúcar **betboo desenho** uma misturadora não fará a menor diferença", diz Goh.

Molhos de massa, no entanto, são "jogo justo" no livro de Cloake, assim como a maioria dos guisados e sopas. Isso não significa que você possa simplesmente duplicar os ingredientes e estar pronto, afirma. "As estações, como sal, pimenta, especiarias e suco de limão, não sempre escalonam de uma maneira limpa", explica Goh, então seu truque é adicioná-los **betboo desenho** incrementos, saboreando e ajustando conforme necessário.

Em seguida, considere como o volume de ingredientes na receita original afetará o processo de cozimento, afirma Cloake: "Se você reduzir, digamos, uma receita de ovo cozido lentamente, a menor quantidade de líquido terá muita exposição ao calor, e secará e cozinhará demais como resultado."

A panela é  *muito* importante, também. "Descobri isso recentemente, ao fazer um Dutch baby para um monte de crianças famintas", confessa Goh, que simplesmente duplicou a massa, mas usou a mesma panela de tamanho. O resultado? A massa subiu apenas um quarto do caminho para cima dos lados: "Parecia bem no início, mas sem a área de superfície para inflar majestosamente, ela coagulou no centro e ficou densa e gomosa." Então, se, por exemplo, você quiser duplicar uma receita, tenha certeza de duplicar o tamanho de **betboo desenho** assadeira ou prato também, especialmente se estiver indo para o forno. Dito isso, é muitas vezes também melhor escalonar, mas cozinhar **betboo desenho** lotes. Vamos considerar um wok como exemplo: "Um bom wok depende do *wok hei* [literalmente, "o fôlego do wok"] para impartir o sabor essencial, aroma e textura", afirma Goh, então sobrecarregar não apenas abaixa a temperatura, mas também torna os ingredientes mais difíceis de jogar, levando a "verduras cozidas **betboo desenho** vez de al dente".

Os tempos de cozimento podem variar e o conselho de Cloake é confiar **betboo desenho** seu instinto: "Verifique cedo, verifique frequentemente." E se você estiver brincando com bolo, será trial and error. "Uma quantidade maior de massa na mesma tigela pode não cozinhar no tempo especificado na receita original", afirma Goh, enquanto uma quantidade menor resultará **betboo desenho** bolo cozido demais. "Ajustar o tamanho da assadeira ou o tempo de cozimento ajudará, mas não há fórmula fácil." É muito mais fácil escalonar coisas como muffins, diz Meliz Berg, autora de Dinner Tonight. "Se você estiver fazendo seis **betboo desenho** vez de 12, por exemplo, não deve fazer diferença, desde que esteja usando os mesmos tamanhos de cases de muffins [como na receita original].

Em última análise, no entanto, restos não são algo a ser temido, mas abraçados. "Nós costumávamos viver deles quando éramos crianças", diz Berg, "e ainda assim fazemos **betboo desenho** minha casa." Armazenar refeições feitas antecipadamente no frigorífico ou freezer facilitará as jantares e lanches, e pode ser econômico também.

De acordo com as Nações Unidas, mais de 200 trabalhadores humanitários morreram desde que a guerra começou **betboo desenho** outubro.

"Estamos horrorizados e de coração partido pelo trágico assassinato dos sete humanitários inocentes **betboo desenho** Gaza", disse Chris Skopec, vice-presidente executivo da área global do Projeto Esperança que opera clínicas médicas no Rafah (centro médico) Deir al Balath. Os três veículos da World Central Kitchen, atingidos depois de carregarem alimentos **betboo desenho** um armazém próximo foram claramente marcados e seus movimentos eram conhecidos dos militares israelenses.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betboo desenho

Palavras-chave: **betboo desenho - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-13