

1xbet qeydiyyat - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 1xbet qeydiyyat

Contate-nos: Informações de contato da Xinhua **1xbet qeydiyyat** português

Fale conosco. Envie dúvidas, críticas ou sugestões para a nossa equipe através dos contatos abaixo:

Telefone

0086-10-8805-0795

E-mail

portuguesexinhuanet.com

Felicity Cloake e Helen Goh: dicas para escalonar receitas

A perfeccionista da Guardian, Felicity Cloake, frequentemente é encontrada escalonando receitas quando testando para **1xbet qeydiyyat** coluna: "Às vezes, é algo que você tem que fazer por **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** assadeira ou prato também, especialmente se estiver indo para o forno. Dito isso, é muitas vezes também melhor escalonar, mas cozinhar **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** vez de al dente".

Os tempos de cozimento podem variar e o conselho de Cloake é confiar **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** 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 **1xbet qeydiyyat** minha casa." Armazenar refeições feitas antecipadamente no frigorífico ou freezer facilitará as jantares e lanches, e pode ser econômico também.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 1xbet qeydiyyat

Palavras-chave: **1xbet qeydiyyat - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-19