

TRUQUES DE COZINHA QUE VOCÊ NÃO CONHECIA

FATIAR ABACATE: Fatie o abacate direto da casca para fazer cubos regulares:



MILHO: Use duas vasilhas para cortar o milho da espiga sem esparramar os grãos por todos os lados:



KIWI: Use uma colher para descascar kiwi de dentro para fora:



MANTEIGA: Rale manteiga congelada direto na massa de doce para ter maior rapidez e até mesmo distribuição correta:



TOMATES: Segure os tomates cerejas entre duas tampas de plástico para cortá-los todos ao mesmo TEMPO



LIMÃO E LIMAS: Deixe no MICRO limões e limas para tirar mais suco:



ALHO: Descasque uma cabeça de alho inteira sacudindo-a bem forte:





MAÇÃ e BATATAS: Use um fatiador de MAÇÃ para cortar rapidamente batatas em fatias PEREITAS

BATATAS: Não há NECESSIDADE de descascar batatas antes de fervê-las; as cascas saem uma vez que elas foram cozidas:



CEREJA: Retire os caroços das cerejas com um clip de papel:



CHANTILLY: Faça chantilly sacudindo o creme em uma lata:



ALFACE AMERICANA: Instantaneamente descasque uma cabeça de alface batendo-a sobre uma tábua de corte:



MACARRÃO: Deixe o macarrão de molho durante algumas horas e ele cozinhará em cerca de 60 segundos: