کد خبر: ۳۸۵۵۴۲
دوشنبه ۲ اسفند ۱۴۰۰ ۱۴:۴۴

با ادویه اضافه غذا چه کنیم؟

سوالاتی مانند غذای امروزم تند شده است، حالا چه کار کنم یا اگر زردچوبه غذا زیاد شد چه کنم، سوالاتی هستند که پاسخ آن را در این مطلب کاملا توضیح داده‌ایم.

قبل از هرچیز بهتر است که حواستان همواره به غذا باشد و آن را بچشید. بیشتر آشپزهای خانه‌دار به‌خاطر شل بودن در نمکدان و ادویه‌پاش و سرازیر شدن یک‌باره ادویه‌ها دچار مشکل می‌شوند. ادویه‌هایی مثل نمک و فلفل را به صورت کم‌کم و مرحله به مرحله اضافه کنید تا کنترل بهتری روی هر قسمت از غذا و خورشت داشته باشید.

پیشنهاد کلی برای رفع ادویه اضافه غذا

در صورت به وجود آمدن مشکلات آشپزی، دستور غذا را بدون افزودن اصل مشکل (عامل شوری، تندی، تلخی) دو برابر کنید، سپس آن را مطابق میل دوباره بپزید.

اگر غذا شور شد چه کنیم؟

آب بیشتر به غذا بزنید و کمی شکر یا سرکه به آن بیفزایید. گاهی اوقات هم می‌توانید از سیب‌زمینی پوست‌کنده یا سس برای برطرف کردن شوری غذا استفاده کنید.

خامه ترش یا ماست ساده بدون چربی می‌توانند شوری برخی غذاها را خنثی کنند. فراموش نکنید که باید به‌صورت رقیق به غذا اضافه شود.

تلخی غذا را چگونه بگیریم؟

یکی از اصلی‌ترین راه‌ها برای گرفتن تلخی غذا حذف عامل تلخی است. مثلا اگر خورشتی درست می‌کنید که در آن از لیموعمانی استفاده می‌شود پوست و تخم آن را قبل از ریختن داخل خورشت جدا کنید. همچنین با خیساندن آن قبل از طبخ و سپس خارج کردن آن مدتی پس از پخت از تولید مزه تلخ جلوگیری نمایید. از آبلیمو هم می‌توانید برای از بین بردن مزه تلخ بسیاری از غذاها استفاده کنید.

اگر زردچوبه غذا زیاد شود چه کار کنیم؟

اگر آبگوشت یا مرغ پخته‌شده در آب دارید بهتر است که آب آن را زیاد کنید و بگذارید کمی جوش بزند. بعد آب اضافی را دور بریزید. برای باقی غذاها می‌توانید به آن آبلیمو بزنید تا مزه آن را بگیرد. برای زردچوبه زیاد در ماکارونی می‌توانید از فلفل سیاه استفاده کنید تا مزه آن را بپوشاند.

اگر رب انار فسنجان زیاد شد چه کنیم؟

می‌توانید چند تکه سیب‌زمینی داخل آن بریزید و بگذارید بپزد و در آخر کار آن را بردارید یا کمی از آب فسنجان را جدا کنید، داخل فریزر بگذارید و دفعه بعد استفاده نمایید. گردو را بیشتر و همچنین اگر می‌توانید به همان میزان همه موادش را بیشتر کنید.

برای رفع تندی ماکارونی چه باید کرد؟

بهترین راه‌حل این است که اگر مواد ماکارونی تند شده است مقداری آبلیمو اضافه کنید و یا مقدار بیشتری ماکارونی آب بکشید و به قبلی‌ها اضافه کنید.

اگر غذا ترش شده چه کار کنیم؟

اگر سوپ یا خورشت قیمه ترش شده است می‌توانید چند تکه سیب‌زمینی داخلش بریزید تا چند جوش بخورد و ترشی آن را بگیرد.
باقی غذاها را هم می‌توانید از آب خورشت بردارید و دوباره آب بریزید با موادتان و مقداری ادویه یا عصاره گوشت و مرغ بریزید تا دوباره به عمل بیاید.