

هنر آشپزی گیلان

تألیف
الهام امیری زاده

انتشارات آندیا گستر

تهران - ۱۳۹۲

قیمت: ۶۰۰ تومان

بناام خدا

□ نکات مهم در مورد ماهی

نکات مهمی در مورد ماهی وجود دارد که آن شناخت ماهی تازه است. مواردی وجود دارد تا شما بتوانید با اطمینان خاطر به خرید ماهی اقدام نمائید.

- ۱ - چشم‌های ماهی باید شفاف باشد.
- ۲ - در صورت فشار دادن ماهی، وقتی دستمان را برداشتیم بلافاصله باید اثر فشار دستمان از بین برود.
- ۳ - فلس‌های ماهی باید محکم به بدن ماهی چسبیده باشد.
- ۴ - شکم ماهی نباید شل باشد.
- ۵ - ماهی باید شق باشد یعنی زمانی که ماهی را در دست می‌گیریم نباید حالت افتادگی داشته باشد.
- ۶ - آبشش‌های ماهی که زیر گوشه‌هایش قرار دارد باید قرمز باشد و اگر رنگش کدر بود ماهی کهنه است.

□ نکات مهم در مورد مربا

- ۱ - میوه‌هایی که برای مربا استفاده می‌کنید باید تازه و از بهترین‌ها باشد.

- ۲ - تمام مرباها بجز مربای به در ظرف لعابی بهتر است تهیه شود. مربای به در ظرف مس سفید شده.
- ۳ - آب لیمو در مربا به جهت جلوگیری از کپک زدن استفاده می‌شود.
- ۴ - جا افتادن مربا زمانی است که یک قاشق از مربا وقتی که سرد شد بحالت کشدار در بیاید.
- ۵ - اگر شکر بیش از اندازه داده شده در دستور تهیه باشد مربای شما مطمئناً شکرک خواهد زد.
- ۶ - طریقه درست کردن آب آهک : مقدار ۱۵۰ گرم آب آهک را در یک سطل ۱ کیلوئی آب مخلوط می‌نمائیم و می‌گذاریم تا آهک ته نشین شود و آب زلالی که روی سطل ماند قابل استفاده است.
- ۷ - از سفیده تخم مرغ برای تمیز کردن شربت مربا (مخلوط شکر و آب) استفاده می‌شود. بدین صورت که برای اینکه سیاهی کف شربت را بگیریم یک عدد سفیده تخم مرغ روی شربت شکسته، پس از سفت شدن سفیده را بیرون می‌آوریم.
- ۸ - مرباها پس از ۱۲ تا ۲۰ ساعت غلظت خود را نشان می‌دهند.
- ۹ - جوش زیاد مربا باعث تیره‌تر شدن آن می‌شود.

❑ نکات مهم در مورد خورشتها

- ۱ - تمام مواد خورشتها حتی الامکان باید از بهترین مواد تهیه شوند.
- ۲ - خورشتها را نباید زیاد هم بزنید زیرا مواد آنها له می‌شوند.
- ۳ - ترشی غذا را سعی کنید آخرین دقایق به غذا اضافه نمایید.