

معلومات أساسية

قارئتي العزيزة :

ستجدين الوصفات الموجودة في هذا الكتاب سهلة التنفيذ إذا تذكرت هذه النقاط :

- ١ - أغلب الوصفات تكفي أربعة أشخاص إذا لم يذكر غير ذلك .
- ٢ - أحضري جميع الأدوات المطلوبة للطبق قبل البدء في تحضيره .
- ٣ - أوقدي الفرن قبل البدء في تحضير الطبق فهذا يساعد على نجاح الطبخ .
- ٤ - تعلمي كيف تستعملين الأعشاب والبهارات في مطبخك .
- ٥ - عندما تجربين الطبق لأول مرة حاولي تنفيذه بدقة وبعد ذلك يمكنك الحذف أو الإضافة حسب ذوق عقلتك .
- ٦ - اقرئي الوصفة بدقة قبل البدء في تحضيرها .

الأدوات الضرورية للمطبخ

عند تجهيزك لمطبخك راعي أن تشتري أجود الأصناف حتى تتحمل استعمالك اليومي ، وهنا قائمة ببعض الأدوات التي يجب أن يحتويها مطبخك :

- إبريق لغلي الماء .
- أباريق شاي .
- خفّاقة بيض .
- سكاكين مختلفة المقاسات .
- سلطانيات مختلفة الأحجام .
- صواني متنوعة للفرن .
- طاحونة للبهارات .
- طاحونة للهيل والقهوة .
- عصّارة ليمون .
- غلاية حليب .
- فتّاحة علب .
- فرشاة لدهن صواني الفرن والقوالب .
- فرشاة لدهن الفطائر .
- قدور مختلفة المقاسات .
- قشّارة بطاطس .
- قطّاعات للعجين والفطائر والبسكويت .
- قوالب كريمة متنوعة .
- قوالب كيك بأشكال متنوعة .
- لوح للعجين .
- لوح لتقطيع الخضار .
- مِشْرَة .
- مصافي مختلفة الأحجام .
- مقالي مختلفة .
- مقص .
- ملاعق مخرمة ، وخشبيّة ، ومغارف .
- منخل سلك ، وآخر نايلون .
- مناشف .
- نشّابة للعجين .
- هرّاسة بطاطس .
- هرّاسة ثوم .

وهناك بعض الأدوات غير الضرورية ولكن وجودها في المطبخ يسهل عليك العمل ، ويجعل الطبخ أكثر عملية ومتعة ، من هذه الأدوات :

- ميزان .
- قدر كاتم بخار (ضغط) .
- شبك سلك لتبريد الفطائر والكعك .
- فرشاة لتنظيف الخضروات .
- خلاط كهربائي .