

PESI E UTENSILI



Ricordando che in cucina le dosi sono per lo più indicative e, a meno che non si parli del sale, il cui eccesso non solo nuoce alla salute ma anche al palato, una piccola variazione degli ingredienti non compromette la buona riuscita del piatto, vorrei dare pesi e misure equivalenti che permettono di fare a meno della bilancia. Attenzione però, quando parliamo di pasticceria dobbiamo essere precisi ! Le misure che vi do, si intendono per cucchiaini, cucchiai e tazze non colmi, rasi.



UN CUCCHIAINO DA CAFFE'

Di sale fino	gr 4
Di zucchero	gr 4
Di lievito in polvere	gr 4



UN CUCCHIAIO DA MINESTRA

Di riso	gr 20
Di farina	gr 14
Di zucchero	gr 15
Di sale	gr 15
Di latte	gr 15
Di acqua	gr 15
Di caffè	gr 15
Di formaggio grattugiato	gr 10



UNA TAZZA

Di farina	gr 110
Di zucchero	gr 170
Di zucchero a velo	gr 130

A proposito degli utensili, oggi il mercato ci offre una grande varietà di attrezzi e di robot capaci di far qualsiasi cosa, dal risotto alla cioccolata ma se lasciamo fare ad essi perdiamo il piacere che una pietanza preparata da noi ci può regalare: e allora vorrei, tralasciando queste macchine tuttofare, suggerirvi alcuni utensili che in cucina possono aiutarci a velocizzare il nostro lavoro:



PELAPATATE

a lama mobile, utile a sbucciare frutta e verdura



SCHIACCIA AGLIO

pelarlo

trita l'aglio senza bisogno di



SCAVINO

per svuotare le verdure tipo zucchine o melanzane



GRATTUGIE

a fori di diversa misura, permettono di grattugiare carote, sedano, mele cioccolato



FRUSTE di diversa dimensione utili per sbattere uova e amalgamare ingredienti



LECCAPENTOLE è la spatola di silicone, anche questa è in commercio in varie misure, che permette di raccogliere i composti delle torte, la crema, evitando sprechi



SAC-A'-POCHE è il cono di plastica o stoffa, con un foro nella parte finale, in cui si inseriscono creme o ripieni per farcire



MANDOLINA è un attrezzo con lama obliqua che ci permette di tagliare a fette tutte uguali frutta e verdura, alcuni tipi prevedono anche il taglio a bastoncino per le patate stick



COPPAPASTA sono degli stampini senza fondo, di diverse forme utilizzati per tagliare o dare forma alle pietanze

... e per finire qualche termine usato in cucina ...

Dizionario
... gastronomico



APPASSIRE consiste nel soffriggere a fuoco basso un vegetale rendendolo morbido ma non colorito

IMBIONDIRE è il passo successivo all'appassire, il vegetale prenderà un colore dorato

ROSOLARE è ancora un passo avanti, per ottenere sulla superficie una crosticina bruno-rossastra

SFUMARE è l'operazione, solitamente successiva alla rosolatura, che rallenta la cottura aggiungendo vino o brodo : è importante ricordare che, quando prepariamo un piatto a base di carne o pollo, per evitare che la crosticina formata dalla rosolatura si stacchi, dovremo versare il liquido ai lati del tegame evitando di bagnare direttamente la carne

SBOLLENTARE consiste nell'immergere alcuni alimenti, per esempio i pomodori, in acqua bollente pochi minuti, per facilitare la spellatura

STUFARE vuol dire cuocere, solitamente la verdura, solo con l'acqua che rimane dopo il lavaggio

