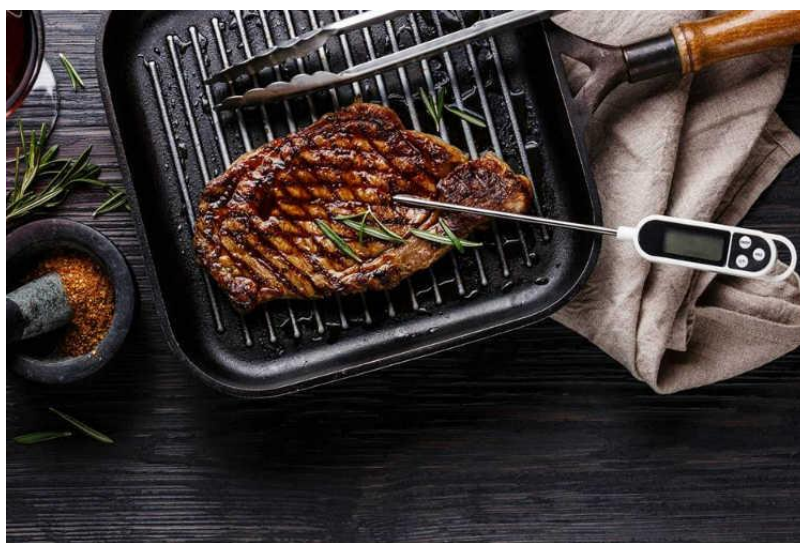


## Самый необходимый инвентарь, приспособления для повара

### 1. Мгновенный термометр.

Бойтесь подать курицу с сальмонеллой или хрустящие колбаски, которые практически сырые внутри? Инвестируйте в цифровой термометр с мгновенным считыванием. Это маленькое устройство — верный способ убедиться, что куриные крылышки не розовые внутри, а стейк приготовлен именно так, как вы хотите.



### 2. Деревянная разделочная доска.

Разделочная доска — это не только лучший друг ножа, но и защитник вашей столешницы от отметин. В то время как пластиковые и стеклянные доски неплохо справляются, качественная деревянная разделочная доска — лучшее вложение. Мягкое дерево не затупит ножи так быстро, как пластик, и прослужит намного дольше.



### 3. Силиконовая щетка.

Если вы до сих пор использовали традиционную кисточку для выпечки из дерева и щетины, подумайте еще раз. Силиконовые щеточки одновременно долговечны и очень легко моются. Они хороши не только для выпечки, но и для равномерного нанесения масла и соусов на мясо и рыбу.



### 4. Деревянные или силиконовые ложки и лопатки.

Хороший набор ложек незаменим. Возьмите деревянные или силиконовые ложки для смешивания и перемешивания соусов, половник для супов и шумовку для зачерпывания. Лопатки выполняют целый ряд задач, от разбрасывания и соскабливания до черпания. Силиконовые лопатки — лучший вариант — просто убедитесь, что они термостойкие, чтобы не расплавились.



## 5. Ящик-терка из нержавеющей стали.

Ящик-терка из нержавеющей стали многоцелевая и позволит вам натереть все, от твердых сыров и шоколада до цедры лимона и овощей. Ее удобно иметь под рукой на кухне.



## 6. Венчик.

Ручной венчик отлично подходит для небольших работ, когда вы не хотите доставать электрический миксер или когда вам нужно более деликатное прикосновение.



## 7. Блендер или небольшой кухонный комбайн.

Электрический блендер или небольшой кухонный комбайн просто необходим любому повару. Компактные процессоры не занимают много места и поставляются с насадками, которые полезны для всего, от смешивания до выжимания. Блендер позволяет взбить коктейли и также подходит для приготовления супов, соусов и кремов.



кухонная утварь

## 8. Миски для смешивания.

Набор чаш для смешивания различных размеров позволят вам готовить несколько элементов одновременно и сэкономят место, аккуратно складываясь вместе.



## 9. Кухонные ножницы.

Как только вы полностью осознаете их потенциал, кухонные ножницы станут основным предметом в вашем ящике. Они не только полезны для разрезания открытых пакетов замороженных овощей, но и могут быть использованы для обрезки жира с куска мяса, резки трав или даже нарезки пиццы.



## 10. Сито.

От процеживания соусов до посыпания торта сахарной пудрой, нет конца работам для сита. Купите одно с мелкой сеткой для более деликатных работ, а другое — немного крупнее. Если у вас мало места в шкафу, его можно использовать как дуршлаг — идеально для процеживания макарон, лапши, овощей, картофеля и многого другого.



## 11. Противни.

Набор противней незаменим на кухне даже для новичка кулинарии. Ищите противни с антипригарным покрытием для запекания овощей, мяса или печени.



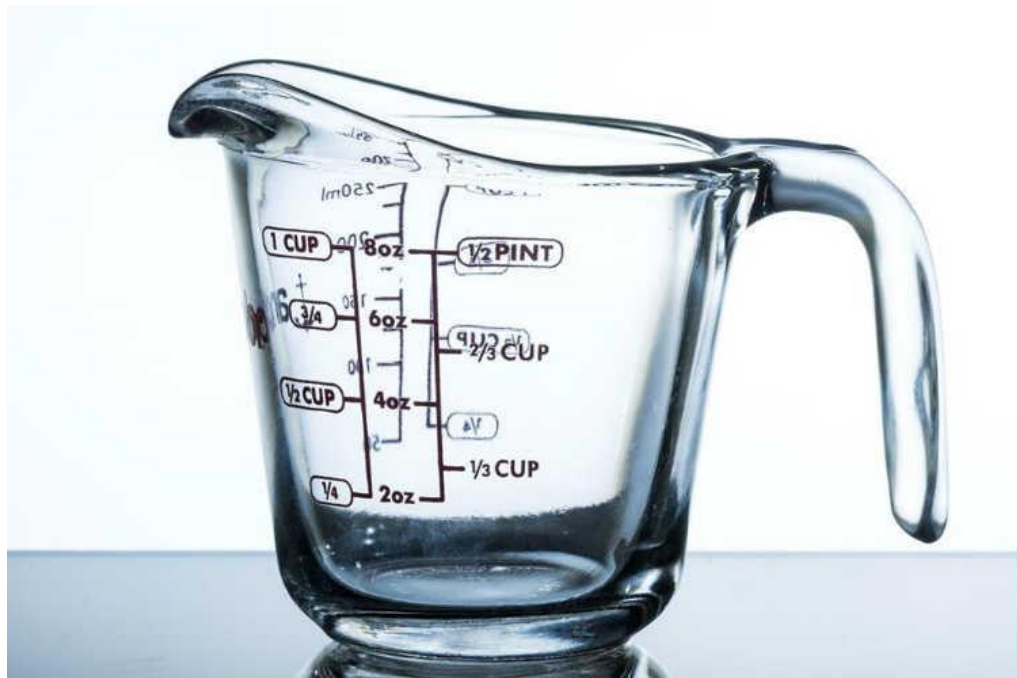
## 12. Мерные чашки и ложки.

Множество различных измерительных приборов может быть полезным, но если вы пекарь — мерные чашки и ложки необходимы. Инвестируйте в набор чашек из нержавеющей стали для сухих ингредиентов, таких как мука, рис, зерно, овес и многое другое.



### 13. Стекланный мерный кувшин.

Для жидкостей самый простой и легкий инструмент — стеклянный мерный кувшин. Купите относительно большой стакан, чтобы иметь возможность отмерить бульон, воду или молоко в больших количествах.



### 14. Щипцы.

Щипцы можно использовать для самых разных вещей на кухне: для переворачивания мяса, перебрасывания салата, сервировки со сковороды, вытаскивания горячих противней из духовки или подачи печенья и пирожных. Металлические хорошо делают свою работу, но те, у которых концы с силиконовым покрытием, не прилипают, и их очень легко чистить.



## 15. Микроволновая печь.

Микроволновые печи не только нужны для разогрева остатков, но и позволяют легко приготовить что угодно, от рыбы до картофеля. Вы даже можете использовать микроволновую печь для сушки собственных трав.



## 16. Картофельная давилка.

Если вы когда-нибудь пробовали размять картофельное пюре вилкой, вы поймете, насколько это件лезно. Однако не тратьте деньги на электрическую картофелемялку, просто вложите в ручную посуду, чтобы раздавить картошку до гладкости.



### 17. Керамические формы для выпечки.

Качественная керамическая форма для выпечки прослужит вам всю жизнь. Инвестируйте в большое блюдо для семейных вариаций и несколько отдельных блюд для приготовления соло. Они прекрасно смотрятся и на столе.



### 18. Маленький гриль.

Если вы поклонник мяса, то небольшой гриль стоит своих денег. Вы можете использовать его не только для приготовления мяса, рыбы или овощей, но и для тостов и сэндвичей на гриле.



## 19. Овощечистка.

Попрощайтесь с ножом для очистки картофеля. Эти ловушки с опасностью для пальцев работают медленно и требуют идеального угла для эффективной работы. Овощечистка не только оберегает пальцы, но и позволяет очистить кожуру вдвое быстрее.



## 20. Контейнеры для хранения.

Нет смысла готовить навалом, если вам не во что положить. Запаситесь контейнерами для хранения, чтобы вы могли приготовить еду на неделю вперед и хранить ее в холодильнике или морозильной камере. Меньшие размеры для соусов или отдельных порций тоже полезны.



## 21. Открывашка.

На каждой кухне нужен консервный нож. Инвестируйте в приличную открывашку — борьба за то, чтобы открыть банку бобов, не является полезным способом провести свое время. Работающие от батарейки не всегда оправдывают затраты. Вместо этого поищите консервный нож с мягкими ручками, которые оставляют края банки гладкими.



## 22. Мультиварка.

Если у вас мало времени, мультиварка должна стать незаменимым кухонным приспособлением. Просто положите продукты в плиту утром, продолжайте свой день, и ужин будет готов к вечеру. Она действительно стоит вложенных средств.



### 23. Набор ножей.

Вы можете обойтись всего двумя ножами: ножом повара (большим, который режет практически все) и ножом для очистки овощей, который может разрезать более мелкие и более нежные предметы. Но хороший набор ножей предоставит вам такие варианты, как хлебный нож, который хорош не только для буханки хлеба, но и для нарезки помидоров, имеющих тенденцию ускользать при разрезании. Некоторые более дорогие бренды поставляются с пожизненной гарантией, поэтому покупайте лучшее — качественный набор прослужит вам десятилетия.



### 24. Чугунная сковорода.

От блинов до стейков — все это приготовит чугунная сковорода. Хорошие не обязательно дешевые, но они определенно того стоят, поскольку нагреваются равномерно и работают как на плите, так и в духовке.



## 25. Пестик и ступка.

Если у вас уже есть один из них, и он лежал в задней части шкафа, пора его использовать. Пестик и ступка отлично подходят для растирания собственных специй, измельчения перца или смешивания соусов.

