



Как быстро и просо приготовить что-либо

Данный чек лист поможет вам быстро приготовить любое блюдо, оставить кухню чистой после готовки!

Подготовка

- Выбрать, что готовить.

ориентируйтесь на продукты, которые у вас уже есть.

- Узнать какие кухонные принадлежности вам понадобятся и заранее их подготовить.

Если вы не достанете все, что нужно заранее, на поиски может уйти очень много времени.

- Подготовить продукты.

Если вы занимаетесь выпечкой или подготовка продукта занимает время, то пока продукт подготавливается, у вас есть время подготовить что-то другое, помыть посуду и др.

- Мойте посуду сразу.

Не мойте посуду после готовки, всегда начинайте мыть кухонные приборы сразу после использования.

- Не распыляйся!

если ты не уверен, что успеешь порезать продукты, пока жарится курица (чтобы она не сгорела), не отвлекайся от нее.

Совет!

Никогда не подьедай не готовое блюдо!

Если ты не проверяешь на вкус блюдо, а просто кушаешь не готовое, то ты не сможешь потом насладиться своим блюдом, а что еще хуже, можешь отравиться чем-то сырым.

Приятной готовки!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?