

"مجلتي" تقدم بعض الأفكار المجربة لتوفير الوقت أثناء إعداد وجبات الإفطار

تشتهر مائدة رمضان بتنوع صنوف الأطعمة المقدمة، إلا أن إعداد هذه الوجبات يستغرق وقتاً لا يستهان به.

"مجلتي" تقدم لقارئته بعض الأفكار المجربة لتوفير الوقت، أثناء إعداد وجبات الإفطار:

- دوني الوجبات المراد طهيها لكل يوم من أيام الأسبوع، حتى لا تأخذي وقتاً في التفكير وتحضير مكوناتها.
- نظمي أدوات الطهي والمنتجات الأساسية المستخدمة مراراً وتكراراً في الوصفات الحلوة والمالحة، من خلال وضع الأكثر استعمالاً منها في مناطق قريبة من مساحة العمل أو الجزيرة.
- أخرجي الأطعمة المراد طهيها من المجمدة، قبل وقت من استهلاك عملية الطهي.
- اغسلي الخضراوات الورقية كالبققدونس والكزبرة والكرفس، وافرميها وضعيها في الثلاجة لتستخدم في أطباق السلطة والفتوش في ما بعد.
- اغسلي الدجاج والأسماك وتبليها، وضعيها في أكياس أو أطباق فلين بمقدار كل أكلة لتكون جاهزة للطهي.
- قشري الثوم واهرسيه وافرمي البصل ناعماً وضعيهما في علبة للتخزين في الثلاجة، فهما مكونان أساسيان في طهي العديد من الوجبات.

