



Британский шеф-повар Маркус Уоринг раскрыл основные ошибки при приготовлении картофельного пюре, как пишет Birmingham Live.

Так, первой ошибкой эксперт считает нарезание картошки на разные по размеру доли. Уоринг настаивает на том, что одинаковый размер долек имеет решающее значение. В противном же случае существует риск переварить более мелкие кусочки, а это сделает блюдо водянистым и безвкусным.

Еще одной распространенной ошибкой, как указывает шеф-повар, является варка картофеля на слишком сильном огне. По словам эксперта, нарезанные дольки необходимо готовить в подсоленной воде на небольшом огне.

Если же не соблюдать эту рекомендацию, то снаружи картофель будет переварен еще до того, как приготовится «середина», а это негативно скажется на консистенции блюда.

По окончании варки шеф-повар рекомендует слить воду из кастрюли и дать картофелю «отдохнуть» около пяти минут.

Маркус добавил, что в пюре можно по вкусу добавить сливочное масло, сыр или же зелень. Субстанция в этот момент должна обладать достаточной температурой.