

Ezért előnyös a különféle ételek párolása

Létrehozás: 09/05/2021 - 16:30

Szerző: Melano



[1]

Egy univerzális főzőedény használata rendkívül egyszerű, csak bele kell helyezni a kívánt hozzávalókat, majd hozzá kell önteni a szükséges mennyiségű vizet.

„A digitális főzőedény nemcsak praktikus, hanem egészséges is, ugyanis a párolással készített fogásoknak, így például a zöldségeknek magasabb a vitamintartalmuk, ráadásul eredeti színüket és aromájukat is megőrzik” - hívta fel a figyelmet Simon László, a Sage termékmenedzsere.

Egy ragus, szószos étel elkészítése egy ilyen készülékkel jóval kevesebb időbe kerül és nem szükséges annyi edényt igénybe venni hozzá. A prémium konyhai gépeket gyártó ausztrál Sage a BRC-600-as személyében egy olyan kis méretű, letisztult megjelenésű készüléket kínál, amely a talpán található érintőgombok segítségével egyszerűen és könnyedén kezelhető. A felhasználók igényeiknek megfelelően többféle program közül választhatnak. A „Sauté” a serpenyőben süthető ételek elkészítésére alkalmas, így például akár a raguhoz való csirke, pulyka, vagy sertés hússzeleteket játszva könnyedséggel lehet átsütni benne. A rizottó programmal pedig a főzőedényben a hagymás alap is előre elkészíthető.

„A Sage BRC-600-as a rizsfőzésben is verhetetlen, a tökéletes végeredmény érdekében azonban ügyelni kell arra, hogy a rizsmérő pohárral előre mérjük ki a receptben javasolt mennyiséget, illetve az előírt mennyiségű vizet öntsük a rizshez a 3,7 literes tartályba” - hívta fel a figyelmet Simon László. Hozzátette: a rizsfőzésnél a „melegen tartás” funkció kifejezetten hasznos lehet, hiszen a magyar konyhában a rizst sokszor inkább köretként fogyasztjuk.

A készülék mindemellett kiválóan használható a zöldségek párolására is az acél pároló edénynek köszönhetően. „A párolás az egyik legkíméletesebb és legegészségesebb főzési módszer. Vannak olyan zöldségek, amelyek párolása hosszabb időt vesz igénybe, mert nehezebben puhulnak meg. Éppen ezért mi azt tanácsoljuk, hogy az ilyen zöldségeket párolás előtt érdemesebb apróbb szeletekre vágni. A gyorsabban puhuló zöldségeket pedig elegendő lehet nagyobb szeletekre vágni” - emelte ki a Sage termékmenedzsere. A lassabban puhuló zöldségek közé tartozik például a sárgarépa, a petrezselyemgyökér, a cékla, míg a főzőtök, vagy a cukkini nagyon gyorsan puhul párolás közben.

A Sage multifunkciós főzőedényével az idehaza népszerűnek számító pörköltekről sem kell lemondani. Ezen a téren a készülék kétféle lassú főzési programot (high & low slow cook) is kínál, amelyekkel az elvárásoknak megfelelően omlósan puhára és zamatossá főzhető a különféle pörkölteknél szánt húsok.

„A BRC-600-as kis, alig három kilós tömegének köszönhetően könnyedén mozgatható, így akár

hosszabb vakációra, vagy a hétvégi házba is magunkkal vihetjük egy kis időre”- hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere. A kivehető belső edénye és az üvegfedele mosogatógépben is elmosható, ami nagyban megkönnyíti a készülék tisztítását.

Tags:[párolás](#) [2][konyha](#) [3][ízék](#) [4][Sage](#) [5]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ezert_elonyos_a_kulonfele_etelek_parolasa

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_src-600_press_03.jpg

[2] <https://www.melano.hu/tags/parolas>

[3] <https://www.melano.hu/tags/konyha>

[4] <https://www.melano.hu/tags/izek>

[5] <https://www.melano.hu/tags/sage>