**Esimerkki 3.4922**

GAO pidättää itsellään oikeuden antaa raportti kongressin pyynnön esittäjälle (pyynnön esittäjille), jos huomautuksia ei saada määräajassa. Tällöin raportissa ilmoitetaan syy, miksi viraston kommentteja ei ole otettu huomioon.

**Tulos**

GAO pidättää itsellään oikeuden antaa raportti, jos huomautuksia ei saada määräajassa. syy siihen, miksi huomautuksia ei ole otettu huomioon, ilmoitetaan raportissa.

**Esimerkki 3.4923**

Uraauurtavien saavutusten julistaminen on ilahduttava tehtävä. Indianan yliopisto on ollut monesti keksintöjen eturintamassa, ja lääketieteellinen tiedekunta on vaikuttanut merkittävästi Indianan yliopiston maineeseen.

**Tulos**

Uraauurtavien saavutusten julistaminen on ilahduttava tehtävä. Indianan yliopisto on ollut monesti keksintöjen eturintamassa.

**Esimerkki 3.4924**

Playa Las Gatas, joka oli aikoinaan muurien ympäröimä esihispaaninen kahluuallas, sai nimensä ympäröivällä muurilla viihtyneistä viiksekkäistä hoitajahaitoista. Nykyään Las Gatas on miellyttävin ranta uintiin ja lasten aktiviteetteihin.

**Tulos**

Playa Las Gatas sai nimensä viiksekkäistä hoitajahaitoista, joita ympäröivällä seinustalla oli paljon.

**Esimerkki 3.4925**

Wall Street Journalin "Washington Wire" -lehden mukaan republikaanijohtajat julkistavat tänään Halloweenin hengessä "IRS:n kauhutarinoita" sisältävän verkkosivuston.

**Tulos**

Wall Street Journalin mukaan republikaanijohtajat julkistavat Halloweenin hengessä "IRS:n kauhutarinoita" -sivuston.

**Esimerkki 3.4926**

Kun sitoutumisenne lisääntyy, voimme edetä uhanalaisiin ekosysteemeihin kohdistuvien vakavimpien uhkien torjumiseksi. Loppujen lopuksi suojelu alkaa uhanalaisten paikkojen - metsien ja aavikoiden, kosteikkojen ja valtamerien, mangrovepensaiden ja koralliriuttojen - pelastamisesta, sillä ne ovat arvokkaiden eläinten ja kasvien elinehto.

**Tulos**

Kun sitoutumisenne lisääntyy, voimme edetä uhanalaisiin ekosysteemeihin kohdistuvien vakavimpien uhkien torjumiseksi. Loppujen lopuksi suojelu alkaa uhanalaisten paikkojen pelastamisesta.

**Esimerkki 3.4927**

Kolmen haastattelun jälkeen Michael osoitti, että hän oli oikea henkilö tehtävään.

**Tulos**

Kolmen haastattelun jälkeen Micahel osoittautui sopivaksi tehtävään.

**Esimerkki 3.4928**

Kun on vain yksi uusi seksikomedia - New York Timesin juttu ensimmäisen sihteerin Betty Currien todistuksesta valamiehistölle - kommentoijat kääntävät katseensa pois hiljaisesta Bill Clintonista Kenneth Starriin.

**Tulos**

Kun kommentoijilla on vain yksi uusi seksikomedia, jota he voivat pureskella, he kääntävät katseensa pois hiljaisesta Bill Clintonista Kenneth Starriin.

**Esimerkki 3.4929**

Hevosmaassa kaikki muistavat aina tarkkaan, missä he olivat ja mitä he tekivät, kun he kuulivat ensimmäisen kerran uutisen siitä, että Cigar ampui paukkupatruunoita.

**Tulos**

Kaikki muistavat, missä ja mitä he olivat tekemässä, kun he kuulivat uutisen, että hän ampui paukkupatruunoita.

**Esimerkki 3.4930**

Tämä on talk radio meille muille - ihmisille, jotka pitävät tiedosta ja sanoista, joilla on tavanomaisia huolia perheen ja työn suhteen ja jotka nauttivat pienestä vihjailusta silloin tällöin.

**Tulos**

Tämä on talk radio meille - ihmisille, jotka pitävät tiedosta ja sanoista, joilla on huolia perheestä ja työstä ja jotka nauttivat vihjailusta silloin tällöin.

**Esimerkki 3.4931**

Pelkästään mainospostissa on yli 60 eri hintaluokkaa, joissa on muotoon perustuvia hintaeroja ja alennuksia esilajittelusta, viivakoodauksesta ja drop shippingistä.

**Tulos**

Pelkästään mainospostissa on yli 60 eri hintaluokkaa, joiden hinnat vaihtelevat muodon mukaan.

**Esimerkki 3.4932**

Kolme kertaa he ovat tehneet sopimuksen korkeakorkoisten lainanantajien kanssa, jotka jälleenrahoittivat heidän Denverin asuntonsa, antoivat heille hieman käteistä ja lisäsivät heidän velkojaan. Viimeisin on Fieldstone Mortgage Co., joka veloittaa heiltä 3290 dollaria kuukaudessa - 859 dollaria enemmän kuin heidän yhteenlasketut kuukausittaiset eläketulonsa.

**Tulos**

Kolme kertaa he ovat tehneet sopimuksen lainanantajien kanssa, jotka ovat jälleenrahoittaneet heidän asuntonsa, antaneet heille hieman käteistä ja nostaneet heidän velkojaan. Viimeisin veloittaa heiltä 859 dollaria enemmän kuin heidän kuukausittaiset eläketulonsa.

**Esimerkki 3.4933**

"Herra MacIntoshin tarinan skotti etsii gafferiaan, sanaa, jota käytetään kaikkialla Brittein saarilla - ei vain Skotlannissa - tarkoittamaan pomoa."

**Tulos**

"MacIntoshin tarinan skotti etsii gafferiaan, joka on Brittein saarilla käytetty sana, joka tarkoittaa pomoa."

**Tehtävä numero 4**

Kun sinulle annetaan kappale ruoanlaitosta ja joukko keskustelunomaisia kysymysvastauksia kappaleesta, kehitä kappaleen aiheeseen liittyvä kysymys. Kappaleen etuliite on "CONTEXT:". Jokaisella keskustelukysymyksellä on etuliite `Q:`, jota seuraa vastaus-etuliite `A:`.

**Esimerkki 4.0**

KONTEKSTI: Mielestäni grillaaminen on luultavasti huono suunnitelma ankan koipien kohdalla; rasvapitoisuus on todellinen vaara, kuten sanoit, ja ankan koivet ovat tarpeeksi sitkeitä, joten ne kannattaa luultavasti konfitoida tai hauduttaa.Jos sinun on ehdottomasti pakko grillata ne, ehdottaisin, että konfitoisit ne ensin 200 asteessa kolme tai neljä tuntia (voit käyttää kasvisöljyä) ja sitten lepuutat niitä jääkaapissa päivän tai pari öljyssä. Mitä tulee niiden viimeistelyyn grillissä, huuhtele ne varovasti, mausta ne tarvittaessa uudelleen, kypsennä lihapuoli alaspäin grillin keskilämpöisessä osassa jonkin aikaa, kunnes ne ovat suurimmaksi osaksi lämmenneet läpi, ja käännä ne sitten grillin korkealämpöisessä osassa, jotta iho rapeutuu, varoen roihahtamista. <sep> Kysymys: Vinkkejä ankan koipien grillaamiseen? V: Mielestäni grillaaminen on luultavasti huono suunnitelma ankan koipia varten K: Miksi sanot noin? V: Rasvapitoisuus on todellinen vaara, kuten sanoit, ja ankan koivet ovat tarpeeksi sitkeitä, joten ne kannattaa luultavasti confitata tai hauduttaa K: Kuinka kauan niitä pitäisi confitata tai hauduttaa? V: Jos ne on ehdottomasti grillattava, suosittelen ensin konfitointia 200 asteessa kolmen tai neljän tunnin ajan K: Missä lämpötilassa? V: 200 asteessa K: Onko muita vaiheita? V: Sen jälkeen niitä on pidettävä jääkaapissa noin päivän ajan öljyssä.

**Tulos**

Entä grillausprosessi?

**Esimerkki 4.1**

KONTEKSTI: Mielestäni grillaaminen on luultavasti huono suunnitelma ankan koipien kohdalla; rasvapitoisuus on todellinen vaara, kuten sanoit, ja ankan koivet ovat tarpeeksi sitkeitä, joten ne kannattaa luultavasti konfitoida tai hauduttaa.Jos sinun on ehdottomasti pakko grillata ne, ehdottaisin, että konfitoisit ne ensin 200 asteessa kolme tai neljä tuntia (voit käyttää kasvisöljyä) ja sitten lepuutat niitä jääkaapissa päivän tai pari öljyssä. Mitä tulee niiden viimeistelyyn grillissä, huuhtele ne varovasti, mausta ne tarvittaessa uudelleen, kypsennä lihapuoli alaspäin grillin keskilämpöisessä osassa jonkin aikaa, kunnes ne ovat suurimmaksi osaksi lämmenneet läpi, ja käännä ne sitten grillin korkealämpöisessä osassa, jotta iho rapeutuu, varoen roihahtamista. <sep> Kysymys: Vinkkejä ankan koipien grillaamiseen? V: Mielestäni grillaaminen on luultavasti huono suunnitelma ankan koipien K: Mitä suosittelisit kypsennysmenetelmäksi, jotta lihasta tulisi mureaa? V: Ankan koivet ovat tarpeeksi sitkeitä, joten ne kannattaa luultavasti confitata tai hauduttaa K: Kuinka kauan niitä pitäisi hauduttaa? V: Suosittelen, että niitä haudutetaan 200 asteessa kolme tai neljä tuntia.

**Tulos**

suosittelisitteko jonkinlaista lasitetta?

**Esimerkki 4.2**

KONTEKSTI: Mielestäni grillaaminen on luultavasti huono suunnitelma ankan koipien kohdalla; rasvapitoisuus on todellinen vaara, kuten sanoit, ja ankan koivet ovat tarpeeksi sitkeitä, joten ne kannattaa luultavasti konfitoida tai hauduttaa.Jos sinun on ehdottomasti pakko grillata ne, ehdottaisin, että konfitoisit ne ensin 200 asteessa kolme tai neljä tuntia (voit käyttää kasvisöljyä) ja sitten lepuutat niitä jääkaapissa päivän tai pari öljyssä. Mitä tulee niiden viimeistelyyn grillissä, huuhtele ne varovasti, mausta ne tarvittaessa uudelleen, kypsennä lihapuoli alaspäin grillin keskilämpöisessä osassa jonkin aikaa, kunnes ne ovat suurimmaksi osaksi lämmenneet läpi, ja käännä ne sitten grillin korkealämpöisessä osassa, jotta iho rapeutuu, varoen roihahtamista. <sep> Kysymys: Vinkkejä ankan koipien grillaamiseen? V: Mielestäni grillaaminen on luultavasti huono suunnitelma ankan koipia varten K: Miksi se on huono suunnitelma? V: Rasvapitoisuus on todellinen vaara, kuten sanoit, ja ankan koivet ovat tarpeeksi sitkeitä, joten ne kannattaa luultavasti konfitoida tai hauduttaa K: Tekeekö tämä ankan sitkeäksi? V: Jos sinun on ehdottomasti grillattava ne, suosittelisin ensin konfitointia 200 asteessa kolmen tai neljän tunnin ajan (voit käyttää kasviöljyä hätätilanteessa K: Miten saan ne näyttämään houkuttelevilta? V: Levitä niitä jääkaapissa noin vuorokauden ajan öljyssä K: Onko sinulla muita neuvoja, jotta tästä melalista ei tulisi katastrofi? V: Mitä tulee niiden viimeistelyyn grillissä, huuhtele ne varovasti, mausta ne tarvittaessa uudelleen, kypsennä lihapuoli alaspäin grillin keskilämpöisessä osassa jonkin aikaa, kunnes ne ovat pääosin lämmenneet läpi.

**Tulos**

Annanko niiden levätä keittämisen jälkeen?

**Esimerkki 4.3**

KONTEKSTI: Kysymyksesi on hieman sekava, mutta yritän vastata kysymykseesi.Tietääkseni McCoin-merkki on pakastevihannespusseja (korjatkaa, jos olen väärässä).Jos siinä sanotaan, että ei saa sulattaa ja keittää pakasteesta, se tarkoittaa vain sitä, että sitä ei tarvitse sulattaa ennen keittämistä. Sulattaminen on pakastuksen purkamista. Tämä voidaan tehdä jättämällä jokin asia huoneenlämpöön sulamaan luonnollisesti. jos sinulla on siis pakastettua maissia ja haluat laittaa sitä chiliin tai keittoon, heitä pakastettu maissi suoraan siihen sulattamatta sitä. <sep> K: Mitä tarkoittaa "älä sulata" pakastetun ruoan kohdalla V: se tarkoittaa vain, että sitä ei tarvitse sulattaa ennen keittämistä.

**Tulos**

ja voinko käyttää pakasteet uudelleen pakkauksen avaamisen jälkeen?

**Esimerkki 4.4**

KONTEKSTI: Aseta ne paperipyyhkeen päälle yön yli, jotta nahat kuivuvat kokonaan. Näin saat sen edun, että pakastetut mustikat eivät tartu yhteen ilman, että tarvitset paljon pakastintilaa, kun pakastat ne nopeasti yksitellen levypannulla. Pussita sitten pakastepussiin ja pakasta.Huomaa, että aina kun pakastat hedelmiä, neste puhkaisee soluseinät sulatuksen aikana, jolloin tuloksena oleva marja on mössöisempi. Kokemukseni mukaan pakastemustikat eivät ole hyviä sellaisenaan syötäväksi. Jos haluat leipoa mustikoilla, sulata ne laittamalla ne verkkosiivilään tai siivilään ja juoksuttamalla vettä niiden päälle, kunnes vesi on kirkasta pohjasta (kuorista ei jää pigmenttiä, joka voi värjätä leivonnaisia) ja marjat ovat sulaneet. Kuivaa kuoret ennen käyttöä leivonnassa. käyttämällä näitä tekniikoita en ole kertaakaan saanut yhtään niistä 30 kilosta mustikoita, jotka pakastin tänä kesänä pakastimessa, räjähtämään pakastimessa ja olen valmistanut tuloksista menestyksekkäästi monia mustikkaleivonnaisia. <sep> Kysymys: mikä on hyvä tekniikka mustikoiden pakastamiseen? V: Aseta ne paperipyyhkeen päälle yön yli, jotta kuoret kuivuvat kokonaan K: voisinko laittaa ne uuniin 150 asteen lämpötilassa tunniksi V: Jos haluat leipoa mustikoista, sulata ne laittamalla ne verkkosiivilään tai siivilään ja juoksuttamalla vettä niiden päälle, kunnes vesi on puhdasta pohjasta.

**Tulos**

Kumpi tapa johtaa siihen, että marjat räjähtävät vähemmän, kun niiden sisältämä vesi jäätyy?

**Esimerkki 4.5**

KONTEKSTI: Kalakastike! Luulen, että simpukkamehu on luultavasti jo muutenkin kalakastikkeen korvike, joten sen pitäisi olla erittäin hyvä korvike. (Jos etsit reseptejä thaimaalaisesta naudanlihasalaatista, löydät tonneittain asioita, joissa käytetään kalakastiketta, ja luultavasti vähän simpukkamehua.) Haluat luultavasti kuitenkin käyttää vähemmän, ehkä aloittaen 2-4 ruokalusikallisella, vaikka olen nähnyt reseptejä, joissa käytetään enemmän. sen pitäisi sopia hyvin myös ruokavaliorajoitukseen; se on vain tehty anjoviksista, ei tuntemattomasta sekoituksesta mereneläviä, mutta tarkista tietenkin etiketti varmuuden vuoksi. <sep> Kysymys: Mitä voin käyttää simpukkamehun sijaan? V: Kalakastiketta

**Tulos**

Sopiiko se sellaiselle, joka ei syö äyriäisiä?

**Esimerkki 4.6**

KONTEKSTI: Kalakastike! Luulen, että simpukkamehu on luultavasti jo muutenkin kalakastikkeen korvike, joten sen pitäisi olla erittäin hyvä korvike. (Jos etsit reseptejä thaimaalaisesta naudanlihasalaatista, löydät tonneittain asioita, joissa käytetään kalakastiketta, ja luultavasti vähän simpukkamehua.) Haluat luultavasti kuitenkin käyttää vähemmän, ehkä aloittaen 2-4 ruokalusikallisella, vaikka olen nähnyt reseptejä, joissa käytetään enemmän. sen pitäisi sopia hyvin myös ruokavaliorajoitukseen; se on vain tehty anjoviksista, ei tuntemattomasta sekoituksesta mereneläviä, mutta tarkista tietenkin etiketti varmuuden vuoksi. <sep> Kysymys: Mitä voin käyttää simpukkamehun sijaan? V: Kalakastiketta! Luulen, että simpukkamehu on luultavasti jo muutenkin kalakastikkeen korvike, joten sen pitäisi olla erittäin hyvä korvike...

**Tulos**

voiko jauhelihan korvata muulla lihalla?

**Esimerkki 4.7**

YHTEENVETO: Oluttölkkikanalla on muutama niksi, jotta siitä tulisi hämmästyttävää eikä vain keskivertoa. Otan aina sulatetun kanan ja hieron sitä kauttaaltaan sisältä ja ulkoa kasviöljyllä ja soseutetulla valkosipulilla (noin yksi iso kynsi). Sitten päällystän nahan mausteilla, kuten suolalla, pippurilla, maustesuolalla tai kana-/siipikarjan mausteilla, kuten salvia tai italialainen sekoitus; voit käyttää mitä tahansa haluamaasi. Cajun-mauste ja sitruuna ovat myös aika hyviä. Oluen on oltava hieman maukasta, älä käytä kevytolutta. Omenasiiderit (Strong Bow, Perry's Pear Cider, Black Thorne) tai valkoviini/keittokirsikka sopivat myös hyvin. Käytän puolikkaan pop/oluetölkin ja täytän kanan ja pohjalevyn sipulilla, paprikalla, valkosipulilla ja sellerillä. Avain rapeaan nahkaan ja kosteaan kanaan on grillien matala lämpö, käännä toinen puoli keskilämmölle ja laita kana pois päältä kansi suljettuna 20 minuutiksi kanakiloa kohti. Harjoitus tekee mestarin....kanaa. <sep> Kysymys: Jäikö minulta jotain huomaamatta oluttölkkikanan kanssa?### Pitääkö käyttää tiettyä olutta? V: Oluen pitää olla maultaan hyvää, älä käytä kevytolutta. Omenasiiderit (strong bow, perry's pear cider, black thorne) tai valkoviini/keittokirsikka käy myös.

**Tulos**

Pitäisikö minun käyttää myös kastiketta?

**Esimerkki 4.8**

KONTEKSTI: Se ei muutu huonoksi, itse asiassa se voi saada sen kestämään pidempään. Olet saattanut madeirata sen (ks. alla)Madeiraviini on tunnettu siitä, että sen "säilyvyys" avaamisen jälkeen on pidempi, koska se on ainutlaatuinen prosessi, jossa se kuumennetaan jopa 60 asteeseen C (140 F).Saatat huomata, että Camparissa osa sokerista on voinut kiteytyä. Tämä saattaa vaikuttaa hieman makuun, mutta ei todellakaan pilaannuta sitä. <sep> Kysymys: Pilaantuvatko avaamattomat gini- ja Campari-pullot äärimmäisessä kuumuudessa? Palasin juuri kotiin ja huomasin jättäneeni pullon seisomaan suoraan auringonvaloon V: Camparissa saattaa olla sokeria, joka on kiteytynyt. Tämä saattaa vaikuttaa hieman makuun, mutta ei todellakaan pilaannuta sitä K: Suositteletteko, että laitan Camparin pakastimeen? V: Se ei pilaannu, vaan saattaa itse asiassa saada sen säilymään pidempään. Olet ehkä tehnyt siitä madeiraa

**Tulos**

Voisinko lisätä Campariin omaa sokeria, jos auringon vaurio on aiheuttanut kiteytymistä?

**Esimerkki 4.9**

KONTEKSTI: Se ei muutu huonoksi, itse asiassa se voi saada sen kestämään pidempään. Olet saattanut madeirata sen (ks. alla)Madeiraviini on tunnettu siitä, että sen "säilyvyys" avaamisen jälkeen on pidempi, koska se on ainutlaatuinen prosessi, jossa se kuumennetaan jopa 60 asteeseen C (140 F).Saatat huomata, että Camparissa osa sokerista on voinut kiteytyä. Tämä saattaa vaikuttaa hieman makuun, mutta ei todellakaan pilaannuta sitä. <sep> Kysymys: Pilaantuvatko avaamattomat gini- ja Campari-pullot äärimmäisessä kuumuudessa? V: Camparissa voi olla, että osa sokerista on kiteytynyt.

**Tulos**

Voiko kiteiden kiteytymistä korjata jotenkin?

**Esimerkki 4.10**

YHTEYDESSÄ: Niitä kutsutaan englanniksi yleisesti squash blossoms - kuten arvata saattaa, sillä ei ole kovinkaan paljon väliä sillä, minkälaisesta kurpitsasta ne ovat peräisin. Yleisimmin ne ovat kuitenkin pienemmistä kesäkurpitsakasveista (esim. kesäkurpitsoista), koska ne tuottavat monia pieniä kurpitsoja muutaman suuren kurpitsan sijaan (kuten kurpitsat), joten saat enemmän kukkia vaivallesi. <sep> K: Mikä kurpitsalajike tuottaa "flor de calabaza"? Vastaus: Tämä siksi, että sillä ei ole kovin suurta merkitystä, mistä kurpitsalajista ne ovat peräisin K: Miten käyttäisin sitä keittoon? Onko olemassa jokin tietty keittotapa? V: Yleensä ne ovat peräisin pienemmistä kesäkurpitsakasveista (esim. kesäkurpitsat).

**Tulos**

Pitäisikö kesäkurpitsat leikata tietyn kokoisiksi, kun niitä käytetään keittoihin?

**Esimerkki 4.11**

YHTEYDESSÄ: Niitä kutsutaan englanniksi yleisesti squash blossoms - kuten arvata saattaa, sillä ei ole kovinkaan paljon väliä sillä, minkälaisesta kurpitsasta ne ovat peräisin. Yleisimmin ne ovat kuitenkin pienemmistä kesäkurpitsakasveista (esim. kesäkurpitsoista), koska ne tuottavat monia pieniä kurpitsoja muutaman suuren kurpitsan sijaan (kuten kurpitsat), joten saat enemmän kukkia vaivallesi. <sep> K: Mikä kurpitsalajike tuottaa "flor de calabaza"? V: Ne ovat yleisimmin peräisin pienemmistä kesäkurpitsakasveista (esim. kesäkurpitsat).

**Tulos**

Minkä tyyppisestä kurpitsasta saadaan parhaiten maistuva kukka?

**Esimerkki 4.12**

YHTEENVETO: Kyljyskyljyksesi saavat paljon vähemmän makua, jos et käytä kuivahierontaa. Voit kuitenkin vähentää aikaa (ja vain vähän makua) laittamalla rubin päälle, käärimällä ne folioon ja laittamalla ne heti uuniin tai grilliin. Rubin laittaminen vie luultavasti vain noin 5 minuuttia - jääkaapissa olo vie aikaa. jääkaapissa olo antaa joidenkin makujen imeytyä, ja jos käytät läpäisevämpää materiaalia, kylkiluut voivat tuulettua hieman. Nämä ovat hyviä asioita, mutta omassa kyljysreseptissäni en laita kyljyksiä jääkaappiin ja ne maistuvat silti hyvältä. Laitan myös grillikastikkeen päälle vasta noin viimeisen 20 minuutin uuniaikana, jolloin folio irtoaa ja kastike tulee päälle. Siihen asti kylkiluut pysyvät foliossa. katsoin Pohjois-Carolinasta (jossa käytetään kastike, joka ei ole tomaattipohjainen osavaltion itäosassa), Etelä-Carolinasta (sinappikastike), Texasista, Memphisistä (jossa ei käytetä mitään kastiketta), Kansas Citystä (tomaattipohjainen kastike, joka on melko makea) - kaikki käyttivät kuivahierontaa, vaikka kastikkeessa on suuria vaihteluita, ja sekä naudan- että sianlihan kylkiluiden osalta. <sep> K: Onko kuivahieronta välttämätöntä bbq-kyljyksiä tehtäessä?#####onko olemassa vaihtoehtoista menetelmää kuivahieronnan sijasta V: Kyljyksesi saavat paljon vähemmän makua, jos et käytä kuivahierontaa.

**Tulos**

maistuvatko kylkiluut samalta, jos vain vaahdotan ne bbq-kastikkeella ja kypsennän ne sitten.

**Esimerkki 4.13**

KONTEKSTI: Poistetaan ensin osa, mutta ei kokonaan, lopusta. Varmista, että jätät hieman juurta ehjäksi, sillä se helpottaa seuraavia vaiheita. Kuori sipuli ja hävitä kuori.aseta sipuli yhden nyt litteän pään päälle. Halkaise puoliksi kokkiveitsellä.Aseta yksi puolikas litteän pään päälle. Tee juuresta leikattavaan päähän useita nopan levyisiä viiltoja, jotka leikkaavat lähes juureen asti, mutta jättävät hieman kiinni.Tee kohtisuoraan viimeiseen viiltosarjaan nähden toiset nopan levyiset viillot. Näin saat leikatut palat. Kun pääset juuresta jääneeseen osaan, hävitä se.Toista tämä toisen sipulipuolikkaan kohdalla.Kypsennyksen aikana kerrosten pitäisi irrota toisistaan, jolloin jäljelle jää kuution kokoisia paloja. <sep> K: Mikä on paras tapa kuutioida sipuli? V: Poista ensin osa, mutta älä kaikkea, päädystä.

**Tulos**

Mistä päästä?

**Esimerkki 4.14**

KONTEKSTI: Poistetaan ensin osa, mutta ei kokonaan, lopusta. Varmista, että jätät hieman juurta ehjäksi, sillä se helpottaa seuraavia vaiheita. Kuori sipuli ja hävitä kuori.aseta sipuli yhden nyt litteän pään päälle. Halkaise puoliksi kokkiveitsellä.Aseta yksi puolikas litteän pään päälle. Tee juuresta leikattavaan päähän useita nopan levyisiä viiltoja, jotka leikkaavat lähes juureen asti, mutta jättävät hieman kiinni.Tee kohtisuoraan viimeiseen viiltosarjaan nähden toiset nopan levyiset viillot. Näin saat leikatut palat. Kun pääset juureen asti, hävitä se.Toista tämä toisen sipulipuolikkaan kohdalla.Kypsennyksen aikana kerrosten pitäisi irrota toisistaan, jolloin jäljelle jää noppakokoisia paloja. <sep> K: Lopullinen tapa kuutioida sipuli A: Aseta yksi sipulipuolikas tasaiselle puolelle. Työskentele juuresta leikattavaan päähän päin ja tee useita nopan levyisiä leikkauksia, jotka leikkaavat melkein juureen asti, mutta jättävät vielä hieman kiinni.

**Tulos**

Onko tiedossasi epätavallisia ja nokkelia menetelmiä?

**Esimerkki 4.15**

YHTEYS: Jos taikinan annetaan kohota kahdesti, siitä tulee hienojakoisempi gluteenirakenne kuin jos taikina kohoaa kerran. Näin leivästä tulee pienempimurunen ja vältytään valtavilta ilmarei'iltä leivässä. Syy siihen, että taikinan on annettava kohota uudelleen, on se, että olet juuri työntänyt kaiken ilman ulos vaivaamalla, kun kehitit gluteenirakenteen. <sep> K: Miksi taikinan annetaan kohota kahdesti? V: Kun taikinan annetaan kohota kahdesti, saadaan aikaan hienompi gluteenirakenne kuin jos taikinan annetaan kohota kerran.

**Tulos**

Miksi resepteissä sanotaan, että taikinan on annettava kohota kahdesti eikä vain kerran?###Miten kiinteämpi gluteenirakenne auttaa?

**Esimerkki 4.16**

KONTEKSTI: Mangon voi antaa kypsyä huoneenlämmössä.Jos haluat hidastaa kypsymisprosessia, laita se jääkaappiin, vaikka tämä vaikuttaa mangoon negatiivisesti. Jos haluat nopeuttaa prosessia, laita se pussiin banaanin kanssa. kun mango on valmis syötäväksi, se on hieman pehmeä, jos sitä painaa, ja voit haistaa mangon hedelmälihan kuoren läpi. Vihreä väri ei katoa kokonaan. <sep> K: Miten kypsytän mangon? V: Voit antaa sen kypsyä huoneenlämmössä K: Mistä tiedän, milloin se on valmis? V: Kun mango on valmis syötäväksi, se on hieman pehmeä, jos sitä painaa, ja voit haistaa mangon hedelmälihan kuoren läpi K: Pitäisikö se kypsyttyään säilyttää jääkaapissa? V: Jos haluat hidastaa kypsymisprosessia, laita se jääkaappiin, vaikka se vaikuttaakin mangoon negatiivisesti.

**Tulos**

Mitä kielteisiä vaikutuksia jääkaapilla on mangolle?

**Esimerkki 4.17**

KONTEKSTI: Upeat kuvat: nuo ovat niin selvästi öljyn/rasvan alueita, jotka ovat irronneet nutellan pääemulsiosta. Kaiva varovasti yksi irti ja levitä sitä ympäriinsä tai laita se lämmitetylle pinnalle ja katso, eikö se sula heti. Katso, palaavatko ne heti takaisin seokseen, jos sekoitat pienen annoksen keskenään. Lyön vetoa, että voit vakuuttaa itsellesi, että tämä nutella on aivan syötävää. <sep> K: Mitä nämä valkoiset "palat" ovat nutellassani V: ne ovat niin selvästi öljyn/rasvan alueita, jotka ovat irronneet nutellan pääemulsiosta.

**Tulos**

Ehkä vähän niin kuin suklaan kukinta?

**Esimerkki 4.18**

YHTEENVETO: Voit estää sokerin kiteytymisen muutamalla tavalla. Voit lisätä glukoosisiirappia tai "invertoida" sokerin lisäämällä siihen happoa eli viinikiveä. Molempia pitäisi olla helposti saatavilla, jos ei supermarketista, niin netistä. Tarttarikermasta on hyötyä myös marenkia tehtäessä. <sep> K: Miten voin estää yksinkertaisen siirapin kiteytymisen? V: Voit estää sokerin kiteytymisen muutamalla tavalla. Voit lisätä glukoosisiirappia K: Voinko lisätä jotain tavallista ruokakaappitavaraa? V: Voit "invertoida" sokerin lisäämällä siihen happoa.

**Tulos**

Pitääkö siirappi todella säilyttää jääkaapissa?

**Esimerkki 4.19**

YHTEENVETO: Voit estää sokerin kiteytymisen muutamalla tavalla. Voit lisätä glukoosisiirappia tai "invertoida" sokerin lisäämällä siihen happoa eli viinikiveä. Molempia pitäisi olla helposti saatavilla netistä, ellei peräti supermarketista. Tarttarikermasta on hyötyä myös marenkia tehtäessä. <sep> K: Miten voin estää yksinkertaisen siirapin kiteytymisen? V: Voit lisätä glukoosisiirappia tai "invertoida" sokerin lisäämällä siihen happoa.

**Tulos**

Millaista happoa suosittelisitte?

**Esimerkki 4.20**

YHTEENVETO: Voit estää sokerin kiteytymisen muutamalla tavalla. Voit lisätä glukoosisiirappia tai "invertoida" sokerin lisäämällä siihen happoa eli viinikiveä. Molempia pitäisi olla helposti saatavilla, jos ei supermarketista, niin netistä. Tarttarikermasta on hyötyä myös marenkia tehtäessä. <sep> K: Miten voin estää yksinkertaisen siirapin kiteytymisen? V: Voit estää sokerin kiteytymisen muutamalla tavalla K: Kun säilytän sokeria jääkaapissa, se näyttää kiteytyvän V: Voit lisätä glukoosisiirappia tai "invertoida" sokerin lisäämällä siihen happoa, eli viinikiveä.

**Tulos**

Milloin happo lisätään?

**Esimerkki 4.21**

YHTEYS: Jos hiiva ei ole vanhentunut, todennäköisin syyllinen on veden lämpötila. Sen pitäisi olla välillä 105-110. Jos se on liian viileää, hiiva ei aktivoidu ja jos se on liian lämmintä, se alkaa tappaa hiivan." Toinen mahdollinen tapaus voi olla suolan lisääminen. Jos se menee ennen sokeria tai samaan aikaan kuin sokeri, pysäytät hiivan kaasuntuotannon ja aktiivisuuden. saat hiiva-sokeri-vesiseoksen käyntiin ensin ja teet jauhoista räsymuotoisen taikinan. Lisää suola, kun alat saada taikinaa kasaan, jotta se ei vaikuta liian nopeasti pysäyttääkseen hiivan kehittymisen. jos säilytät jauhojasi pakastimessa tai jääkaapissa, varmista, että ne ovat tulleet huoneenlämpöisiksi ennen kuin lisäät ne veteen, tai jauhojen jäähtyminen deaktivoi hiivan. <sep> K: Miksi pizzataikinani nousee niin epäjohdonmukaisesti? V: Jos hiiva ei ole vanhentunut, todennäköisin syyllinen on veden lämpötila K: Mikä on oikea lämpötila? V: t pitäisi olla 105-110 välillä K: Mitä tapahtuu, jos se on liian kylmää? V: Jos se on liian kylmää, hiiva ei aktivoidu.

**Tulos**

Mitä tapahtuu, jos se on liian kuuma?

**Esimerkki 4.22**

YHTEYS: Jos hiiva ei ole vanhentunut, todennäköisin syyllinen on veden lämpötila. Sen pitäisi olla välillä 105-110. Jos se on liian viileää, hiiva ei aktivoidu ja jos se on liian lämmintä, se alkaa tappaa hiivan." Toinen mahdollinen tapaus voi olla suolan lisääminen. Jos se menee ennen sokeria tai samaan aikaan kuin sokeri, pysäytät hiivan kaasuntuotannon ja aktiivisuuden. saat hiiva-sokeri-vesiseoksen käyntiin ensin ja teet jauhoista räsymuotoisen taikinan. Lisää suola, kun alat saada taikinaa kasaan, jotta se ei vaikuta liian nopeasti pysäyttääkseen hiivan kehittymisen. jos säilytät jauhojasi pakastimessa tai jääkaapissa, varmista, että ne ovat saavuttaneet huoneenlämpötilan ennen kuin lisäät ne veteen, tai jauhojen jäähtyminen deaktivoi hiivan. <sep> K: Miten saan pizzataikinani nousemaan? V: Jos hiiva ei ole vanhentunutta, todennäköisin syyllinen on veden lämpötila K: Minkä lämpöistä veden pitäisi olla? V: Sen pitäisi olla välillä 105-110

**Tulos**

Mitä muuta minun on otettava huomioon

**Esimerkki 4.23**

TAUSTA: Yrttien lisääminen suoraan leivonnaisiin johtaa yleensä hyvin voimakkaisiin makuihin. Kun sokeri ja yrtit sekoitetaan toisiinsa, saadaan aikaan hienovaraisempi vivahde kuin voimakas räjähdys. Joissakin tapauksissa voit tietenkin haluta voimakkaan yrtin maun, mutta jos haluat vain aavistuksen, sokerin lisääminen on hyvä vaihtoehto. Klassinen esimerkki on vaniljasokerin valmistaminen vaniljatangosta, joka antaa hienovaraista vaniljan sävyä kakkuihin ja marenkkeihin. <sep> K: Milloin sokeriin voi lisätä makua leivonnassa? V: Sokerin infusoiminen yrttien kanssa antaa hienovaraisemman sävyn kuin täysi räjähdys.

**Tulos**

Miksi sokeriin pitäisi lisätä makua leivontaan?

**Esimerkki 4.24**

TAUSTA: Yrttien lisääminen suoraan leivonnaisiin johtaa yleensä hyvin voimakkaisiin makuihin. Kun sokeri ja yrtit sekoitetaan toisiinsa, saadaan aikaan hienovaraisempi vivahde kuin voimakas räjähdys. Joissakin tapauksissa voit tietenkin haluta voimakkaan yrtin maun, mutta jos haluat vain aavistuksen, sokerin lisääminen on hyvä vaihtoehto. Klassinen esimerkki on vaniljasokerin valmistaminen vaniljatangosta, joka antaa hienovaraista vaniljan sävyä kakkuihin ja marenkeihin. <sep> K: Milloin ja miksi sokeriin voi lisätä makua leivonnassa? V: Jos haluat vain aavistuksen, sokerin infusoiminen on hienoa.

**Tulos**

Mikset vain lisää ainesosaa suoraan reseptiin?

**Esimerkki 4.25**

TEKSTI: On olemassa kaksi turvallista tapaa sulattaa, joista toinen on nopeampi kuin toinen.Ensimmäinen tapa on sulattaa jääkaapissa. Näin lämpötila pysyy alle 40 asteen, turvallisella alueella. Tämäkin kestää jonkin aikaa.Toinen menetelmä on sulattaa sulattaa lavuaarissa juoksevan kylmän veden alla. Veden ei tarvitse juosta nopeasti, mutta sen pitäisi vaihtua säännöllisesti. Näin kala sulaa nopeammin kuin ilmassa (vesi johtaa lämpöä paremmin kuin ilma) ja pysyy vaaravyöhykkeellä mahdollisimman lyhyen aikaa. Jos et aio valmistaa sitä heti, palauta se takaisin jääkaappiin.jos friteeraat, on olemassa tekniikoita, joilla voit siirtyä suoraan pakastetusta paistettuun, mutta se tehdään yleensä ammattikeittiössä, jossa on tehokkaat friteerauskoneet, jotka kestävät lämpötilahyökkäyksen ja palaavat vahvana takaisin. <sep> Kysymys: Miten pakastettua kalaa sulatetaan oikein? V: Ensimmäinen menetelmä on sulattaa jääkaapissa.

**Tulos**

Vaikuttaa siltä, että se veisi kauan aikaa. Kuinka kauan minun pitäisi jättää ne jääkaappiin?

**Esimerkki 4.26**

TEKSTI: On olemassa kaksi turvallista tapaa sulattaa, joista toinen on nopeampi kuin toinen.Ensimmäinen tapa on sulattaa jääkaapissa. Näin lämpötila pysyy alle 40 asteen, turvallisella alueella. Tämäkin kestää jonkin aikaa.Toinen menetelmä on sulattaa sulattaa lavuaarissa juoksevan kylmän veden alla. Veden ei tarvitse juosta nopeasti, mutta sen pitäisi vaihtua säännöllisesti. Näin kala sulaa nopeammin kuin ilmassa (vesi johtaa lämpöä paremmin kuin ilma) ja pysyy vaaravyöhykkeellä mahdollisimman lyhyen aikaa. Jos et aio valmistaa sitä heti, palauta se takaisin jääkaappiin.jos friteeraat, on olemassa tekniikoita, joilla voit siirtyä suoraan pakastetusta paistettuun, mutta se tehdään yleensä ammattikeittiössä, jossa on tehokkaat friteerauskoneet, jotka kestävät lämpötilahyökkäyksen ja palaavat vahvana takaisin. <sep> Kysymys: Miten pakastettua kalaa sulatetaan oikein? Vastaus: Jääkaapissa K: Voiko ne vain jättää työtasolle? V: On kaksi turvallista tapaa sulattaa, joista toinen on nopeampi kuin toinen.

**Tulos**

Minkä lämpöistä veden pitäisi olla?

**Esimerkki 4.27**

TEKSTI: On olemassa kaksi turvallista tapaa sulattaa, joista toinen on nopeampi kuin toinen.Ensimmäinen tapa on sulattaa jääkaapissa. Näin lämpötila pysyy alle 40 asteen, turvallisella alueella. Tämäkin kestää jonkin aikaa.Toinen menetelmä on sulattaa sulattaa lavuaarissa juoksevan kylmän veden alla. Veden ei tarvitse juosta nopeasti, mutta sen pitäisi vaihtua säännöllisesti. Näin kala sulaa nopeammin kuin ilmassa (vesi johtaa lämpöä paremmin kuin ilma) ja pysyy vaaravyöhykkeellä mahdollisimman lyhyen aikaa. Jos et aio valmistaa sitä heti, palauta se takaisin jääkaappiin.jos friteeraat, on olemassa tekniikoita, joilla voit siirtyä suoraan pakastetusta paistettuun, mutta se tehdään yleensä ammattikeittiössä, jossa on tehokkaat friteerauskoneet, jotka kestävät lämpötilahyökkäyksen ja palaavat vahvana takaisin. <sep> Kysymys: Miten pakastettua kalaa sulatetaan oikein? V: Sulata jääkaapissa. Näin lämpötila pysyy alle 40 asteen, turvallisella alueella. Tämäkin kestää jonkin aikaa K: Onko olemassa nopeampaa tapaa sulattaa? V: Sulata pesualtaassa juoksevan kylmän veden alla. Veden ei tarvitse juosta nopeasti, mutta sen pitäisi vaihtua säännöllisesti. Näin kala sulaa nopeammin kuin ilmassa.

**Tulos**

Ja tämä toimii minkä tahansa kalan kanssa?

**Esimerkki 4.28**

YHTEYS: Tuo likainen sakka on vain käymisen aikana tapahtuva asia - hiivat kuolevat ja laskeutuvat pois liuoksesta. Olen nähnyt sitä meadin, hiivapohjaisten soodareseptien ja muiden käyneiden juomien (kuten käyneen limonadin jne.) kanssa - inkivääri ale olisi muuten hiivapohjaista soodaa, jos sitä juo melko nuorena ja hiilihappoisena, kuten päivän tai kahden käymisen jälkeen (voi olla pidempäänkin varastoituna, jos se ei käy aktiivisesti, eli jääkaapissa, jossa hiivat ovat lähes horroksessa tai tappaneet hiivat jotenkin pois), kun taas se todennäköisesti kasvaa yhä alkoholipitoisemmaksi, jos jätät sen pidemmäksi aikaa.Tämä sakka ei ole ongelma, se saattaa olla epämiellyttävää nähdä tai maistaa (jos sitä saa koko suupalan), mutta se ei ole haitallista, ja ainakin minä juon sitä usein, koska en välitä tarpeeksi välttääkseni sitä, mutta jos et pidä siitä, voit kaataa juoman - eli antaa sen istua paikoillaan, jotta se laskeutuu, ja kaataa tai sifonoida varovasti (kirkkaammasta) yläpäästä ja lopettaa kaatamisen, kun jäljellä on vain laskeutunut, samea hiivainen jäännös. Jos fermentoit pidemmän aikaa (eli alkoholia), näitä voidaan kypsytyksen aikana raakata useita kertoja, jotta hiiva ei kerääntyisi ja mahdollisesti saisi aikaan epämiellyttäviä aromeja - tosin yleensä raakojen välillä on muutama kuukausi, joten en odottaisi epämiellyttävien makujen kehittyvän nopeasti. <sep> K: Olen pahoillani, mutta minulla ei ole aavistustakaan. En tiennyt, että inkivääriolutta voi valmistaa itse. #####Joka päivä oppii jotain uutta, kuten vanha sanonta kuuluu. V: inkivääri ale olisi hiivapohjaista soodaa.

**Tulos**

Miltä se maistuu?

**Esimerkki 4.29**

KONTEKSTI: Kyllä, voit paahtaa papuja vielä lisää. Tulokset eivät kuitenkaan todennäköisesti ole hyviä. Paahtaminen aiheuttaa melko paljon savua. Jos haluat käyttää matalaa tekniikkaa, tekisin sen wokissa hyvin tuuletetussa tilassa. Savunilmaisimet laukeavat melko helposti. Liesitaso, jossa on liesituuletin, saattaa riittää, jos sinulla on erityisen hyvä liesituuletin. Ulkona wokin kanssa grillissä on varmaan parasta. paista miedolla lämmöllä ja sekoita jatkuvasti. Haluat saada pavut mahdollisimman tasaiseksi, etkä yritä polttaa niitä. Papujen paahtuminen jatkuu sen jälkeen, kun ne otetaan pois liedeltä. Lopeta siis paahtaminen yhtä tai kahta paahtoastetta ennen haluttua väriä, kaada pavut siivilään ja jatka sekoittamista jäähtyäksesi. Jäännöslämpö kypsentää papuja vielä jonkin verran. Voit pyrkiä haluamaasi paahtotasoon vertaamalla nykyistä paahtoväriä haluamaasi paahtoväriin ja mahdollisesti paahtotasotaulukkoon. Google-kuvahaku "coffee roast level chart". Arvioi paahtotaso, joka on yhden tai kaksi tasoa alle haluamasi värin, johon haluat lopettaa. jälleen kerran tulee paljon savua. <sep> K: Miten parantaa happamien kahvipapujen makua? V: Voit paahtaa papuja hieman enemmän. Tulos ei kuitenkaan luultavasti ole hyvä K: Toimiiko paahtaminen uunissa parhaiten? V: Liesitaso liesituulettimella saattaa riittää, jos sinulla on erityisen hyvä liesituuletin. Ulkona wokin kanssa grillissä on luultavasti parasta K: Miten käyttäisin wokkia kahvipapujen paahtamiseen? V: Paahda miedolla lämmöllä ja sekoita jatkuvasti. Haluat saada pavut mahdollisimman tasaiseksi, etkä halua polttaa niitä.

**Tulos**

Kuinka kuumaksi ne saadaan?

**Esimerkki 4.30**

TAUSTA: Jauhot ovat sakeuttamisaineita, yksinkertaisesti ja yksinkertaisesti. Sen lisääminen keittämättä sitä ensin voi kuitenkin johtaa siihen, että ruokasi maistuu raa'alta jauholta, ja siihen voi jäädä jauhotilkkuja, joten en välittäisi resepteistä, joissa sanotaan, että päällystä jauhoilla keittämättä niitä ensin, tai käyttäisi sen sijaan maissitärkkelystä (maissitärkkelystä). Vaihtoehtoisesti voit tehdä jauhoista rouheen erillisessä kattilassa ja lisätä sen myöhemmin. Tässä yksinkertaisesti sekoitetaan yhtä paljon jauhoja ja voita ja paistetaan pannulla, kunnes se on saanut haluamasi värin. Vaaleampi roux antaa vaaleamman värin ja miedomman maun, tummempi roux antaa syvemmän värin ja runsaamman maun. <sep> K: Miksi lihaa pitäisi pyöritellä jauhoissa ragua varten? Vastaus: En ottaisi huomioon reseptejä, joissa sanotaan, että päällystetään jauhoilla ilman, että sitä keitetään ensin K: Mitä suosittelisit? V: Käytä sen sijaan maissitärkkelystä (maissitärkkelystä).

**Tulos**

Miksi sanot maissitärkkelystä jauhojen sijasta?

**Esimerkki 4.31**

TAUSTA: Jauhot ovat sakeuttamisaineita, yksinkertaisesti ja yksinkertaisesti. Sen lisääminen ilman, että sitä keitetään ensin, voi kuitenkin johtaa siihen, että ruoka maistuu raa'alta jauholta, ja siihen voi jäädä jauhotilkkuja, joten en välittäisi resepteistä, joissa sanotaan, että se on päällystettävä jauhoilla ilman, että sitä keitetään ensin, tai käyttäisi sen sijaan maissitärkkelystä (maissitärkkelystä). Vaihtoehtoisesti voit tehdä jauhoista rouheen erillisessä kattilassa ja lisätä sen myöhemmin. Tässä yksinkertaisesti sekoitetaan yhtä paljon jauhoja ja voita ja paistetaan pannulla, kunnes se on halutun väristä. Vaaleampi roux antaa vaaleamman värin ja miedomman maun, tummempi roux antaa syvemmän värin ja runsaamman maun. <sep> K: Oletko koskaan tehnyt ragua? V: Vaihtoehtoisesti voit tehdä rouxin K: Pitääkö liha pyöritellä jauhoissa, kun teen ragua? V: voi johtaa siihen, että ruokasi maistuu raa'an jauhon makuiselta, ja siihen voi jäädä jauhotilkkuja K: Pitäisikö minun lisätä lihaan jotain ylimääräistä, jos jätän jauhot pois siitä? V: Jätän huomiotta reseptit, joissa sanotaan, että liha on päällystettävä jauhoilla kypsentämättä sitä ensin, tai käytän sen sijaan maissitärkkelystä (maissitärkkelystä).

**Tulos**

Muuttuisiko kypsennysaikani, jos jättäisin jauhot pois lihan päältä?

**Esimerkki 4.32**

TAUSTAA: Käännekohtaa ei oikeastaan ole. Viinin pilaantuminen tapahtuu etikan valmistuksen yhteydessä. Wikipediasta: Sana "etikka" tulee vanhan ranskan vin aigre-sanasta, joka tarkoittaa "hapanta viiniä".Kanadan hallitus rajoittaa "etikkana" myytävät asiat sellaisiin, joiden etikkahappopitoisuus on 4-12 %, joten voit tehdä teknisen-byrokraattisen asian ja odottaa, että etikkahappo nousee 4 %:iin.Jos et ole kiinni teknisissä yksityiskohdissa, voit käyttää viinin heti, kun siitä tulee tarpeeksi hapanta. Se tehdään, kun kaikki alkoholi on muuttunut etikkahapoksi, mutta sitä on hieman vaikea maistaa, koska etikkahapon maku hallitsee. <sep> Kysymys: Milloin kotitekoinen viinietikka on yksinkertaisesti huonoa viiniä?#####Onko sillä jokin tietty tuoksu, joka sillä pitäisi tai ei pitäisi olla? V: Ei oikeastaan ole olemassa mitään käännekohtaa. Se, miten viini pilaantuu, on etikan valmistusprosessi. Wikipediasta K: Mitä viiniin pitää laittaa, jotta se muuttuu etikaksi? V: Sana "etikka" tulee vanhan ranskan sanasta vin aigre, joka tarkoittaa "hapanta viiniä".

**Tulos**

Vai jätättekö sen vain pois?

**Esimerkki 4.33**

TAUSTAA: Käännekohtaa ei oikeastaan ole. Viinin pilaantuminen tapahtuu etikan valmistuksen yhteydessä. Wikipediasta: Sana "etikka" tulee vanhan ranskan vin aigre-sanasta, joka tarkoittaa "hapanta viiniä".Kanadan hallitus rajoittaa "etikkana" myytävät asiat sellaisiin, joiden etikkahappopitoisuus on 4-12 %, joten voit tehdä teknisen-byrokraattisen asian ja odottaa, että etikkahappo nousee 4 %:iin.Jos et ole kiinni teknisissä yksityiskohdissa, voit käyttää viinin heti, kun siitä tulee tarpeeksi hapanta. Se on tehty, kun kaikki alkoholi on muuttunut etikkahapoksi, mutta sitä on hieman vaikea maistaa, koska etikkainen maku hallitsee. <sep> Kysymys: Milloin kotitekoinen viinietikka on yksinkertaisesti huonoa viiniä? V: Ei ole oikeastaan mitään käännekohtaa. Se, miten viini menee huonoksi, on etikan valmistusprosessi

**Tulos**

Ai okei, voin siis säilyttää sitä kaapissani?

**Esimerkki 4.34**

YHTEYS: Avokadon hedelmälihaan muodostuu ruskeita säikeisiä kuituja sen jälkeen, kun se on ruhjoutunut tai avokado on kypsynyt.Tämä voidaan välttää suunnittelemalla etukäteen. Osta avokadot, kun ne ovat vihreitä ja hyvin kovia. Yritä valita sellaisia, joita ei ole pahoinpidelty (ainakin jos näet, että yhtä on kolhittu, ota toinen). Kun saat avokadot kotiin, aseta ne turvalliseen paikkaan pariksi/pariksi päiväksi ja älä pudota tai käsittele niitä sillä välin. Kun ne ovat kypsiä (taipuvat hieman kevyeen painamiseen, kuten sanotaan), sinulla on pari päivää aikaa käyttää ne. Jääkaappiin laittaminen voi pidentää niiden kauneutta hieman, jos et ole aivan valmis käyttämään niitä. Ellei niille ole sattunut jotain vahinkoa ennen ostoa, niiden pitäisi olla kauniita ja ilman niitä kauheita säikeisiä vaurioita. <sep> K: Miten valitsen, ettei avokadossa ole ruskeita säikeisiä kuituja? V: Tapa välttää tämä on suunnitella etukäteen K: Mikä on mielestäsi hyvä aikataulu niiden välttämiseksi? V: Osta avokadot, kun ne ovat vihreitä ja hyvin kovia. Yritä valita sellaisia, joita ei ole käytetty väärin K: Hyvä on. Ja kuinka kauan minun pitäisi odottaa, ennen kuin voin käyttää niitä? V: Kun ne ovat kypsiä (taipuvat hieman kevyeen painostukseen, kuten sanotaan), sinulla on pari päivää aikaa käyttää niitä.

**Tulos**

Kuinka monta päivää se yleensä kestää?

**Esimerkki 4.35**

YHTEENVETO: Osa haihtuvista aromeista heikkenee, mutta olen onnistunut valmistamaan melko hyviä juomia pakastettuna pitämäni mintun avulla. Kokemukseni mukaan pakastepoltto alkaa näkyä kahden tai kolmen kuukauden kuluttua, ja se alkaa vahingoittaa makua luultavasti noin 4-6 kuukauden kuluttua. en ole varma, että juoman valmistaminen onnistuu todella hyvin, mutta jos vain sulatat juoman jääkaapissa, se ei luultavasti ole kauheaa. Aktiivinen sulattaminen lämmöllä aiheuttaa luultavasti jonkin verran haittaa. Monet infuusiot ja teet muuttuvat hieman sameiksi ja menettävät väriä pullotuksen tai pakastamisen jälkeen, minkä vuoksi useimmissa pullotetuissa teissä käytetään entsyymiä (ei yleensä lueteltu ainesosa), jonka tarkoituksena on lieventää tätä. <sep> Kysymys: Vaikuttaisiko pakastaminen minttuteen makuun? V: Jotkin haihtuvat aromit vähenevät.

**Tulos**

Mikä vähenee?

**Esimerkki 4.36**

YHTEENVETO: Osa haihtuvista aromeista heikkenee, mutta olen onnistunut valmistamaan melko hyviä juomia pakastettuna pitämäni mintun avulla. Kokemukseni mukaan pakastepoltto alkaa näkyä kahden tai kolmen kuukauden kuluttua, ja se alkaa vahingoittaa makua luultavasti noin 4-6 kuukauden kuluttua. en ole varma, että juoman valmistaminen onnistuu todella hyvin, mutta jos vain sulatat juoman jääkaapissa, se ei luultavasti ole kauheaa. Aktiivinen sulattaminen lämmöllä aiheuttaa luultavasti jonkin verran haittaa. Monet infuusiot ja teet muuttuvat hieman sameiksi ja menettävät väriä pullotuksen tai pakastamisen jälkeen, minkä vuoksi useimmissa pullotetuissa teissä käytetään entsyymiä (ei yleensä lueteltu ainesosa), jonka tarkoituksena on lieventää tätä. <sep> Kysymys: Vaikuttaisiko pakastaminen minttuteen makuun? V: Osa haihtuvista aromeista heikkenee, mutta olen onnistunut tekemään melko hyviä juomia pakastettuna pitämäni mintun avulla.

**Tulos**

KÄYTTÄISITKÖ MYÖS VARRET?

**Esimerkki 4.37**

YHTEENVETO: Lyhytaikaiseen pakastamiseen niiden pitäisi olla rakenteeltaan ja maultaan aivan hyviä. Varmista vain, että vältät pakastepalamisen käärimällä ne tiiviisti muovikelmuun ja sen jälkeen joko alumiinifolioon tai pakastepussiin. Jos säilytät niitä yli muutaman kuukauden, ne alkavat hajota. <sep> K: Jos pakastat viipaloitua kalkkunaa, miten se vaikuttaa sen rakenteeseen? V: Lyhytaikaiseen pakastamiseen niiden pitäisi olla ihan hyviä rakenteen ja maun suhteen.

**Tulos**

Onko parempi pakastaa yksittäisiä viipaleita vai pakastaa viipaleita yhdessä?

**Esimerkki 4.38**

YHTEENVETO: Lyhytaikaiseen pakastamiseen niiden pitäisi olla rakenteeltaan ja maultaan aivan hyviä. Varmista vain, että vältät pakastepalamisen käärimällä ne tiiviisti muovikelmuun ja sen jälkeen joko alumiinifolioon tai pakastepussiin. Jos säilytät niitä yli muutaman kuukauden, ne alkavat pilaantua. <sep> K: Mikä on paras tapa pakastaa kalkkunanrinta myöhempää käyttöä varten? V: Varmista vain, että vältät pakastepalamisen käärimällä ne tiiviisti muovikelmuun ja sitten joko alumiinifolioon tai pakastepussiin K: Pysyykö kalkkunan rakenne ja maku hyvänä jäädyttämisen ja sulattamisen jälkeen? V: Lyhytaikaista pakastamista varten niiden pitäisi olla rakenteeltaan ja maultaan aivan hyviä.

**Tulos**

Mikä on paras tapa sulattaa kalkkunanrinta?

**Esimerkki 4.39**

KONTEKSTI: Makujen välillä on jonkin verran eroa, mutta kun otetaan huomioon, että Worcestershire-kastikkeessa on niin paljon muita hallitsevia makuja ja että sitä ei (toivottavasti) juoda sellaisenaan, se on melko merkityksetöntä. On hyvin tavallista, että eri maissa tuotetuissa tuotteissa on erilaisia valmistuseroja, jotka ovat joskus sattumanvaraisia, joskus paikalliseen makuun sopivia ja joskus kustannussyistä, minkä vuoksi amerikkalaista Lea & Perrinsia kutsutaan "kopioksi". Olen maistanut molempia, ja voin vakuuttaa, että kun olet sekoittanut sitä pataan tai marinadiin, et oikeastaan kaipaa mitään. Jos tavoittelet tarpeettoman autenttista brittiläistä makua, voit aina lisätä hieman mallasetikkaa siihen, mitä kokkaat! <sep> K: Onko amerikkalaisen Worcestershire-kastikkeen ja brittiläisen Worcestershire-kastikkeen välillä eroa? V: Maun välillä on jonkin verran eroa.

**Tulos**

Mikä on makuero?

**Esimerkki 4.40**

KONTEKSTI: Makujen välillä on jonkin verran eroa, mutta kun otetaan huomioon, että Worcestershire-kastikkeessa on niin paljon muita hallitsevia makuja ja että sitä ei (toivottavasti) juoda sellaisenaan, se on melko merkityksetöntä. On hyvin tavallista, että eri maissa tuotetuissa tuotteissa on erilaisia valmistuseroja, jotka ovat joskus sattumanvaraisia, joskus paikalliseen makuun sopivia ja joskus kustannussyistä, minkä vuoksi amerikkalaista Lea & Perrinsia kutsutaan "kopioksi". Olen maistanut molempia, ja voin vakuuttaa, että kun olet sekoittanut sitä pataan tai marinadiin, et oikeastaan kaipaa mitään. Jos tavoittelet tarpeettoman autenttista brittiläistä makua, voit aina lisätä hieman mallasetikkaa siihen, mitä kokkaat! <sep> K: Onko amerikkalaisen Worcestershire-kastikkeen ja brittiläisen Worcestershire-kastikkeen välillä eroa? V: Makujen välillä on jonkin verran eroa, mutta koska Worcestershire-kastikkeessa on niin paljon muitakin hallitsevia makuja...

**Tulos**

Onko teillä muita ehdotuksia?

**Esimerkki 4.41**

TAUSTA: Kyse oli ajoituksesta. Jos haluat tehdä suklaamarengit, lisää kaakaojauhe nestemäisiin munanvalkuaisiin ja vatkaa kaikki kerralla. Vatkaa munanvalkuaiset kupliviksi. Älä lisää asioita jo muodostuneeseen marenkiin, sillä ne vain saavat kuplarakenteen romahtamaan. oletko koskaan ripotellut sokeria tai kanelijauhetta cappuccinon päälle? Huomaatko, miten maitovaahto romahtaa välittömästi? Sama tapahtui marengillesi. <sep> Kysymys: Mikä aiheutti marengini kaatumisen kaakaon lisäämisen jälkeen? V: Älä lisää asioita jo muodostuneeseen marenkiin, sillä ne vain aiheuttavat kuplarakenteen romahtamisen K: Milloin lisään sitä? V: Lisää kaakaojauhe nestemäisiin munanvalkuaisiin ja vatkaa kaikki kerralla yhteen.

**Tulos**

Mikä määrä kaakaojauhetta?

**Esimerkki 4.42**

TAUSTA: Kyse oli ajoituksesta. Jos haluat tehdä suklaamarengit, lisää kaakaojauhe nestemäisiin munanvalkuaisiin ja vatkaa kaikki kerralla. Vatkaa munanvalkuaiset kupliviksi. Älä lisää asioita jo muodostuneeseen marenkiin, sillä ne vain saavat kuplarakenteen romahtamaan. oletko koskaan ripotellut sokeria tai kanelijauhetta cappuccinon päälle? Huomaatko, miten maitovaahto romahtaa välittömästi? Sama tapahtui marengillesi. <sep> Kysymys: Mikä aiheutti marengini kaatumisen kaakaon lisäämisen jälkeen? V: Oletko koskaan ripotellut sokeria tai kanelijauhetta cappuccinoon? Huomaatko, kuinka maitovaahto romahtaa välittömästi? Sama tapahtui marengillesi K: Johtuiko se kaakaojauheen määrästä? Johtuiko se siitä, että se oli tummaa kaakaota? V: Se johtui ajoituksesta. Jos haluat tehdä suklaamarenkia, lisää kaakaojauhe nestemäisiin munanvalkuaisiin ja vatkaa kaikki kerralla.

**Tulos**

Ymmärrän. Milloin kaakao pitäisi sitten lisätä?#####Saan sen###Kiitos!

**Esimerkki 4.43**

YHTEENVETO: Suklaan on lähes mahdotonta homehtua, koska siinä ei ole kosteutta, jota homeen kasvu vaatii.On olemassa kahdenlaisia kukintoja: Sokerikukka -- pyyhi suklaata märällä sormella, se liukenee.Rasvakukka -- pyyhi suklaata kuivalla sormella, se tuntuu vahamaiselta tai rasvaiselta Kummallakin on taipumus näyttää liitumaiselta pinnoitteelta, joka ei ole kovin paksu eikä todellakaan pörröinen (kuten homeen). <sep> K: Mistä tietää, onko valkeassa suklaassa kukintaa? V: Jompikumpi näyttää yleensä liitumaiselta pinnoitteelta, ei kovin paksulta, ei todellakaan sumealta.

**Tulos**

Mitkä ovat muita merkkejä siitä, että suklaa on pilaantunut?

**Esimerkki 4.44**

YHTEYS: Suklaan homehtuminen on lähes mahdotonta, koska siinä ei ole kosteutta, jota homeen kasvu edellyttää.On olemassa kahdenlaisia homehtumisia: Sokerihomehtuminen - pyyhi suklaata märällä sormella, niin se liukenee.Rasvakukka -- pyyhi suklaata kuivalla sormella, se tuntuu vahamaiselta tai rasvaiseltaJompikumpi näyttää yleensä liitumaiselta pinnoitteelta, joka ei ole kovin paksu, eikä todellakaan sumea (kuten home). <sep> K: Miten voin testata, onko valkeassa suklaassa kukkaa tai onko se pilaantunut? V: Sokerikukka -- pyyhi suklaata märällä sormella, se liukenee.

**Tulos**

Mitä tapahtuu, jos se ei liukene?

**Esimerkki 4.45**

TAUSTAA: Säilöttyjen elintarvikkeiden korvaavia aineita pidetään yleensä vaarallisina. Elintarvikekemia on monimutkainen asia, ja ruoanvalmistus on luonnostaan epätarkkaa. Toki voit keksiä keinon laskea pH:n alkuperäisen reseptin pH:n tasolle. Mutta salami on käynyt elintarvike. pH saattaa olla sama, mutta muut asiat muuttuvat, esimerkiksi käytettävissä olevien sokerien koostumus, ja voit saada eri bakteerikannan. Turvallisia säilöntäreseptejä on joko testattu laajasti laboratoriossa tai niitä on käytetty vuosisatojen ajan. Pienikin muutos voi tuhota herkän tasapainon, joka johtaa maukkaaseen ja turvalliseen ruokaan. Ratkaisu on etsiä toinen resepti, joka on turvallinen mutta ei sisällä viiniä. Jos kyseessä on niinkin riskialtis asia kuin suolaliha, suosittelen, että ei hankita jotain satunnaista reseptiä internetistä, vaan valitaan resepti kirjasta tai kenties tunnetun, arvostetun kirjoittajan blogista. Näin saat sekä hyvää makua että turvallisuutta, asioita, jotka ovat osuvia ja vaarallisia, kun teet itse korvaavia tuotteita. <sep> K: Viinin korvaaminen kotitekoisen salamin valmistuksessa V: Viinin korvaamista säilötyissä elintarvikkeissa ei yleensä pidetä turvallisena.

**Tulos**

Mitä suosittelisit käyttämään?

**Esimerkki 4.46**

TAUSTAA: Säilöttyjen elintarvikkeiden korvaavia aineita pidetään yleensä vaarallisina. Elintarvikekemia on monimutkainen asia, ja ruoanvalmistus on luonnostaan epätarkkaa. Toki voit keksiä keinon laskea pH:n alkuperäisen reseptin pH:n tasolle. Mutta salami on käynyt elintarvike. pH saattaa olla sama, mutta muut asiat muuttuvat, esimerkiksi käytettävissä olevien sokerien koostumus, ja voit saada eri bakteerikannan. Turvallisia säilöntäreseptejä on joko testattu laajasti laboratoriossa tai niitä on käytetty vuosisatojen ajan. Pienikin muutos voi tuhota herkän tasapainon, joka johtaa maukkaaseen ja turvalliseen ruokaan. Ratkaisu on etsiä toinen resepti, joka on turvallinen mutta ei sisällä viiniä. Jos kyseessä on niinkin riskialtis asia kuin suolaliha, suosittelen, että ei hankita jotain satunnaista reseptiä internetistä, vaan valitaan resepti kirjasta tai kenties tunnetun, arvostetun kirjoittajan blogista. Näin saat sekä hyvää makua että turvallisuutta, asioita, jotka ovat osuvia ja huti, kun teet omia korvikkeita. <sep> Kysymys: Millä voit korvata viinin, kun teet kotitekoista salamia? V: Ratkaisu tässä on etsiä toinen resepti, joka on turvallinen mutta ei sisällä viiniä K: Useimmissa löytämissäni resepteissä käytetään viiniä. Toimisiko sitruunahappo korvaavana aineena? V: Korvaavia aineita säilötyissä elintarvikkeissa ei yleensä pidetä turvallisina K: Käytetäänkö viiniä siis säilöntäaineena? V: Jos kyseessä on niinkin riskialtis asia kuin säilötty liha, suosittelen, että ei hankita jotain satunnaista reseptiä internetistä, vaan valitaan resepti kirjasta tai kenties tunnetun, arvostetun kirjoittajan blogista K: Jos reseptissä vaaditaan viiniä, sopisiko alkoholiton viini? V: Elintarvikekemia on monimutkainen asia, ja ruoanlaitto on luonnostaan epätarkkaa.

**Tulos**

Tiedätkö kirjaa tai bloggaajaa, joka on alkoholiton, jotta voisin etsiä reseptejä salmiakki?

**Esimerkki 4.47**

KONTEKSTI: Olen kuullut vain lehtikaalin hieromisesta. Jos hierot vihanneksia yhteen, niistä tulee pehmeämpiä, tummempia ja mureampia ja käyttökelpoisempia salaatissa. En ole koskaan tehnyt sitä minkään muun kanssa. Wilted on höyrytettyä tai blanchoitua vihreää. Kylväminen muuttaa ehdottomasti kasvisten rakennetta ja voi tehdä niistä maukkaampia ja vähemmän kitkeriä. En syö raakaa lehtikaalia. Lisäksi suolaan ja puristan keitetyn pinaattini aina ennen käyttöä, sillä se poistaa katkeruuden. <sep> K: Mitä eroa on wiltatulla salaatilla ja hierotulla salaatilla? V: Kiehauttaminen muuttaa ehdottomasti koostumusta ja voi tehdä vihreistä maukkaampia ja vähemmän kitkeriä K: Koska monissa kiehautetun salaatin resepteissä vaaditaan lämmintä kastiketta, tarkoittaako tämä sitä, että kiehautettu salaatti sopii paremmin kypsennettyihin ainesosiin verrattuna hierottuihin tai raakoihin vihreisiin? V: Vihanneksista tulee maukkaampia ja vähemmän kitkeriä.

**Tulos**

Vaikuttaako salaatin vihannesten kuihtuminen erityisesti salaatin rakenteeseen?

**Esimerkki 4.48**

KONTEKSTI: Englantilainen toffee on hyvin pureskeltavaa - sellaista, joka liimaa hampaat yhteen! Kun se on kypsennetty ja jähmettynyt, sitä ei ole helppo käsitellä, eikä sitä olisi helppo pilkkoa keksien valmistukseen. Sinun kannattaisi ehkä käyttää jonkinlaista fudgea, jota on helpompi käsitellä, mutta joka silti pitää muotonsa keksissä. <sep> K: hELLO###Miten voin korvata englantilaisen toffeen kekseissä? Vastaus: Parempi ehkä jonkinlaisella fudgella, jota on helpompi käsitellä, mutta joka silti pitää muotonsa keksissä.

**Tulos**

Pitäisikö sen olla suklaakuorrutettua fudgea?

**Esimerkki 4.49**

KONTEKSTI: Itse asiassa tekisin vain karamellia. Laita noin 1 1/4 kupillista sokeria ja 1/4 kupillista sokeria raskaalla pohjalla olevaan kattilaan ja liuota matalalla-keskilämmöllä, sitten kiihdytä lämpöä ja anna keittää sekoittamatta, kunnes seos muuttuu kullankeltaisen meripihkan väriseksi ja alkaa savuta. Käytä sitten syntynyttä karamellia kahvisi makeuttamiseen :-) <sep> K: Miten voin tehdä kahvisiirappia, jossa on karamellin maku? V: Itse asiassa tekisin vain karamellia K: Käytätkö siinä vain ruskeaa sokeria valkoisen sokerin sijasta? V: sokeria K: Miten tekisin karamellia, jonka koostumus on siirapin kaltainen? V: Laita noin 1 1/4 kupillista sokeria ja 1/4 kupillista sokeria raskaalla pohjalla olevaan kattilaan ja liuota se matalalla ja keskilämmöllä ja lisää sitten lämpöä.

**Tulos**

1/4 kupillista mitä?

**Esimerkki 4.50**

KONTEKSTI: Itse asiassa tekisin vain karamellia. Laita noin 1 1/4 kupillista sokeria ja 1/4 kupillista sokeria raskaalla pohjalla olevaan kattilaan ja liuota matalalla-keskilämmöllä, sitten kiihdytä lämpöä ja anna keittää sekoittamatta, kunnes seos muuttuu kullankeltaisen meripihkan väriseksi ja alkaa savuta. Käytä sitten syntynyttä karamellia kahvisi makeuttamiseen :-) <sep> K: Miten voin tehdä kahvisiirappia, jossa on karamellin maku? V: Itse tekisin vain karamellia K: Onko sinulla reseptiä tuolle karamellille? V: Laita noin 1 1/4 kupillista sokeria ja 1/4 kupillista paksupohjaiseen kattilaan.

**Tulos**

Kuinka kauan keitän sitä?

**Esimerkki 4.51**

KONTEKSTI: Jos munat on kuumennettu yli 160/70 °C:n lämpötilaan (ja kiehuminen on ehdottomasti sitä korkeampi lämpötila), ne ovat kypsiä, ja kaikki haitalliset bakteerit ovat kuolleet. En voi sanoa varmasti, että teit näin, jos en tiedä, mitä vaiheita suoritit... Jos se ei maistu hyvältä, ja se oli halpaa raaka-ainetta... kuulostaa siltä, että se on joka tapauksessa syytä heittää pois. Vaikka se olisikin täysin turvallista. (Huomaa: alhaisemmat lämpötilat tappavat myös bakteerit, mutta se ei ole enää välitöntä - saatat joutua pitämään sitä muutamasta minuutista muutamaan tuntiin lämpötilasta riippuen.) <sep> Kysymys: Custard Pudding maistuu raa'alta kananmunalta Vastaus: Jos se ei maistu hyvältä ja siinä oli halpoja raaka-aineita... kuulostaa perustelulta hävittää se.

**Tulos**

Keitin vanukasvanukasta liedellä 30 minuuttia, mutta se maistui hieman raa'alta kananmunalta. Onkohan se kypsennetty vai vielä raakaa?

**Esimerkki 4.52**

KONTEKSTI: Jos vatkaat munanvalkuaista liikaa, ne varmasti irtoavat toisistaan.Periaatteessa kiristät liikaa niiden venyviä proteiineja, jotka puristavat kaiken veden ulos. Jäljelle jää hyödytöntä proteiinipölyä, joka kelluu veden päällä. maku ja haju eivät kuitenkaan muutu. Se olisi merkki pilaantumisesta ja ei liity vatkaamiseen. <sep> Kysymys: Voiko munanvalkuaisia vatkata liikaa? V: Jos vatkat munanvalkuaista liikaa, ne varmasti erottuvat K: Mitä tapahtuu retoriikalle Jos munanvalkuainen erottuu? ###Elintarvike ei retoriikka V: Periaatteessa kiristät liikaa niiden venyviä proteiineja, jotka puristavat kaiken veden ulos.

**Tulos**

Tekisikö tämä ruoasta kuivempaa?

**Esimerkki 4.53**

KONTEKSTI: Kyllä, kananmunia voi käyttää hyvissä ajoin niiden viimeisen myyntipäivän jälkeen. Mitä vanhemmiksi munat tulevat, sitä enemmän haihtumista tapahtuu (koska munat on pesty, joten niissä ei ole suojakerrosta). huomaat vanhemmissa munissa, että munan sisällä on kasvava ilmatasku, kun rikot ne. (Minulla se on yleensä pyöreämmässä päässä, mutta en tiedä, onko sillä tekemistä sen kanssa, miten suuntaat munat säilytyksessä). tiedän, että olen käyttänyt munia yli kuukauden viimeisen myyntipäivän jälkeen, enkä olisi yllättynyt, jos olisin käyttänyt niitä kaksi kuukautta. Se on oikeastaan ongelma vain leivonnassa, koska munanvalkuaiset eivät lisää yhtä paljon kosteutta kuin tuoreet. Ja ehkä kovaksi keitetyille kananmunille, jos haluat ne kauniiksi, sillä ilmataskun kohdalle jää tyhjiö. <sep> Kysymys: Kuinka kauan jäähdytetyt kananmunat säilyvät päiväyksensä jälkeen? Vastaus: Viikon yli menneellä ei pitäisi olla havaittavaa eroa K: Minulla on kananmunia, joiden viimeinen käyttöpäivä päättyi viime viikolla, joten voiko niitä silti käyttää ruoanlaittoon? V: Se on ongelma vain leivonnassa, koska munanvalkuaiset eivät sisällä yhtä paljon kosteutta kuin tuoreet munat.

**Tulos**

Säilyykö se viimeisen käyttöpäivämäärän jälkeen, jos se säilytetään jääkaapissa?

**Esimerkki 4.54**

KONTEKSTI: Kyllä, kananmunia voi käyttää hyvissä ajoin niiden viimeisen myyntipäivän jälkeen. Mitä vanhemmiksi munat tulevat, sitä enemmän haihtumista tapahtuu (koska munat on pesty, joten niissä ei ole suojakerrosta). huomaat vanhemmissa munissa, että munan sisällä on kasvava ilmatasku, kun rikot ne. (Minulla se on yleensä pyöreämmässä päässä, mutta en tiedä, onko sillä tekemistä sen kanssa, miten suuntaat munat säilytyksessä). tiedän, että olen käyttänyt munia yli kuukauden viimeisen myyntipäivän jälkeen, enkä olisi yllättynyt, jos olisin käyttänyt niitä kaksi kuukautta. Se on oikeastaan ongelma vain leivonnassa, koska munanvalkuaiset eivät lisää yhtä paljon kosteutta kuin tuoreet. Ja ehkä kovaksi keitetyille kananmunille, jos haluat ne kauniiksi, sillä ilmataskun kohdalle jää tyhjiö. <sep> Kysymys: Kuinka kauan jäähdytetyt kananmunat säilyvät päiväyksensä jälkeen? V: Tiedän, että olen käyttänyt kananmunia yli kuukauden myyntipäivän jälkeen, enkä olisi yllättynyt, jos olisin käyttänyt niitä kaksi kuukautta K: Voiko jäähdytettyjä kananmunia yleensä Yhdysvalloissa käyttää niiden viimeisen käyttöpäivämäärän jälkeen V: Kananmunia voi käyttää reilusti niiden myyntipäivän jälkeen. Viikon kuluttua ei pitäisi olla havaittavaa eroa.

**Tulos**

Mistä tiedät, ovatko ne huonoja?

**Esimerkki 4.55**

KONTEKSTI: Kyllä, kananmunia voi käyttää hyvissä ajoin niiden viimeisen myyntipäivän jälkeen. Mitä vanhemmiksi munat tulevat, sitä enemmän haihtumista tapahtuu (koska munat on pesty, joten niissä ei ole suojakerrosta). huomaat vanhemmissa munissa, että munan sisällä on kasvava ilmatasku, kun rikot ne. (Minulla se on yleensä pyöreämmässä päässä, mutta en tiedä, onko sillä tekemistä sen kanssa, miten suuntaat munat säilytyksessä). tiedän, että olen käyttänyt munia yli kuukauden viimeisen myyntipäivän jälkeen, enkä olisi yllättynyt, jos olisin käyttänyt niitä kaksi kuukautta. Se on oikeastaan ongelma vain leivonnassa, koska munanvalkuaiset eivät lisää yhtä paljon kosteutta kuin tuoreet. Ja ehkä kovaksi keitetyille kananmunille, jos haluat ne kauniiksi, sillä ilmataskun kohdalle jää tyhjiö. <sep> Kysymys: Kuinka kauan jäähdytetyt kananmunat säilyvät päiväyksensä jälkeen? V: Tiedän, että olen käyttänyt kananmunia yli kuukauden viimeisen käyttöpäivän jälkeen, enkä yllättyisi, jos olisin käyttänyt kaksi kuukautta.

**Tulos**

mistä tietää, ovatko ne huonoja?

**Esimerkki 4.56**

TAUSTA: Keitettyjen perunoiden jäähdyttäminen on täysin turvallista. Markkinoilla olevat lukemattomat pakastetut ja jäähdytetyt perunatuotteet osoittavat tämän, samoin kuin miljoonien kotikokkien kokemukset.Itse asiassa juuri raakoja perunoita ei pitäisi jäähdyttää, ei turvallisuusnäkökohtien vuoksi vaan siksi, että ne muuttavat tärkkelyksen sokereiksi ja maistuvat oudon makeilta. Ihanteellinen säilytyslämpötila on hieman korkeampi, 45-50 F. <sep> Kysymys: Onko perunoiden tähteiden jäähdyttäminen pahasta? V: Keitettyjen perunoiden jäähdyttäminen on täysin turvallista.

**Tulos**

Mikä on paras tapa lämmittää ne uudelleen?

**Esimerkki 4.57**

Ymmärtääkseni sokeri (ja siten myös jaggery) auttaa hiivaa lisääntymään hyvin nopeasti Tämä on vain osittain totta. Hiiva on elävä organismi, ja se voi elää vain tietyissä olosuhteissa, kuten tietyssä osmoottisessa paineessa. Jos lähdet liikkeelle puhtaasta leipätaikinasta, pieni sokerin lisääminen taikinaan (tai esitaikinaan) voi saada sen kohoamaan nopeammin. Mutta jos sokeria lisätään niin paljon, että leipä maistuu makealta, se hidastaa hiivan kasvua eikä nopeuta sitä. Sokerin lisäämiselle 100 grammaa jauhoja kohti on jopa yläraja, eikä ole suositeltavaa käyttää reseptejä, joissa määrätään enemmän sokeria, koska niistä tulee huonoja. En siis muuttaisi hiivan määrää, ellet tee sitä empiiristä havaintoa, että hiivasi on ylikuormitettu (tunnistettavissa kohoamisnopeudesta ja muuttuneesta hajusta). <sep> Kysymys: Pitäisikö minun pienentää hiivan määrää sen mukaan, kuinka paljon makeaa lisään (käytän jaggeria) makeaa leipää tehdessäni? Vastaus: Sokerin lisääminen sellaisessa määrin, että leipä maistuu makealta, hidastaa hiivan kasvua sen sijaan, että se nopeuttaisi sitä.

**Tulos**

Onko siis olemassa sääntö tai suhde, jonka mukaan hiivan määrää on vähennettävä jokaista lisättyä sokeriyksikköä kohden?

**Esimerkki 4.58**

Ymmärtääkseni sokeri (ja siten myös jaggery) auttaa hiivaa lisääntymään hyvin nopeasti Tämä on vain osittain totta. Hiiva on elävä organismi, ja se voi elää vain tietyissä olosuhteissa, kuten tietyssä osmoottisessa paineessa. Jos lähdet liikkeelle puhtaasta leipätaikinasta, pieni sokerin lisääminen taikinaan (tai esitaikinaan) voi saada sen kohoamaan nopeammin. Mutta jos sokeria lisätään niin paljon, että leipä maistuu makealta, se hidastaa hiivan kasvua eikä nopeuta sitä. Sokerin lisäämiselle 100 grammaa jauhoja kohti on jopa yläraja, eikä ole suositeltavaa käyttää reseptejä, joissa määrätään enemmän sokeria, koska niistä tulee huonoja. En siis muuttaisi hiivan määrää, ellet tee sitä empiiristä havaintoa, että hiivasi on yliruokittu (tunnistettavissa kohoamisnopeudesta ja muuttuneesta hajusta). <sep> K: Sokerin ja hiivan suhde makeaa leipää tehdessäsi Vastaus: Sokerin ja hiivan suhde makeaa leipää tehdessäsi: Jos aloitat puhtaasta leipätaikinasta, niin lisäämällä taikinaan (tai esitaikinaan) hieman sokeria voi taikina kohota nopeammin K: Pitäisikö minun vähentää käytettävän hiivan määrää? V: On olemassa jopa yläraja sille, kuinka paljon sokeria voi lisätä 100 grammaa jauhoja kohti, eikä ole suositeltavaa käyttää reseptejä, joissa määrätään enemmän.

**Tulos**

Onko olemassa sääntö tai suhdeluku, jonka mukaan hiivan määrää on vähennettävä jokaista lisättyä sokeriyksikköä kohti?

**Esimerkki 4.59**

YHTEENVETO: Kakun ulkopuoli päällystetään maltillisella kuorrutuskerroksella, joka sitoo keksit. Tämä on analogista julkisivutiilien takana olevan laastin kanssa seinää rakennettaessa. voit myös laittaa tipan kuorrutetta pohjan alle, mutta se ei luultavasti ole välttämätöntä. päivitys: Huomasin juuri, että kuvassa näkyy itse asiassa kuorrutetta keksien välissä, mikä osoittaa, että juuri näin on tehty kuvassa oleva vitriinikakku. <sep> Kysymys: Mikä on paras tapa kiinnittää suklaakeksitikkuja mutakakkuun? V: Päällystä kakun ulkopuoli maltillisella kerroksella kuorrutetta, joka sitoo tikkukeksit K: Miten vohvelit tulisi levittää, jotta saadaan paras koristetulos? V: Voit myös laittaa tipan kuorrutetta pohjan alle, mutta se ei luultavasti ole välttämätöntä.

**Tulos**

Onko mitään muuta, joka auttaisi tikkuja pysymään paikoillaan?

**Esimerkki 4.60**

YHTEENVETO: Kakun ulkopuoli päällystetään maltillisella kuorrutuskerroksella, joka sitoo keksit. Tämä on analogista julkisivutiilien takana olevan laastin kanssa muuria rakennettaessa. voit myös laittaa tipan kuorrutetta pohjan alle, mutta se ei luultavasti ole välttämätöntä. päivitys: Huomasin juuri, että kuvassa näkyy itse asiassa kuorrutetta keksien välissä, mikä osoittaa, että kuvassa oleva vitriinikakku on tehty juuri näin. <sep> Kysymys: Miten voin kiinnittää suklaakiekkotikkuja mutakakkuun? V: Päällystä kakun ulkopuoli maltillisella kerroksella kuorrutetta, joka sitoo tikkukeksit. Tämä on analogista julkisivutiilien takana olevan laastin kanssa seinää rakennettaessa.

**Tulos**

Oliko muuta?

**Esimerkki 4.61**

KONTEKSTI: Puhun henkilönä, joka on joutunut valmistelemaan etukäteen kaksi roskatynnyriä bataatteja jättimäistä gumbo-tapahtumaa varten: Jos kuorit ne vain muutamaa tuntia etukäteen, pidä ne missä tahansa. Toisin kuin punaperunat, bataatit (erityisesti granaattiperunat) eivät ruskistu tai menetä rakennettaan, jos ne joutuvat alttiiksi ilmalle. jos aiot säilyttää niitä pari päivää, pudota ne kylmään veteen ja laita ne jääkaappiin. Tai pudota ne jääveteen ja lisää jäätä noin kaksi kertaa päivässä (näin meidän piti tehdä, kaikkien ainesten valmistelu kesti 2 päivää). Niiden kääriminen tiukasti muovikelmuun saattaa myös toimia, mutta en ole kokeillut sitä. <sep> Kysymys: Kuinka pitkälle etukäteen bataatit voi kuoria?#####Purkautuvatko ne ruskeiksi kuten tavalliset perunat myös? V: Pari päivää

**Tulos**

Kuinka monta päivää 2-3 olisi hyvä?#####Onko olemassa jokin erityinen tapa pitää niitä kuorimalla?

**Esimerkki 4.62**

TAUSTA: Propaani ja butaani ovat puhtaita alkaaneja. Ne eivät tuota poltettaessa mitään ikävää. Pahinta, mitä voit mahdollisesti saada, on hiilimonoksidi (enkä ole edes varma, että sitä voi syntyä polttimessa, dioksidi on paljon todennäköisempää), mutta koska se on kaasu, se ei tartu ruokaan. Monimutkaiset molekyylit, joita saat itse ruoan kuumentamisesta, voivat olla haitallisempia kuin propaanibutaanipolttimen palamistuotteet. Eli kyllä, se on elintarviketurvallinen. Toinen turvallisuusasia on se, että rautakaupan polttimella on helpompi aiheuttaa tulipalo, koska siinä on enemmän tehoa kuin keittiössä käytettävissä polttimissa. Mutta järkevän aikuisen pitäisi osata käsitellä asiaa turvallisesti. <sep> Kysymys: Onko turvallista käyttää rautakaupasta ostettua propaanipolttimoa? Vastaus: Järkevän aikuisen pitäisi pystyä käsittelemään sitä turvallisesti K: Onko keittiömyymälässä myytävissä polttimissa ja/tai polttoaineessa jotain erilaista? V: Propaani ja butaani ovat puhtaita alkaaneja.

**Tulos**

Onko mitään varotoimenpiteitä, jotka minun pitäisi ottaa käyttöön, kun käytän sitä kulinaarisiin juttuihin?

**Esimerkki 4.63**

TAUSTA: Bakteerien pilaantumisen kannalta keiton pitäminen kuumana olisi tehokkaampaa. Keiton "säilyttämisen" kannalta jäähdytys on huomattavasti tehokkaampaa. Hauduttamisen korkeat lämpötilat pitäisivät bakteeritason lähes nollassa, mutta jatkuva kuumuus pilaa keiton itsestään. Kaikki keitossa oleva muuttuu mössöksi, maut tiivistyvät liikaa, ja jotkin maut voivat muuttua huomattavasti, jos ne altistuvat pitkään tällaiselle kuumuudelle.Nopea jäähdytys ja kylmäsäilytys keittämisen jälkeen hidastavat huomattavasti bakteerien lisääntymisnopeutta keitossa, ja myös kaikki muu keitossa oleva säilyy suunnilleen samanlaisena kuin se oli silloin, kun keitto oli parhaimmillaan. Jotta tekstuurit pysyisivät todella hienoina, suosittelen vetämään säilytettävän keiton pois, kun vihannekset & liha ovat vielä hieman kiinteämpiä kuin haluaisit, jotta ne valmistuvat uudelleen lämmitettäessä. <sep> Kysymys: Onko keitetyn keiton jatkuva hauduttaminen tai jääkaappikeitto tehokkaampi tapa estää pilaantuminen? V: Bakteerien pilaantumisen kannalta keiton pitäminen kuumana olisi tehokkaampaa K: Kumpi olisi hyödyllisempi keino pilaantumisen estämiseksi, jatkuva hauduttaminen vai jäähdyttäminen? V: Keiton pitäminen kuumana olisi tehokkaampaa K: Pitäisikö keitto myös jäähdyttää? V: Nopea jäähdytys ja kylmäsäilytys keittämisen jälkeen hidastavat huomattavasti bakteerien lisääntymisnopeutta keitossa.

**Tulos**

Voiko sitä syödä vielä neljän päivän kuluttua?

**Esimerkki 4.64**

TAUSTA: Bakteerien pilaantumisen kannalta keiton pitäminen kuumana olisi tehokkaampaa. Keiton "säilyttämisen" kannalta jäähdytys on huomattavasti tehokkaampaa. Hauduttamisen korkeat lämpötilat pitäisivät bakteeritason lähes nollassa, mutta jatkuva kuumuus pilaa keiton itsestään. Kaikki keitossa oleva muuttuu mössöksi, maut tiivistyvät liikaa, ja jotkin maut voivat muuttua huomattavasti, jos ne altistuvat pitkään tällaiselle kuumuudelle.Nopea jäähdytys ja kylmäsäilytys keittämisen jälkeen hidastavat huomattavasti bakteerien lisääntymisnopeutta keitossa, ja myös kaikki muu keitossa oleva säilyy suunnilleen samanlaisena kuin se oli silloin, kun keitto oli parhaimmillaan. Jotta tekstuurit pysyisivät todella hienoina, suosittelen vetämään säilytettävän keiton pois, kun vihannekset & liha ovat vielä hieman kiinteämpiä kuin haluaisit, jotta ne valmistuvat uudelleen lämmitettäessä. <sep> Kysymys: Onko keitetyn keiton jatkuva hauduttaminen tai jääkaappikeitto tehokkaampi tapa estää pilaantuminen? V: Bakteerien pilaantumisen kannalta keiton pitäminen kuumana olisi tehokkaampaa. Mitä tulee keiton "säilömiseen", jäähdytys on huomattavasti tehokkaampaa.

**Tulos**

Kestääkö se 3-4 päivää jääkaapissa?

**Esimerkki 4.65**

TAUSTA: Suklaa on outo aine sulamisen ja kovettumisen suhteen. Kun suklaa kovettuu, sen sulamispiste on lopulta vain muutaman asteen korkeampi kuin kovettumislämpötila.Kun suklaa kiteytyy korkeissa lämpötiloissa, se muodostaa vahvan, tiiviin kiderakenteen, joka on rakenteeltaan melko hauras. Suurin osa ostetusta suklaasta (leivontasuklaa ja suklaalastut) on jo valmiiksi karkaistu, mutta kun suklaa sulatetaan, kiderakenne hajoaa, ja jos suklaa kovetetaan huoneenlämmössä, siitä muodostuu lopulta hyvin heikkoja kiteitä, jotka sulavat käteen.Jos käytät erityistä kuorrutussuklaata (couverture-suklaata tai heikompilaatuista sekoitussuklaata), sinun ei tarvitse huolehtia niin paljon karkaisemisesta (vaikka se on silti hyvä idea), mutta jos käytät tavallista suklaata etkä karkaise sitä, kuorrutteesta tulee sotkuinen ja märkä, ja se hankautuu käsistäsi syödessäsi sitä. Se saattaa jopa sulaa säilytyksen aikana.Karkaisu on avain huoneenlämpötilassa säilyvän suklaakuorrutteen valmistamiseen. Jos et tee tätä, sinun on pidettävä leivonnaisia jääkaapissa, kunnes ne ovat valmiita nautittaviksi. <sep> K: Mikä on suklaan karkaisun tarkoitus? V: Temperointi on avain huoneenlämpötilassa säilyvän suklaakuorrutteen valmistamiseen.

**Tulos**

Miten suklaa temperoidaan?

**Esimerkki 4.66**

KONTEKSTI: Mausteiden aromit saadaan niiden sisältämistä öljyistä sekä niiden mahdollisesti sisältämistä vesiliukoisista aromeista. Painekattilassa ruoka kypsyy kuumana. Tämä vaikuttaa mausteisiin vaihtelevasti, sillä tietyt mausteet voivat muuttua katkerammiksi tai makeammiksi riippuen niiden sisältämistä yhdisteistä. Perinteinen viisaus sanoo, että painekypsennys tiivistää makuja, vaikka se näyttäisi olevan fysiikan vastaista, sillä et vähennä painekypsennyksen aikana, vaan kuumennat vain höyryä korkeammassa ilmakehässä siirtääksesi enemmän lämpöä ruokaan nopeammin. <sep> Mitä tulee koostumukseen, käytä sitä, josta pidät. <sep> K: Mitä eroa on kasviscurryjen valmistamisella painekattilassa ja wokissa? V: Painekattilassa ruoka kypsyy kuumana.

**Tulos**

Onko ero vain ajan kulumisen suhteen?

**Esimerkki 4.67**

KONTEKSTI: Mausteiden aromit saadaan niiden sisältämistä öljyistä sekä niiden mahdollisesti sisältämistä vesiliukoisista aromeista. Painekattilassa ruoka kypsyy kuumana. Tämä vaikuttaa mausteisiin vaihtelevasti, sillä tietyt mausteet voivat muuttua katkerammiksi tai makeammiksi riippuen niiden sisältämistä yhdisteistä. Perinteinen viisaus sanoo, että painekypsennys tiivistää makuja, vaikka se näyttäisi olevan fysiikan vastaista, sillä et vähennä painekypsennyksen aikana, vaan kuumennat vain höyryä korkeammassa ilmakehässä siirtääksesi enemmän lämpöä ruokaan nopeammin. <sep> Mitä tulee koostumukseen, käytä sitä, josta pidät. <sep> K: Mitä eroa on kasviscurryjen valmistamisella painekattilassa ja wokissa? V: Perinteinen viisaus sanoo, että painekypsennys tiivistää makuja K: Tarkoittaako se, että saan painekattilassa maukkaamman vihannescurryn? V: Se, mitä se tarkoittaa mausteille, vaihtelee, sillä tietyt mausteet voivat muuttua katkerammiksi tai makeammiksi niiden sisältämistä yhdisteistä riippuen.

**Tulos**

Miten Kadhaissa tehty curry vertautuu painekattilassa tehtyyn curryyn?

**Esimerkki 4.68**

KONTEKSTI: Mausteiden aromit saadaan niiden sisältämistä öljyistä sekä niiden mahdollisesti sisältämistä vesiliukoisista aromeista. Painekattilassa ruoka kypsyy kuumana. Tämä vaikuttaa mausteisiin vaihtelevasti, sillä tietyt mausteet voivat muuttua katkerammiksi tai makeammiksi riippuen niiden sisältämistä yhdisteistä. Perinteinen viisaus sanoo, että painekypsennys tiivistää makuja, vaikka se näyttäisi olevan fysiikan vastaista, sillä et vähennä painekypsennyksen aikana, vaan kuumennat vain höyryä korkeammassa ilmakehässä siirtääksesi enemmän lämpöä ruokaan nopeammin. mitä tulee koostumukseen, käytä sitä, josta pidät. <sep> Kysymys: mitä eroa on kasviscurryjen valmistamisessa painekattilassa ja wokissa? V: Perinteinen viisaus sanoo, että painekypsennys tiivistää makuja

**Tulos**

Pitäisikö minun valmistaa kasviscurryja kadhaissa?

**Esimerkki 4.69**

CONTEXT: Sanoisin, että se riippuu. Jos käytät karamellisoituja sipuleita keittoon tai muhennokseen, johonkin, jossa maut sekoittuvat keskenään pidemmän aikaa, niin kyllä, jos käytät karamellisoituja sipuleita keittoon tai muhennokseen, johonkin, jossa maut sekoittuvat keskenään pidemmän aikaa, niin kyllä, anna mennä vain.Jos kuitenkin käytät karamellisoituja sipuleita pihvin tai jonkin muun vastaavan päällä, niin jos käytät karamellisoituja sipuleita pihvin tai jonkin muun vastaavan päällä, niin kyllä. Silloin vastaukseni olisi ei. <sep> K: Voinko pakastaa karamellisoidut sipulit? V: Sanoisin, että se riippuu. Minusta kun pakastat tuotteen, sen maku/rakenne/ominaisuudet muuttuvat (parempaan tai huonompaan suuntaan) seuraavalla kerralla, kun käytät sitä K: Eli kyllä vai ei? V: Jos

**Tulos**

Mitä muuta voin tehdä pakastekaramellisoiduilla sipuleilla kuin syödä ne?

**Esimerkki 4.70**

KONTEKSTI: Luulisin, että tämä johtuu siitä, että kerma on juuri muuttumassa happamaksi. Kun kerma vanhenee, siihen kertyy maitohappoa. Kahvisi happamuus riittää tuossa vaiheessa työntämään kerman yli hyytymisen rajan. Kokeile uudempaa kermaa tai hyvin vähähappoista kahvia vanhan kerman kanssa, niin kaikki pitäisi olla kunnossa. <sep> Kysymys: Miksi kerma hyytyy kahvissa? V: Luulisin, että näin tapahtuu, koska kerma on juuri muuttumassa happamaksi K: Voisiko sillä olla jotain tekemistä joko liian kuuman kahvin tai liian kylmän kermavaahdon kanssa? V: Kun kerma vanhenee, siihen kertyy maitohappoa.

**Tulos**

Miksi se tapahtuisi myös soijamaidon kanssa?

**Esimerkki 4.71**

KONTEKSTI: Luulisin, että tämä johtuu siitä, että kerma on juuri muuttumassa happamaksi. Kun kerma vanhenee, siihen kertyy maitohappoa. Kahvisi happamuus riittää tuossa vaiheessa työntämään kerman yli hyytymisen rajan. Kokeile uudempaa kermaa tai hyvin vähähappoista kahvia vanhan kerman kanssa, niin kaikki pitäisi olla kunnossa. <sep> Kysymys: Miksi kerma hyytyy kahvissani? V: Luulisin, että näin tapahtuu, koska kermasi on juuri muuttumassa happamaksi K: Voisiko se liittyä joko siihen, että kahvi on liian kuumaa? V: Kun kerma vanhenee, siihen kertyy maitohappoa. Kahvisi happamuus riittää siinä vaiheessa työntämään kerman yli hyytymisen rajan.

**Tulos**

Mitä voin tehdä estääkseni tämän?

**Esimerkki 4.72**

YHTEENVETO: Jos asut Puolassa, löydät helposti "tavallisia" valkoisia valkosipuleita supermarketistasi. Niiden pitäisi sopia hyvin paistettuihin papuihin, vaikka brittiläisessä versiossa käytetäänkin hieman pienempiä valkoisia papuja. Amerikkalaistyylisempiä papuja varten voit käyttää myös vaaleanpunertavia ruskeita tai täplikäs tyyppiä. papuja on niin monenlaisia, etten osaa antaa tarkkaa "nimeä". Pysyttele pienemmissä, sillä niissä on vähemmän tärkkelyspitoisia osia ja ne säilyttävät yleensä paremmin muotonsa. <sep> K: Mitkä papulajit sopivat parhaiten paistettuihin papuihin? V: Papulajeja on niin paljon, etten voi antaa tiettyä "nimeä". Pidä kiinni pienemmistä lajikkeista, sillä niissä on vähemmän tärkkelyspitoisia osia ja ne säilyttävät yleensä muotonsa paremmin.

**Tulos**

Voisitteko antaa minulle ehkä 2 tai 3 erityistä tyyppiä?

**Esimerkki 4.73**

Kun hedelmä tai vihannes pakastetaan, kasvisolun sisällä oleva vesi laajenee ja puhkaisee soluseinän, minkä vuoksi siinä on niin paljon "mehua", kun se sulatetaan. Jos pakastat uudelleen, voit olla varma, että vadelmat jäätyvät jättimäiseksi lohkoksi. Jos käytät niitä kastikkeen tai hillon valmistukseen, tällä ei ole merkitystä. Jos kuitenkin käytät pakastettuja vadelmia, et selvästikään etsi täysin ehjiä vadelmia, vaan käytät niitä johonkin muuhun tarkoitukseen. Sen vuoksi uudelleen pakastaminen ei ole iso asia. Vastasin hiljattain toiseen kysymykseen pakastamisesta ja uudelleen pakastamisesta ja siitä, että on pohjimmiltaan myytti, että uudelleen pakastaminen tekee uudelleen pakastetusta tuotteesta syömäkelvottoman. Aina kun pakastat, tiedät, ettet saa "täsmälleen" samaa tuotetta, kun sulatat sen, ja sama pätee uudelleen pakastamiseen, tuote heikkenee aina "hieman" jokaisen peräkkäisen pakastuksen yhteydessä (pidätkö vapaasta lainausmerkkien käytöstä?) Et myrkytä itseäsi tai mitään sellaista, sinulla ei pitäisi olla mitään hätää." Tästä huolimatta, mitä teet marjoilla? Varmasti uudelleen pakastetun vadelman ei pitäisi olla huonompi kuin kerran pakastetun vadelman. <sep> K: Voinko pakastaa hedelmiä uudelleen? V: Jos pakastat uudelleen, voit olla varma, että vadelmat jäätyvät jättimäiseksi lohkoksi K: Olin antanut niiden sulaa, mutta olen laittanut ne jääkaappiin sen jälkeen, kun tajusin virheeni. Voinko pakastaa marjat uudelleen vai pitäisikö niille keksiä jokin välitön käyttötarkoitus? V: Uudelleen pakastaminen ei ole suuri ongelma.

**Tulos**

Mitkä ovat riskit/seuraukset, jos jäädytän uudelleen?

**Esimerkki 4.74**

TEKSTI: Ravintolat valmistavat possun poskia usein "sous vide", mutta jos sinulla ei ole vesihauteeseen investoimista tai jos et halua investoida vesihauteeseen, voit tehdä asiat vanhaan tapaan.Se, miten posket valmistellaan kypsennystä varten, riippuu jossain määrin siitä, mitä osaa valmistat. Jos aiot kypsentää koko posken, sinun kannattaa harkita liottamista sokerista, suolasta, etikasta ja mausteista koostuvassa suolavedessä 24-48 tunnin ajan. Jos valmistat vain "pehmusteen", tämän osan voi jättää väliin. posken kanssa on muistettava, että se on melko rasvaista lihaa ja lihassyyt ovat hyvin tiheitä, joten valitsitpa minkä tahansa menetelmän, se vie aikaa.Yksi klassinen menetelmä on hauduttaa posket erilaisten vihannesten ja jonkin hieman makean ja terävän aineen kanssa rasvan vastapainoksi ja kypsentää uunissa 2-3 tuntia noin 180 asteen lämpötilassa. Periaatteessa posket pölytetään hiukan jauhoilla ja maustetaan, sitten ruskistetaan oliiviöljyssä. Poista pannulta ja kuullota vihanneksia kevyesti, esimerkiksi purjoa, sipulia, porkkanoita, omenoita, valkosipulia jne. Lisää poskipaketti pannulle, lisää liemi tai liemi/siideri -seos ja anna kypsyä. Voit tehdä tämän myös liedellä (liesitasolla) raskaalla pohjalla olevassa pannussa, mutta kypsennä 4 tuntia miedolla lämmöllä. <sep> Kysymys: Miten possun posket pitäisi kypsentää? V: Se, miten posket valmistetaan kypsennystä varten, riippuu jossain määrin siitä, mitä osaa valmistat K: Mikä on paras tapa valmistaa possun poskipihvit? V: Jos aiot kypsentää koko posken, kannattaa harkita liottamista sokerista, suolasta, etikasta ja mausteista koostuvassa suolavedessä 24-48 tuntia.

**Tulos**

Mikä olisi paras tapa kypsentää poski liottamisen jälkeen?

**Esimerkki 4.75**

YHTEENVETO: Valitettavasti edellä mainitut vastaukset soveltuisivat luultavasti tuoreille tortellineille, pakasteille tai vastaaville. Neuvoja noudattaen sain kuivatut tortellini kellumaan pinnalla minuutissa tai kahdessa, vähän pöhöttyneenä myös. Kalastin yhden ulos, ja se oli varmasti kova. Annoin niiden kiehua vielä viisi minuuttia, ja ne olivat juuri ja juuri syötäviä, jotkut jopa paikoin hieman rapeita. viime viikolla onnistuin metsästämään marketista irtotavarapaketin (käytin roskiksen täyttämiseen), ja siinä oli ohjeet: Keittoaika: 15-18 minuuttia. Ja kyllä, koska kiehuva vesi jäähtyi kiehuvaksi, kun lisäsin ne. 15 minuutissa ne olivat vielä hieman al dente, mutta vielä 4 minuutin kuluttua ne olivat täysin pehmeitä ja juuri sopivasti. <sep> Kysymys: Miten valmistetaan irtotavarana kuivatut tortellinit? V: Kiehumisaika: 15-18 minuuttia

**Tulos**

Pudota kuumaan veteen tai kiehauta veden kanssa?

**Esimerkki 4.76**

KONTEKSTI: Useimmat kanan (tai kalkkunan) liemireseptit on tarkoitettu melko neutraalin makuisiksi, joten niitä voidaan käyttää lähes mihin tahansa ruokaan. Monissa ruokaperinteissä, erityisesti eurooppalaisissa perinteissä, mustapippuri sopii melkein mihin tahansa suolaiseen ruokaan. neilikka on erittäin voimakas ja aggressiivinen maku, joka ei ole perinteinen näissä keittiöissä. vaikka voisitkin käyttää sitä liemessäsi, se antaisi lämpimän neilikka-aromin, ja haluaisit käyttää lientä vain ruokiin, joissa se on sopivaa. sen sijaan pitäytyisin neutraaleissa mauissa, ja jos haluat neilikka-aromia, tee se valmistaessasi lopullista ruokaa, älä peruslientä. Voit kiehauttaa tarpeeksi lientä mitä tahansa ruokaa varten, jota valmistat, ja lisätä siihen muutaman neilikan, kun valmistelet ruokaa, jotta se voi tarvittaessa imeytyä. <sep> K: Voinko käyttää neilikkaa liemissä/liemissä? V: Vaikka voisit toki käyttää sitä liemessäsi, se antaisi lämpimän neilikka-aromin, ja haluaisit silloin käyttää lientä vain ruokalajeissa, joissa se on tarkoituksenmukaista.

**Tulos**

Minkälaisiin ruokiin se sopisi mielestäsi?

**Esimerkki 4.77**

CONTEXT: Miten tarkalleen ottaen teet niitä? Tämä saattaa vaikuttaa vastaukseen.Oletan, että käytät jonkinlaista muottia. Jos näin on, upota muotti jäähauteeseen, mutta älä upota sitä kokonaan. Olettaen, että muottisi on metallia (sula sokeri on kuumaa!), ne jäähtyvät melko nopeasti, vaikka en voikaan antaa tarkkaa aikaa.Yleisesti ottaen jäähauteessa jäähtyminen on nopeaa. Voit saada sen hieman viileämmäksi lisäämällä jäähauteeseen reilun annoksen suolaa, mutta meh luulen, että säästät vain muutaman sekunnin. <sep> K: Sulan sokerin jäähdyttäminen nopeasti? Vastaus: Sulanut sokeri on kuumaa K: Mikä on helpoin tapa tehdä 1 tuuman kuutioita ja jäähdyttää ne tarpeeksi, jotta ne säilyttävät muotonsa? V: Oletan, että käytät jonkinlaista muotia. Jos näin on, upota muotti jäähauteeseen, mutta älä upota sitä kokonaan K: Kuinka kauan kestää jäähtyä? V: Olettaen, että muottisi on metallia (sula sokeri on kuumaa!), ne jäähtyvät melko nopeasti, vaikka en voikaan antaa tarkkaa aikaa.

**Tulos**

Mainitsinko, että muotit ovat alumiinia?

**Esimerkki 4.78**

TEKSTI: Sianliharasvaâmanteca de cerdoâ on tässä kirjassa suosikkirasvamme ruoanlaitossa. Laardilla on suhteellisen korkea savupiste, joten se on ihanteellinen paistamiseen, ja se antaa rikkautta, ulottuvuutta ja selvästi meksikolaista makua, jota et voi jäljitellä käyttämällä muita rasvoja... Kasviöljy on hyvä korvikeMutta tietyt reseptit saattavat todella tarvita laardia: Huomaa, että hiutalemainen rakenne ja lievä täyteläisyys, jotka tekevät jauhotortilloista niin kiehtovia, ovat peräisin laardista. Olen havainnut, että kasvisrasva on huono korvike tälle...Lähde: Alex Stupak ja Jordana Rothman. "Tacot: Recipes and Provocations". <sep> K: Miksi käyttää laardia tortillataikinassa? V: Hiutalemainen rakenne ja lievä täyteläisyys, jotka tekevät jauhotortilloista niin kiehtovia, ovat peräisin laardista.

**Tulos**

miksi laardi aiheuttaa hilseilevän rakenteen?

**Esimerkki 4.79**

KONTEKSTI: Ravitsemus itsessään on aiheen ulkopuolella. Pidä kuitenkin mielessä seuraavat asiat: Teelehdissä on monia yhdisteitä ja osa niistä liukenee aikaisin ja osa hieman myöhemmin. Jossain vaiheessa (noin 5-10 minuuttia haudutusta ~95 °C:ssa) menetät suurimman osan "hyvästä aineesta" ja jatkat vähemmän toivottujen yhdisteiden keräämistä. Huomaat, että vaikka väri saattaa säilyä, maku muuttuu yhä vähemmän toivottavammaksi. Joissakin kulttuureissa teelehtien uudelleenkäyttöä pidetään tämän vuoksi vääryytenä.Jos teesi on liian vahvaa hauduttamisen jälkeen, on parasta vähentää lehtien määrää seuraavalla kerralla; sen sijaan, että hauduttaisit niitä useita kertoja. <sep> K: Vihreän teen lehtien hauduttaminen - kuinka monta kertaa voin hauduttaa niitä ja menettävätkö ne flavanoideja haudutuksen aikana? V: Jossain vaiheessa (noin 5-10 minuuttia haudutusta ~95 °C:ssa) menetät suurimman osan "hyvistä aineista" ja jatkat vähemmän toivottujen yhdisteiden keräämistä.

**Tulos**

Kuinka monta kertaa voin käyttää samoja teelehtiä?

**Esimerkki 4.80**

KONTEKSTI: Ravitsemus itsessään on aiheen ulkopuolella. Pidä kuitenkin mielessä seuraavat asiat: Teelehdissä on monia yhdisteitä, ja osa niistä liukenee aikaisin ja osa hieman myöhemmin. Jossain vaiheessa (noin 5-10 minuuttia haudutusta ~95 °C:ssa) menetät suurimman osan "hyvästä aineesta" ja jatkat vähemmän toivottujen yhdisteiden keräämistä. Huomaat, että vaikka väri saattaa säilyä, maku muuttuu yhä vähemmän toivottavammaksi. Joissakin kulttuureissa teelehtien uudelleenkäyttöä pidetään tämän vuoksi vääryytenä.Jos teesi on liian vahvaa hauduttamisen jälkeen, on parasta vähentää lehtien määrää seuraavalla kerralla; sen sijaan, että hauduttaisit niitä useita kertoja. <sep> K: Vihreän teen lehtien hauduttaminen - kuinka monta kertaa voin hauduttaa niitä ja menettävätkö ne flavanoideja haudutuksen aikana? V: Teelehdissä on monia yhdisteitä, ja osa liukenee aikaisin ja osa hieman myöhemmin.

**Tulos**

Kun kaadan teetä, jos se on edelleen värillinen, tarkoittaako se, että saan edelleen flavanoideja lehdistä?

**Esimerkki 4.81**

KONTEKSTI: Voit odottaa niin kauan kuin haluat esikypsennyksen (eli hauduttamisen) ja loppukypsennyksen (höyrystämisen) välillä, näin toimitaan ravintoloissa.Höyrystysaika pitenee vain, jos annat lämpötilan laskea tuntuvasti. Siitäkin huolimatta ei pitäisi tarvita kuin noin minuutti lisää. Höyrystäminen on melko vaaratonta riisille.Mitä tulee turvallisuuskysymyksiin... jos pidät lämpötilan yli 135 F, olet vaaravyöhykkeen ulkopuolella, ja voit pitää sitä ikuisesti. Vaaravyöhyke on 41-135 F, mutta ruoan jäähdyttämisessä tavoitteena on saada se kuumasta viileäksi 6 tunnissa... alle 70 kahdessa tunnissa ja sitten 4 tunnissa alle 41 F (kyllä, minulla on ServSafe-sertifikaatti). Hypoteettisen 30-45 minuutin ei siis pitäisi aiheuttaa ongelmia. Mutta varo, jos alat mennä pitkäksi. <sep> Kysymys: Kuinka kauan voin pitää ruskeaa riisiä kiehumisen ja höyryttämisen välillä?#####Käytän Cooks Illustratedin tekniikkaa ruskean riisin keittämiseen. Haudutan 25 minuuttia ja höyrytän sitten 10 minuuttia. Sillä saa mukavan tasaisen lopputuloksen. Mutta kuinka kauan voin pitää riisiä kiehumisen ja höyrystämisen välillä? V: Voit odottaa niin kauan kuin sinun tarvitsee esikypsennyksen (eli hauduttamisen) ja loppukypsennyksen (höyrystämisen) välillä, näin toimitaan ravintoloissa K: Pitäisikö minun lisätä höyrystysaikaa? V: Höyrytysaika pitenee vain, jos annat lämpötilan laskea tuntuvasti. Siitä huolimatta sinun ei pitäisi tarvita kuin noin minuutti lisäaikaa. Höyrystäminen on riisille melko vaaratonta K: Onko turvallisuusongelmia? V: Jos pidät lämpötilan yli 135 F:n, olet vaaravyöhykkeen ulkopuolella, ja voit pitää sitä ikuisesti.

**Tulos**

Onko sillä väliä, jos se seisoo ulkona 30-45 minuuttia ennen viimeistelyä?

**Esimerkki 4.82**

YHTEYS: Lepoaika kosteuttaa jauhojen tärkkelystä, jolloin taikina saa kiinteämmän ja paremmin työstettävän rakenteen (taikinassa on jonkin verran hyvin vähäistä gluteenin kehittymistä, mutta se johtuu pääasiassa tärkkelyskimppujen laajenemisesta veden kanssa). Monissa kekseissä myös maut kypsyvät ja paranevat, erityisesti jos reseptissä on kaakaota.Monissa resepteissä jäähtyminen jääkaapista on itsessään osa asiaa - taikina voi olla helpompi rullata ja leikata, kun se on jäähtynyt rasvan jäähtymisen vuoksi. Useimmat ravintorasvat ovat vahamaisia, mikä tarkoittaa, että niillä ei ole yhtä kiinteää jäätymis-/sulamispistettä, vaan ne pikemminkin muuttuvat viskoosimmiksi tai lopulta kiinteämmiksi ja sitten koviksi lämpötilan laskiessa.Esimerkiksi linzer-keksitaikina on hyvin säröilevää, ja jäähtyminen ja nesteytyminen helpottavat kaulimista ja leikkaamista huomattavasti.Yleensä suurin osa tästä vaikutuksesta tapahtuu ensimmäisten noin 8 tunnin aikana. Useimmissa tapauksissa yön yli tapahtuva säilytys on vain mukavuuden vuoksi. Itse asiassa 4 tuntia riittää usein, mutta ei tietenkään sinun tapauksessasi.Jos reseptissäsi jäähdytys on tärkein vaikutus, taikinan litistäminen levyksi tai sen pidentäminen pölkyksi (jolloin pinta-ala kasvaa) palloon verrattuna jäähdyttää taikinaa nopeammin. Mainitsit, että tämä resepti sisältää paljon rasvaa - jos rasva on voita (kuten niin usein kekseissä), se voi auttaa. <sep> K: Mitä yön yli tapahtuva jäähdytys tekee keksitaikinalle, mitä 4 tunnin jäähdytys ei tee? V: Yön yli jäähdyttäminen on useimmissa tapauksissa yksinkertaisesti mukavuuden vuoksi. Itse asiassa 4 tuntia riittää usein, vaikkakaan ei ilmeisesti sinun tapauksessasi.

**Tulos**

Miksi yön yli (tai pidempään) kestävä jäähdytys muuttaa taikinan käyttökelpoiseksi?

**Esimerkki 4.83**

KONTEKSTI: Kun teen paellaa, en koskaan peitä sitä, koska se pitää mielestäni liikaa kosteutta. Peittämätön menetelmäni on laittaa kala sisään ja keittää 10 minuuttia. Jos simpukat ovat pieniä, odotan yleensä 2-3 minuuttia ennen niiden laittamista, mutta "tavallisille" simpukoille 10 minuuttia näyttää toimivan hyvin. Käytän matalaa ja keskilämpöä suurella polttimella. <sep> K: Kuinka kauan mereneläviä keitetään paellassa? Vastaus: poltin Q: Kuinka kauan keittää simpukoita? V: Jos simpukat ovat pieniä, odotan yleensä 2-3 minuuttia ennen niiden laittamista, mutta "tavallisille" simpukoille 10 minuuttia näyttää toimivan hyvin. Käytän matalaa ja keskitasoista lämpöä suurella polttimella.

**Tulos**

Avataanko ne kokonaan?

**Esimerkki 4.84**

KONTEKSTI: Kun teen paellaa, en koskaan peitä sitä, koska se pitää mielestäni liikaa kosteutta. Peittämätön menetelmäni on laittaa kala sisään ja keittää 10 minuuttia. Jos simpukat ovat pieniä, odotan yleensä 2-3 minuuttia ennen niiden laittamista, mutta "tavallisille" simpukoille 10 minuuttia näyttää toimivan hyvin. Käytän matalaa ja keskilämpöä suurella polttimella. <sep> K: Kuinka kauan mereneläviä pitäisi kypsentää paellassa? V: Peittämätön menetelmäni on laittaa kala sisään ja keittää 10 minuuttia.

**Tulos**

Miten se kypsennetään katetussa astiassa?

**Esimerkki 4.85**

TAUSTA: Korianterin lehti/cilantro näyttää hyvin samankaltaiselta kuin litteäpersilja. Kun minulla on molempia kotona, joudun joskus haistelemaan niitä, jotta tiedän, kumpi on kumpi. Korianteri tuoksuu hyvin voimakkaalta, ja sen pois jättäminen muuttaisi varmasti ruokalajin makua. litteälehtinen persilja on huomattavasti hienovaraisempi, ja sen maku ja tuoksu on paljon miedompi. Se ei ole mauton, ja reseptissä, jossa sitä tarvitaan paljon, jättäisit todella jotain pois, jos jättäisit sen pois.Kun reseptissä tarvitaan sekä persiljaa että korianteria, maistat ja haistat korianterin varmasti paremmin kuin persiljan, mutta molemmilla on eri sävyjä. Jos joudut jättämään jommankumman pois, jätä persilja pois, mutta älä yritä kompensoida määrää korianterilla, sillä se voi johtaa siihen, että ruokasi on liian voimakas. Jätä vain persilja pois ja jatka normaalisti.Älä käytä kiharaa lehtipersiljaa mihinkään - se on sitkeää ja lähes mautonta. Se on AINOASTAAN koriste, eikä siihen kannata tuhlata aikaa. <sep> Kysymys: Mitä eroa on persiljalla ja korianterilla(korianterilla)? V: Korianterinlehti/silenteri näyttää ERITTÄIN samanlaiselta kuin litteälehtinen persilja. Kun minulla on molempia kotona, turvaudun joskus haistelemaan niitä, jotta tiedän, kumpi on kumpi K: Muuttaisiko toisen poisjättäminen jyrkästi ruokalajin, esimerkiksi falafelin, makua? V: Kun reseptissä vaaditaan sekä persiljaa että korianteria, korianteri maistuu/tuoksuu varmasti enemmän kuin persilja, mutta molemmilla on erilaisia sävyjä.

**Tulos**

Joten ollakseni aito minun pitäisi käyttää molempia?

**Esimerkki 4.86**

TAUSTA: Korianterin lehti/cilantro näyttää hyvin samankaltaiselta kuin litteäpersilja. Kun minulla on molempia kotona, joudun joskus haistelemaan niitä, jotta tiedän, kumpi on kumpi. Korianteri tuoksuu hyvin voimakkaalta, ja sen pois jättäminen muuttaisi varmasti ruokalajin makua. litteälehtinen persilja on huomattavasti hienovaraisempi, ja sen maku ja tuoksu on paljon miedompi. Se ei ole mauton, ja reseptissä, jossa sitä tarvitaan paljon, jättäisit todella jotain pois, jos jättäisit sen pois.Kun reseptissä tarvitaan sekä persiljaa että korianteria, maistat ja haistat korianterin varmasti paremmin kuin persiljan, mutta molemmilla on eri sävyjä. Jos joudut jättämään jommankumman pois, jätä persilja pois, mutta älä yritä kompensoida määrää korianterilla, sillä se voi johtaa siihen, että ruokasi on liian voimakas. Jätä vain persilja pois ja jatka normaalisti.Älä käytä kiharaa lehtipersiljaa mihinkään - se on sitkeää ja lähes mautonta. Se on AINOASTAAN koriste, eikä siihen kannata tuhlata aikaa. <sep> Kysymys: Persiljan ja korianterin (korianterin) ero? V: Korianteri on erittäin voimakkaan tuoksuinen, ja muuttaisit ehdottomasti ruokalajin makua, jos jättäisit sen pois K: Onko muita eroja? V: Litteälehtinen persilja on huomattavasti hienovaraisempi ja sen maku ja tuoksu on paljon miedompi.

**Tulos**

Näyttävätkö ne myös erilaisilta?

**Esimerkki 4.87**

CONTEXT: En usko. Majoneesin tapauksessa on tapahtunut vain se, että rasva on irronnut emulsiosta ja kerääntynyt uudelleen yhteen, joten se voidaan emulgoida uudelleen. Kermavaahtotapauksessa on alkanut muodostua suuria rasvakiteitä (voita). Teknisesti ottaen voisi ehkä onnistua lämmittämällä voin sulattaminen, sen uudelleen emulgoiminen kermaksi ja sen jälkeen vatkaaminen uudelleen, mutta en usko, että se olisi vaivan arvoista. Voisit edetä ja vatkata sen loppuun voiksi ja kirnupiimäksi, jos haluat välttää kerman tuhlaamisen. <sep> Kysymys: Voiko pilalle menneen kermavaahdon pelastaa? V: mutta en usko, että se olisi vaivan arvoista K: Mikä on prosessi? V: Kuumennetaan, jotta voi sulaa, emulgoidaan uudelleen kermaksi ja vatkataan uudelleen.

**Tulos**

Voidaanko se emulgoida uudelleen?Vai olisiko minun parempi aloittaa uusi erä?

**Esimerkki 4.88**

KONTEKSTI: Tavallaan. Kuorimaveitsen reunojen korjaamiseen on olemassa temppu: hiero kuorimaveitsen takapuolta terää pitkin suunnilleen samassa kulmassa kuin kuorimaveitsen terän reuna. Käytä tarvittaessa veitsen kärkeä. Saatat joutua tekemään tämän kuorimaveitsen terän molemmille puolille. epäilen, että tulos on lähempänä reunan hiomista, mutta temppu toimii niin hyvin, etten ole ostanut toista kuorimaveitsiä sen jälkeen, kun keittiöpäällikköni näytti sen minulle. <sep> K: Miten voin teroittaa kuorimaveitseni? V: Kuorimaveitsen reunojen korjaamiseen on eräs kikka: hiero kuorimaveitsen takapuolta terää pitkin suunnilleen samassa kulmassa kuin kuorimaveitsen terän reuna.

**Tulos**

Onko mitään varottavaa?

**Esimerkki 4.89**

KONTEKSTI: Kuivajäästä puheen ollen, kyllä... sillä saa erinomaista jäätelöä keittiövälineellä ja tavallisen kulhon vatkaimella. Parasta on, jos jauhat kuivajään ensin tehosekoittimessa. Kannattaa välttää liikaa käyttöä (pohjasta tulee hiilihappoinen, mutta voit antaa sen kaasuuntua). Lisää vähän kerrallaan, kunnes saavutat sopivan koostumuksen. Varmista, ettei kukaan voi syödä palaa kuivajäätä! <sep> Kysymys: Onko mahdollista tehdä suolaista avokadojäätelöä ilman konetta? Vastaus: Kuivajää, kyllä... siitä saa erinomaista jäätelöä käyttämällä kitchen aidia ja tavallisen kulhon vatkainta K: Pitäisikö minun käyttää kitchen aidin jäätelökone-lisälaitetta? V: On parasta, jos jauhat kuivajään ensin tehosekoittimessa K: Meneekö kuivajää kulhoon vai onko se kulhon ulkopuolella? V: Lisää vähän kerrallaan, kunnes saavutetaan sopiva koostumus.

**Tulos**

Mitä teen jäätelölle sen jälkeen, kun olen saavuttanut haluamani koostumuksen?

**Esimerkki 4.90**

TAUSTA: Jotkut ravut ovat maukkaampia kuin toiset. Tietääkseni yksikään koristerapu ei ole syömäkelvoton, mutta se on yleensä hyvin pieni ja sen nahka/siemen ja liha on suuri, joten sen kanssa on yleensä liikaa vaivaa. Suuremmat ravut voivat kuitenkin olla erittäin suotavia joihinkin sovelluksiin. Niitä sekoitetaan usein makeisiin ja käyneisiin siidereihin. Ne ovat happamia tai erittäin happamia ja jopa katkeria, mutta kun ne sekoitetaan muihin mehuihin, ne tuovat mehuun monien mielestä erittäin virkistävän puraisun. Niistä valmistetaan yleisesti kandeerattuja rapuja ja omenavoita, ja niitä voidaan käyttää hilloihin ja muihin sovelluksiin erityisesti muihin omenoihin sekoitettuna kirpeyden lisäämiseksi.Lajikkeita on monenlaisia, aivan kuten täysikokoisten omenoidenkin kohdalla, ja jotkut tuntuvat paremmilta kuin toiset. Jos kyseessä ovat luonnonvaraiset taimipuut eikä viiniköynnöslajikkeet, hedelmien laatu voi olla vaihtelevaa, ja jopa jotkin viljellyistä nimetyistä lajikkeista voivat olla kirpeitä, erityisesti jotkin niistä, joita markkinoidaan kovien siideriominaisuuksiensa vuoksi, jolloin kirpeys on toivottavaa. Se, toimivatko juuri nämä lajikkeet, riippuu lähinnä mausta ja lajikkeesta sekä siitä, kuinka halukas olet käsittelemään pienempiä hedelmiä. Jopa makeimmissa rapuissa on todennäköisesti paljon enemmän hapokkuutta kuin granny smithissä. <sep> Kysymys: Kuinka syötäviä/maistuvia rapuomenat ovat? V: Jotkut ravut ovat maukkaampia kuin toiset.

**Tulos**

Voiko omenaleivän valmistukseen käyttää rapuja?

**Esimerkki 4.91**

TAUSTA: Jotkut ravut ovat maukkaampia kuin toiset. Tietääkseni yksikään koristerapu ei ole syömäkelvoton, mutta se on yleensä hyvin pieni ja sen nahka/siemen ja liha on suuri, joten sen kanssa on yleensä liikaa vaivaa. Suuremmat ravut voivat kuitenkin olla erittäin suotavia joihinkin sovelluksiin. Niitä sekoitetaan usein makeisiin ja käyneisiin siidereihin. Ne ovat happamia tai erittäin happamia ja jopa katkeria, mutta kun ne sekoitetaan muihin mehuihin, ne tuovat mehuun monien mielestä erittäin virkistävän puraisun. Niistä valmistetaan yleisesti kandeerattuja rapuja ja omenavoita, ja niitä voidaan käyttää hilloihin ja muihin sovelluksiin erityisesti muihin omenoihin sekoitettuna kirpeyden lisäämiseksi.Lajikkeita on monenlaisia, aivan kuten täysikokoisten omenoidenkin kohdalla, ja jotkut tuntuvat paremmilta kuin toiset. Jos kyseessä ovat luonnonvaraiset taimipuut eikä viiniköynnöslajikkeet, hedelmien laatu voi olla vaihtelevaa, ja jopa jotkin viljellyistä nimetyistä lajikkeista voivat olla kirpeitä, erityisesti jotkin niistä, joita markkinoidaan kovien siideriominaisuuksiensa vuoksi, jolloin kirpeys on toivottavaa. Se, toimivatko juuri nämä lajikkeet, riippuu lähinnä mausta ja lajikkeesta sekä siitä, kuinka halukas olet käsittelemään pienempiä hedelmiä. Jopa makeimmissa rapuissa on todennäköisesti paljon enemmän hapokkuutta kuin granny smithissä. <sep> Kysymys: Ovatko rapuomenat syötäviä? V: Jotkut ravut ovat maukkaampia kuin toiset. Koristerapuja ei tietääkseni ole yhtään syömäkelvottomia, mutta ne ovat yleensä hyvin pieniä, ja niissä on paljon nahkaa/siemeniä suhteessa lihaan, joten ne ovat yleensä liian vaivalloisia vaivautua K: Onko niitä vaarallista syödä? V: Tietääkseni yksikään niistä ei ole syömäkelvoton K: Onko teillä neuvoja rapujen kanssa ruoanlaittoon? V: Niitä sekoitetaan usein makeisiin ja käyneisiin siidereihin K: Mitkä ovat parhaita omenalajikkeita? V: Lajikkeita on monenlaisia, aivan kuten täysikokoisten omenoidenkin kohdalla, ja jotkut vaikuttavat paremmilta kuin toiset.

**Tulos**

Pitääkö niitä käyttää runsaan sokerin kanssa?

**Esimerkki 4.92**

KONTEKSTI: Vakiokäytäntöjen noudattamatta jättäminen saattaa rikkoa turvallisuusnormeja ammattikäytössä.Teknisesti ottaen on tärkeää, koostuvatko jäämät jostain täysin vesiliukoisesta aineesta (sokeri, suola, rasvattomat vesi- tai alkoholiliuokset, liukenemattomat mutta ei tahmeat kiinteät hiukkaset...) vai jostain, joka ei ole vesiliukoinen ja joka tarttuu astioihin (suurin piirtein kaikki öljyjä/rasvoja sisältävät aineet). Jos et saisi sitä kunnolla pois käsistäsi ilman saippuaa, et saa sitä pois astioista ilman saippuaa. <sep> K: Voiko joitakin astioita pestä vain vedellä? V: Jos et saa sitä kunnolla pois käsistäsi ilman saippuaa, et saa sitä pois astioista ilman saippuaa.

**Tulos**

Olisiko astioiden pesu saippualla tehokkaampaa?###

**Esimerkki 4.93**

YHTEENVETO: En ole koskaan kokeillut bok choyn höyrystämistä, mutta kyllä, kylkiluut ja lehtien osat kypsyvät eri nopeudella.Sekoituspaistia varten leikkaan pohjan niin, että kylkiluut irtoavat, puhdistan niiden väliin jääneen lian, pinoan sitten lehdet ja leikkaan lehdet kylkiluista. Viipaloin kylkiluut noin 5 mm / 3/16" viipaleiksi ja lisään ne loppupuolella; lehdet leikkaan nauhoiksi (kohtisuoraan kylkiluihin nähden) ja sekoitan ne viimeisellä sekunnilla, niin että ne juuri ja juuri kypsyvät. Keskeltä vain pilkon lehtien yläosan pois ja viipaloin kylkiluiden kaltaiset palat hieman isommiksi kuin muut kylkiluut (ne ovat ohuempia, joten ne kypsyvät nopeammin). koska en ole koskaan kokeillut höyrystämistä enkä yleensä keitä pusseissa (paitsi hopeakilpikonnia retkeillessä), tämä on täysi arvaus. Nyt se maistuu hyvältä al dente, joten voisit jättää kylkiluut yhtä suuriksi kuin minä käytän paistamiseen, mutta en papillote on yleensä hienompaa ruoanlaittoa, joten yrittäisin luultavasti yrittää ehkä 1/6" viipaleita tai hieman paksumpia (ehkä 2-3mm), ja jos sinulla olisi mandoliini, jotta ne kaikki tulisivat tasaisiksi, se olisi hienoa. Leikkaisin silti lehdet nauhoiksi, ihan vain siksi, että se on helpompi syödä kuin valtava ehjä lehti. olettaisin, että lehdet kypsyvät samassa tahdissa kuin pinaatti ja kylkiluut lähempänä fenkolia, jos se auttaa yhtään. <sep> Kysymys: Miten Bok Choy pitäisi valmistaa ennen keittämistä? V: Leikkaa pohja niin, että kylkiluut irtoavat, puhdista niiden väliin jäänyt lika pois, pinoile sitten lehdet ja leikkaa lehdet kylkiluista.

**Tulos**

Pitäisikö minun erottaa valkoinen varsi lehdestä ja syödä molemmat?

**Esimerkki 4.94**

YHTEENVETO: En ole koskaan kokeillut bok choyn höyrystämistä, mutta kyllä, kylkiluut ja lehtien osat kypsyvät eri nopeudella.Sekoituspaistia varten leikkaan pohjan niin, että kylkiluut irtoavat, puhdistan niiden väliin jääneen lian, pinoan sitten lehdet ja leikkaan lehdet kylkiluista. Viipaloin kylkiluut noin 5 mm / 3/16" viipaleiksi ja lisään ne loppupuolella; lehdet leikkaan nauhoiksi (kohtisuoraan kylkiluihin nähden) ja sekoitan ne viimeisellä sekunnilla, niin että ne juuri ja juuri kypsyvät. Keskellä vain pilkon lehtien yläosan pois ja viipaloin kylkiluiden kaltaiset palat hieman isommiksi kuin muut kylkiluut (ne ovat ohuempia, joten ne kypsyvät nopeammin). koska en ole koskaan kokeillut höyrystämistä, enkä yleensä keitä pusseissa (paitsi hopeakilpikonnia retkeillessä), tämä on täysi arvaus. Nyt se maistuu hyvältä al dente, joten voisit jättää kylkiluut yhtä suuriksi kuin minä käytän paistamiseen, mutta en papillote on yleensä hienompaa ruoanlaittoa, joten yrittäisin luultavasti yrittää ehkä 1/6" viipaleita tai hieman paksumpia (ehkä 2-3mm), ja jos sinulla olisi mandoliini, jotta ne kaikki tulisivat tasaisiksi, se olisi hienoa. Leikkaisin silti lehdet nauhoiksi, ihan vain siksi, että se on helpompi syödä kuin iso ehjä lehti. olettaisin, että lehdet kypsyvät samassa tahdissa kuin pinaatti ja kylkiluut lähempänä fenkolia, jos se auttaa yhtään. <sep> Kysymys: Miten Bok Choy pitäisi valmistaa ennen keittämistä? V: Leikkaan pohjan niin, että kylkiluut irtoavat, siivoan pois kaiken väliin jääneen lian, pinoan sitten lehdet ja leikkaan lehdet kylkiluista K: Eivätkö lehdet kypsy paljon nopeammin kuin kylkiluut? V: Kylkiluut ja lehtien palat kypsyvät eri nopeudella.

**Tulos**

Voiko koko varren syödä?

**Esimerkki 4.95**

YHTEENVETO: En ole koskaan kokeillut bok choyn höyrystämistä, mutta kyllä, kylkiluut ja lehtien osat kypsyvät eri nopeudella.Sekoituspaistia varten leikkaan pohjan niin, että kylkiluut irtoavat, puhdistan niiden väliin jääneen lian, pinoan sitten lehdet ja leikkaan lehdet kylkiluista. Viipaloin kylkiluut noin 5 mm / 3/16" viipaleiksi ja lisään ne loppupuolella; lehdet leikkaan nauhoiksi (kohtisuoraan kylkiluihin nähden) ja sekoitan ne viimeisellä sekunnilla, niin että ne juuri ja juuri kypsyvät. Keskellä vain pilkon lehtien yläosan pois ja viipaloin kylkiluiden kaltaiset palat hieman isommiksi kuin muut kylkiluut (ne ovat ohuempia, joten ne kypsyvät nopeammin). koska en ole koskaan kokeillut höyrystämistä, enkä yleensä keitä pusseissa (paitsi hopeakilpikonnia retkeillessä), tämä on täysi arvaus. Nyt se maistuu hyvältä al dente, joten voisit jättää kylkiluut yhtä suuriksi kuin minä käytän paistamiseen, mutta en papillote on yleensä hienompaa ruoanlaittoa, joten yrittäisin luultavasti yrittää ehkä 1/6" viipaleita tai hieman paksumpia (ehkä 2-3mm), ja jos sinulla olisi mandoliini, jotta ne kaikki tulisivat tasaisiksi, se olisi hienoa. Leikkaisin silti lehdet nauhoiksi, ihan vain siksi, että se on helpompi syödä kuin iso ehjä lehti. olettaisin, että lehdet kypsyvät samassa tahdissa kuin pinaatti ja kylkiluut lähempänä fenkolia, jos se auttaa yhtään. <sep> Kysymys: Miten Bok Choy pitäisi valmistaa ennen keittämistä? V: Friteerausta varten leikkaan pohjan niin, että kylkiluut irtoavat, puhdistan niiden väliin jääneen lian, pinoan sitten lehdet ja leikkaan lehdet irti kylkiluista K: Voiko lehtiä käyttää? V: Kyllä, kylkiluiden ja lehtien kypsennysnopeus on erilainen.

**Tulos**

kuinka kauan kylkiluun kypsyminen kestää?

**Esimerkki 4.96**

YHTEENVETO: Jos haluat samanlaisen rakenteen ja maun, suosittelen kokeilemaan muita samankaltaisia juureksia. Käytän nauriita ja palsternakkaa samankaltaisissa sovelluksissa. Ne ovat molemmat tiiviitä, valkoisia ja niissä on hieman makeutta, ja niiden pitäisi kestää suhteellisen hyvin pitkiä kypsennysaikoja. saatat myös nauttia yuccasta, jonka kypsennetty rakenne voi muistuttaa perunan ja banaanin risteytystä. En ole kokeillut niitä nimenomaan tällaisessa sovelluksessa, mutta uskon, että niiden pitäisi toimia. <sep> K: Mikä on hyvä vaihtoehto perunalle pataruoissa, keitoissa ja paistoksissa? V: Jos haluat samanlaisen rakenteen ja maun, suosittelen kokeilemaan muita samanlaisia juureksia K: Voitko antaa esimerkkejä samanlaisista juureksista? V: Käytän nauriita ja palsternakkaa.

**Tulos**

Miten nauriit ja palsternakat tulisi valmistaa ennen kuin ne laitetaan muhennokseen tai keittoon?

**Esimerkki 4.97**

YHTEENVETO: Jos haluat samanlaisen rakenteen ja maun, suosittelen kokeilemaan muita samankaltaisia juureksia. Käytän nauriita ja palsternakkaa samankaltaisissa sovelluksissa. Ne ovat molemmat tiiviitä, valkoisia ja niissä on hieman makeutta, ja niiden pitäisi kestää suhteellisen hyvin pitkiä kypsennysaikoja. saatat myös nauttia yuccasta, jonka kypsennetty rakenne voi muistuttaa perunan ja banaanin risteytystä. En ole kokeillut niitä nimenomaan tällaisessa sovelluksessa, mutta uskon, että niiden pitäisi toimia. <sep> K: Mitä vaihtoehtoja perunalle on A: Jos haluat samanlaisen rakenteen ja maun, suosittelen kokeilemaan muita samanlaisia juureksia K: Mitkä ovat suositeltavimpia? V: Käytän nauriita ja palsternakkaa samankaltaisissa sovelluksissa.

**Tulos**

Miten kokkaisit sen?

**Esimerkki 4.98**

KONTEKSTI: Sekoitat luultavasti vanukasta liikaa. Maissitärkkelys alkaa sakeutua noin 205 °F/95 °C:ssa. Kun vanukas on saavuttanut tämän pisteen ja paksuuntunut, lopeta sekoittaminen, sillä muuten häiritset tärkkelyksen muodostumista, joka aiheuttaa paksuuntumisen. Jos käytät sähkövatkaimia, et luultavasti huomaa sitä kohtaa, kun vanukas on paksuuntunut, ja hakkaat nopeasti tärkkelyksen muodostumista. voi myös olla, että hakkaat niin paljon ilmaa vanukkaan, että se ei kuumene tarpeeksi, jotta maissitärkkelys ylipäätään aktivoituisi. Minä käyttäisin @ecnerwalin ehdotusta kaksoiskattilasta, yhdessä pallovispilän ja kärsivällisyyden kanssa. <sep> Kysymys: Miten voin tehdä vanukkaasta paksumpaa?#####Minkä verran maissitärkkelystä suosittelet käyttämään? V: Maissitärkkelys alkaa sakeutua noin 205 °F/95 °C:ssa.

**Tulos**

Okei, luuletko, että jos käytän sähkövatkainta, se auttaisi?

**Esimerkki 4.99**

KONTEKSTI: Sekoitat luultavasti vanukasta liikaa. Maissitärkkelys alkaa sakeutua noin 205 °F/95 °C:ssa. Kun vanukas on saavuttanut tämän pisteen ja paksuuntunut, lopeta sekoittaminen, sillä muuten häiritset tärkkelyksen muodostumista, joka aiheuttaa paksuuntumisen. Jos käytät sähkövatkaimia, et luultavasti huomaa sitä kohtaa, kun vanukas on paksuuntunut, ja hakkaat nopeasti tärkkelyksen muodostumista. voi myös olla, että hakkaat niin paljon ilmaa vanukkaan, että se ei kuumene tarpeeksi, jotta maissitärkkelys ylipäätään aktivoituisi. Minä käyttäisin @ecnerwalin ehdotusta kaksoiskattilasta, yhdessä pallovispilän ja kärsivällisyyden kanssa. <sep> Kysymys: Miksi vanukkaani ei paksuuntu? Vastaus: Sekoitat vanukasta luultavasti liikaa K: Aiheuttaako liiallinen sekoittaminen sen, ettei vanukas paksuudu? V: Maissitärkkelys alkaa sakeutua noin 205Â°F/95Â°C:ssa. Kun vanukas on saavuttanut tämän pisteen ja paksuuntunut, lopeta sekoittaminen K: Olen jo kaksinkertaistanut maissitärkkelyksen määrän, pitäisikö minun yrittää lisätä vielä enemmän maissitärkkelystä? V: Kun vanukas on saavuttanut tämän pisteen ja paksuuntunut, lopeta sekoittaminen, sillä muuten häiritset tärkkelyksen muodostumista, joka aiheuttaa paksuuntumisen K: Keitän vanukasta keittolevyllä, voisiko se olla ongelma? V: Käyttäisin @ecnerwalin ehdotusta kaksinkertaisesta kattilasta sekä pallovispilää ja kärsivällisyyttä.

**Tulos**

Mistä saisin kaksoiskattilan?

**Esimerkki 4.100**

YHTEENVETO: Käytän tarttumattomia pannuja induktioliedelläni ilman ongelmia. Myös pannukakkujen paistaminen onnistuu hyvin.Joten jos jokin haisee oudolta, sen täytyy olla erityinen ongelma pannun kanssa, ei yleinen induktioliesi-vs-tiklaton-pannu -juttu.375 F (190°C) ei pitäisi olla ongelma millekään kunnolliselle keittoastialle, riippumatta siitä, millä liedellä keittoastiaa käytetään. Tämä pätee riippumatta siitä, käytätkö teflonia, keraamista tai ruostumatonta (pinnoittamatonta) pannua. <sep> K: Onko turvallista/suositeltua käyttää tarttumatonta leivinpaperia induktioliedellä pannukakkujen paistamiseen (375 F) V: Käytän tarttumattomia pannuja induktioliedelläni ilman mitään ongelmia. Myös pannukakkujen paistaminen on hienoa

**Tulos**

Kiitos Valmistatko muita ruokia samalla tavalla?#####Mihin muihin asioihin käytät sitä?

**Esimerkki 4.101**

KONTEKSTI: Juustokakkujen kohdalla vesihauteessa on enemmän järkeä, koska halutaan välttää taikinan palaminen pitämällä lämpökontakti suoraan tarjottimelta.Brownieiden kohdalla tarvitaan lämpölevyn kontakti, ja näin saadaan hieman kiinteä ulompi osa.Kun yrität vesihauteessa leipoa brownieita, niistä tulisi enemmän tai vähemmän juustokakkujen kaltaisia, itse kokeilin sitä. <sep> Kysymys: Voiko vesihauteella leipoa brownieita? V: Kun yrität vesihauteessa brownieita, ne olisivat enemmän tai vähemmän kuin juustokakku rakenne, olen itse kokeillut sitä.

**Tulos**

Kannattaako niiden valmistaminen tällä tavalla todella tehdä ylimääräistä vaivaa?

**Esimerkki 4.102**

KONTEKSTI: Juustokakkujen kohdalla vesihauteessa on enemmän järkeä, koska halutaan välttää taikinan palaminen pitämällä lämpökontakti suoraan tarjottimelta.Brownieiden kohdalla tarvitaan lämpölevyn kontakti, ja näin saadaan hieman kiinteä ulompi osa.Kun yrität vesihauteessa leipoa brownieita, niistä tulisi enemmän tai vähemmän juustokakkujen kaltaisia, itse kokeilin sitä. <sep> Kysymys: Voiko vesihauteella leipoa brownieita? V: Brownieita varten tarvitaan kuumalevyn kosketus K: miten voisin leipoa brownieita niin, että ulkokehä ei ole kova? V: Kun yrität tehdä brownieita vesihauteessa, ne ovat enemmän tai vähemmän kuin juustokakku, olen itse kokeillut sitä.

**Tulos**

Loput browniet ovat kypsiä oikein, joten pitäisikö minun muuttaa lämpötilaa tai paistoaikaa?

**Esimerkki 4.103**

KONTEKSTI: Juustokakkujen kohdalla vesihauteessa on enemmän järkeä, koska halutaan välttää taikinan palaminen pitämällä lämpökontakti suoraan tarjottimelta.Brownieiden kohdalla tarvitaan lämpölevyn kontakti, ja näin saadaan hieman kiinteä ulompi osa.Kun yrität vesihauteessa leipoa brownieita, niistä tulisi enemmän tai vähemmän juustokakkujen kaltaisia, itse kokeilin sitä. <sep> Kysymys: Voiko vesihauteella leipoa brownieita? V: Kun yrität vesihauteessa brownieita, ne olisivat enemmän tai vähemmän kuin juustokakku rakenne, olen itse kokeillut sitä K: Voiko samaa konseptia käyttää juustokakkujen paistamiseen? V: Juustokakkujen kohdalla vesihauteessa on enemmän järkeä, koska halutaan välttää taikinan palaminen pitämällä lämpökosketus suoraan tarjottimelta.

**Tulos**

Kun vesi haihtuu, tekeekö tämä uunin ympäristöstä liian kostean ja haittaako se taikinan valmistusta?

**Esimerkki 4.104**

KONTEKSTI: Juustokakkujen kohdalla vesihauteessa on enemmän järkeä, koska halutaan välttää taikinan palaminen pitämällä lämpökontakti suoraan tarjottimelta.Brownieiden kohdalla tarvitaan lämpölevyn kontakti, ja näin saadaan hieman kiinteä ulompi osa.Kun yrität vesihauteessa leipoa brownieita, niistä tulisi enemmän tai vähemmän juustokakkujen kaltaisia, itse kokeilin sitä. <sep> Kysymys: Voiko vesihauteella leipoa brownieita? V: Kun yrität vesihauteessa brownieita, ne olisivat enemmän tai vähemmän kuin juustokakku rakenne K: auttaisiko lämpötilan muuttaminen? V: Brownieita varten tarvitaan kuumalevyn kosketus

**Tulos**

Onko olemassa keino estää brownieiden reunojen kovettuminen?

**Esimerkki 4.105**

KONTEKSTI: Kuten kaikkea kalaa, älä kypsennä sitä yhtään pidempään kuin on tarpeen - tarvitset vain tarpeeksi kauan, jotta lämpötila nousee (145 F/63 C), ja kaikki sitä pidempi on vain ylikypsennystä. Keittäminen on todella nopea kypsennysmenetelmä, eikä hauduttaminen tai hauduttaminen ole paljon hitaampaa. Huomaa, että tämä tarkoittaa myös sen poistamista vedestä heti, kun se on valmis, koska vesi on paljon yli tarvittavan lämpötilan ja kypsentää merenelävät helposti ylikypsiksi, vaikka ne poistettaisiinkin liedeltä. mainitsemasi pienet kalat ovat luultavasti valmiita vain minuutissa tai kahdessa, samoin kuin pienet. Paras tapa sanoa se ei kuitenkaan ole käyttää ajastinta, vaan tarkistaa kala suoraan: sen pitäisi olla läpinäkymätön ja hiutaloitunut. (Pienen kalan kohdalla nuo hiutaleet eivät ole kovin suuria, mutta voit silti vetää sen erilleen tai taivuttaa sitä ja todeta sen.) <sep> K: Miten keitän pientä kalaa vedessä kypsentämättä sitä ylikypsäksi? Vastaus: Irrottamalla se vedestä heti kun se on kypsää K: Pitääkö 1 tuuman paksuinen pitäisi hauduttaa enintään 10 minuuttia paikkansa? V: Mainitsemasi kaltaiset pienet kalat ovat luultavasti valmiita vain minuutissa tai kahdessa, samoin kuin pienet Q: Sisältyykö tuohon myös sardiinit ja sardellit? V: Paras tapa sanoa se ei kuitenkaan ole käyttää ajastinta vaan tarkistaa kala suoraan: sen pitäisi olla läpinäkymätön ja hilseilevä K: Miten tarkistan ne? V: Kalojen pitäisi olla läpinäkymättömiä ja hiutaloituneita. (Pienten kalojen hiutaleet eivät ole kovin suuria, mutta voit silti vetää kalan erilleen tai taivuttaa sitä ja todeta sen.

**Tulos**

Mistä tiedän, onko se liioiteltua?

**Esimerkki 4.106**

KONTEKSTI: Kiitos kaikille hyvistä neuvoista. Päädyin käyttämään yhdistelmää kaikkien vastauksista: Valmistin lihapullat edellisenä iltana ja paistoin ne uunissa tavalliseen tapaan. Säilytin niitä yön yli jääkaapissa isossa jäätelömaljassa sen sijaan, että olisin laittanut ne jääkaappiin. (Kiitos tästä vinkistä Joe ja MargeGunderson.) Aamulla yhdistin kaiken pataan ja vein sen töihin. Käynnistin kattilan matalalla kello 8 aamulla. Kaikki oli jo valmiiksi kypsennetty, joten siinä ei tarvinnut huolehtia. Lihapullat olivat lämmenneet läpi puoleenpäivään mennessä. (Kiitos kaikille vinkistä aloittaa aikaisin. Kiitos nico varmuudesta "mush".) Nyt on lounaan aika! <sep> Kysymys: Kuinka kauan lihapullia kastikkeessa pitää lämmittää kattilassa?#####Osallistun tällä viikolla pot luck -lounaaseen. Tuon valmiiksi kypsennettyjä lihapullia, jotka tarjoillaan pastakastikkeessa. Suunnitelmani on tehdä lihapullat (noin 30-40 kappaletta) edellisenä iltana, kypsennän ne kokonaan uunissa ja laitan ne yön yli jääkaappiin kattilaan ilman kastiketta. V: Aloitin kattilan pienellä teholla klo 8 aamulla. Kaikki oli jo valmiiksi kypsennetty, joten ei syytä huoleen. Lihapullat olivat lämmenneet läpikotaisin puoleenpäivään mennessä K: Millaisella lämmöllä lihapullia pitäisi lämmittää? V: Aloitin kattilan pienellä lämmöllä.

**Tulos**

Pitäisikö lihapullat ja kastike lämmittää yhdessä?

**Esimerkki 4.107**

YHTEYS: Keskikokoinen kattila olisi luultavasti 8-10 tuuman kokoinen.Sokerisi ei värjäydy, koska lämpö ei ole tarpeeksi korkea tai se on tarpeeksi korkea, mutta ei tarpeeksi kauan. Jatka vain keittämistä, muutos tapahtuu. Voit kokeilla vähemmän vettä, mutta jos et ole perehtynyt sokerin kanssa työskentelyyn, on parempi olla varovainen; työskentelen paljon karamellien kanssa, ja kun tiedän, että olen vaarassa joutua häirityksi muiden asioiden takia, käytän tarkoituksella enemmän vettä kuin on tarpeen, jotta saan hengähdystauon. Käytätkö reseptin mukaista oikeankokoista astiaa? Osa kinuskista liukenee täytteeseen kaadettaessa ja kypsennyksen aikana; en olisi huolissani paksuudesta tässä vaiheessa. sen lisäksi pysyisin itse kaukana kaikesta RR:n tekemästä. En arvostele kokkeja kevyesti, ja yritän yleensä valmistaa joitakin heidän reseptejään ennen kuin annan tuomioni. Hänen reseptinsä, joita olen kokeillut, sekä 30 minuutin aterioista että verkkosivustolta, ovat tasaisen kamalia. Huonosti kirjoitettu, ainesosamäärät ovat vääriä, ja yleensä ne vain maistuvat pahalta. <sep> Kysymys: Miten ruskistan sokerin kurpitsatorttua varten? V: Jatka vain kokkaamista, muutos tapahtuu. Voit kokeilla vähemmän vettä, mutta jos et ole perehtynyt sokerin kanssa työskentelyyn K: Voinko polttaa sen? V: Työskentelen paljon karamellien kanssa, ja kun tiedän, että olen vaarassa häiriintyä muista asioista, joita minulla on meneillään, käytän tarkoituksella enemmän vettä kuin on tarpeen.

**Tulos**

Kuinka kauan sitä pitäisi kypsentää?

**Esimerkki 4.108**

KONTEKSTI: Voit kokeilla käyttää soijakastikkeen kanssa erilaista sokeria, esimerkiksi palmusokeria. Siinä on sitä erilaista makua, jota luultavasti etsit. Tätä sokerityyppiä käytetään myös yleisesti Kaakkois-Aasian ruokien, kuten indonesialaisen ruoan, valmistuksessa. Myös käyttämäsi soijakastikkeen tyyppi, saatat haluta kokeilla thaimaalaista tai filippiiniläistä soijakastiketta, eri makukomponentit. Nämä ovat luultavasti lähempänä indonesialaista makua kuin esimerkiksi japanilaiset soijakastikkeet. Minusta ne ovat makeampia eivätkä niin suolaisia. Ihan vain sivuhuomautuksena, onko sinun vaikea löytää tätä kastiketta? Vai haluatko vain kokeilla tehdä itse? <sep> Kysymys: Mikä on hyvä korvike Kecap Manisille Vastaus: Voisit kokeilla käyttää erilaista sokeria soijakastikkeesi kanssa, ehkä palmusokeria.

**Tulos**

Pitääkö palmusokeri liuottaa ennen sen lisäämistä soijakastikkeeseen?

**Esimerkki 4.109**

TAUSTA: "Paella-riisi" ei ole varsinainen riisilajike, vaan nimensä mukaisesti paellan valmistukseen soveltuva riisin lajike. Yleisiä lajikkeita ovat mm: Nämä lajikkeet eroavat risottoriisistä, kuten arborio- ja carnaroli-riisistä, siinä, että ne eivät muodosta kermaista "kastiketta" riisin ympärille. Paella-riisin on pysyttävä kasassa, mutta sen on oltava erillistä, eikä se saa olla kermaisessa "kastikkeessa".Arborio-riisin rakenne on kermainen ja pureskeleva, koska sen amylopektiini-pitoisuus (toinen tärkkelyksen kahdesta komponentista) on suurempi. Paellariisi imee enemmän nestettä kuin risottoriisi, mutta siitäkin tulisi "kermaista", jos sitä sekoitettaisiin risoton tapaan, koska myös sen tärkkelyspitoisuus on korkea. <sep> K: Mitä eroa on risottoriisin ja paellariisin välillä? V: "Paellariisi" ei ole varsinainen riisilajike, vaan nimensä mukaisesti paellan valmistukseen soveltuva riisin lajike.

**Tulos**

Mistä se on tehty?

**Esimerkki 4.110**

TAUSTA: "Paella-riisi" ei ole varsinainen riisilajike, vaan nimensä mukaisesti paellan valmistukseen soveltuva riisin lajike. Yleisiä lajikkeita ovat mm: Nämä lajikkeet eroavat risottoriisistä, kuten arborio- ja carnaroli-riisistä, siinä, että ne eivät muodosta kermaista "kastiketta" riisin ympärille. Paella-riisin on pysyttävä kasassa, mutta sen on oltava erillistä, eikä se saa olla kermaisessa "kastikkeessa".Arborio-riisin rakenne on kermainen ja pureskeleva, koska sen amylopektiini-pitoisuus (toinen tärkkelyksen kahdesta komponentista) on suurempi. Paellariisi imee enemmän nestettä kuin risottoriisi, mutta siitäkin tulisi "kermaista", jos sitä sekoitettaisiin risoton tapaan, koska myös sen tärkkelyspitoisuus on korkea. <sep> K: Mitä eroa on risottoriisin ja paellariisin välillä? V: "Paellariisi" ei ole varsinainen riisilajike, vaan nimensä mukaisesti paellan valmistukseen soveltuva luokka K: Ovatko ne keskenään vaihdettavissa? V: Paellariisi imee enemmän nestettä kuin risottoriisi, mutta siitäkin tulee "kermaista", jos sitä sekoitetaan risoton tapaan, koska myös sen tärkkelyspitoisuus on korkea K: Onko muita eroja? V: Arborio-riisin rakenne on kermainen ja pureskeleva, koska sen amylopektiini-pitoisuus (toinen tärkkelyksen kahdesta komponentista) on suurempi.

**Tulos**

Mitkä ruokalajit sopivat parhaiten risottoon vs. paellaan?

**Esimerkki 4.111**

YHTEYS: Persilja on sekä mausteyrtti että koristeellinen elementti valmiin ruokalajin kattauksessa. Lisäämällä sitä kypsennyksen aikana se antaa katkaravuille makua. Lisäämällä sitä valmiiseen ruokaan se antaa väriä ja makua. Kypsennetyn persiljan maku on hieman erilainen kuin tuoreen persiljan. Näin kokit kerrostavat makuja ruokalajissa. TB tarkoittaa ruokalusikallista. <sep> K: Miksi tässä samassa reseptissä persiljaa käytetään kahdella eri tavalla? V: Persilja on sekä mausteyrtti että koristeellinen elementti valmiin ruokalajin lautaselle asettamisessa K: Miksi osa persiljasta paistetaan katkarapujen kanssa ja loput vain sekoitetaan pastan joukkoon? V: Lisäämällä sitä kypsennyksen aikana se antaa makua katkaravuille. Lisäämällä sitä valmiiseen ruokaan se antaa väriä ja makua.

**Tulos**

Ja mitä TB tarkoittaa?

**Esimerkki 4.112**

YHTEYS: Persilja on sekä mausteyrtti että koristeellinen elementti valmiin ruokalajin kattauksessa. Lisäämällä sitä kypsennyksen aikana se antaa katkaravuille makua. Lisäämällä sitä valmiiseen ruokaan se antaa väriä ja makua. Kypsennetyn persiljan maku on hieman erilainen kuin tuoreen persiljan. Näin kokit kerrostavat makuja ruokalajissa. TB tarkoittaa ruokalusikallista. <sep> K: Miksi tässä samassa reseptissä persiljaa käytetään kahdella eri tavalla? V: Persilja on sekä maustava yrtti että koristeellinen elementti valmiin ruokalajin lautaselle asettamisessa K: Maistuuko se erilaiselta valmistuksesta riippuen? V: Lisäämällä sitä kypsennyksen aikana se antaa katkaravuille makua. Lisäämällä sitä valmiiseen ruokaan se antaa väriä ja makua.

**Tulos**

Voiko sitä syödä, jos sitä käytetään koristetarkoituksiin?

**Esimerkki 4.113**

TEKSTI: Tämä voi tapahtua posliinin valmistuksen aikana. Se johtuu posliinin valmistukseen käytetyn saven sisältämistä rautahiukkasista, jotka saavat tämän ilmeen polttamisen jälkeen. Se on osa itse mukia, eikä sitä voi poistaa. Asiakkaat eivät pidä yksittäisistä mustista pisteistä valkoisessa posliinissa, joten korkeatasoiset valmistajat myyvät vain tuotteita, joissa ei ole näitä pisteitä. Mutta jos olet ostanut jotain keski- tai matalahintaista tai B-tavaraa huippumerkkien tuotteista, nämä pilkut ovat riittävän yleisiä. Kyseessä on vain optinen vika, muki itsessään on puhdas eikä sille tarvitse tehdä mitään muuta. <sep> Kysymys: Mustat täplät posliinisessa kahvimukissa? V: Tämä on jotain, mitä voi tapahtua posliinin valmistuksen aikana K: Miksi näin tapahtuu? V: Se johtuu posliinin valmistukseen käytetyn saven sisältämistä rautahiukkasista, jotka saavat tämän ilmeen polttamisen jälkeen. Se on osa itse mukia, eikä sitä voi poistaa K: Milloin näin tapahtuu? V: Ne saavat tämän ilmeen polttamisen jälkeen.

**Tulos**

Miten niistä päästään eroon?

**Esimerkki 4.114**

YHTEYS: Valkosipulin aromit liukenevat öljyyn, joten pelkkä valkosipulin pilkkominen ja laittaminen riisin joukkoon ei levitä makua hyvin. Suosittelen, että pilkot valkosipulin hienoksi ja hautaat sen jälkeen ruokalusikalliseen öljyä tai voita laittamalla pannun hyvin matalalle lämmölle muutamaksi minuutiksi. Lisää sitten riisi ja sekoita, jotta jyvät peittyvät öljyyn, ennen kuin lisäät vettä ja kypsennät normaalisti. Kuinka paljon valkosipulia käytät, riippuu siitä, kuinka vahvaa valkosipulia käytät ja kuinka valkosipulimaisen maun haluat. 5 rkl riisiä ei ole paljon, keskivahvaa valkosipulin makua varten, kun käytät keskivahvaa valkosipulia, kokonainen pieni kynsi tai puolikas iso kynsi riittää luultavasti. Kasvattaessani valkosipulia lisään korkeintaan muutaman viipaleen valkosipulinkynttä. Toinen vaihtoehto olisi keittää riisi ja sekoittaa sen jälkeen valkosipuliin infusoitua öljyä, Tämän vaihtoehdon edut ovat, että voit valuttaa riisin keittämisen jälkeen ilman, että kaikki maku menee viemäriin. <sep> K: Mikä on paras tapa infusoida valkosipulin maku blandiseen ruskeaan riisiin? V: Hienonna valkosipuli hienoksi ja imeytä se sitten ruokalusikalliseen öljyä tai voita laittamalla pannu hyvin matalalle lämmölle muutamaksi minuutiksi. Lisää sitten riisi ja sekoita, jotta jyvät peittyvät öljyllä.

**Tulos**

Kuinka paljon valkosipulia tarvitaan 5 ruokalusikallista keittämätöntä ruskeaa riisiä varten?

**Esimerkki 4.115**

YHTEYS: Valkosipulin aromit liukenevat öljyyn, joten pelkkä valkosipulin pilkkominen ja laittaminen riisin joukkoon ei levitä makua hyvin. Suosittelen, että pilkot valkosipulin hienoksi ja hautaat sen jälkeen ruokalusikalliseen öljyä tai voita laittamalla pannun hyvin matalalle lämmölle muutamaksi minuutiksi. Lisää sitten riisi ja sekoita, jotta jyvät peittyvät öljyyn, ennen kuin lisäät vettä ja kypsennät normaalisti. Kuinka paljon valkosipulia käytät, riippuu siitä, kuinka vahvaa valkosipulia käytät ja kuinka valkosipulimaisen maun haluat. 5 rkl riisiä ei ole paljon, keskivahvaa valkosipulin makua varten, kun käytät keskivahvaa valkosipulia, kokonainen pieni kynsi tai puolikas iso kynsi riittää luultavasti. Kasvattaessani valkosipulia lisään korkeintaan muutaman viipaleen valkosipulinkynttä. Toinen vaihtoehto olisi keittää riisi ja sekoittaa sen jälkeen valkosipuliin infusoitua öljyä, Tämän vaihtoehdon edut ovat, että voit valuttaa riisin keittämisen jälkeen ilman, että kaikki maku menee viemäriin. <sep> K: Mikä on paras tapa infusoida valkosipulin maku blandiseen ruskeaan riisiin? V: Suosittelen pilkkomaan valkosipulin hienoksi ja sitten infusoimaan sen ruokalusikalliseen öljyä tai voita laittamalla pannun hyvin matalalle lämmölle muutamaksi minuutiksi K: Kuinka paljon käytät 5 rkl:aan keittämätöntä riisiä? V: Kuinka paljon valkosipulia käytät, riippuu siitä, kuinka vahvaa valkosipuli on ja kuinka valkosipulimaista haluat sen maistuvan K: Onko sinulla vinkkejä, jotta ruokalaji olisi maukas mutta ei liian voimakas? V: Keskivahvaa valkosipulin makua varten keskivahvaa valkosipulia käyttäen kokonainen pieni valkosipulinkynsi tai puolikas iso valkosipulinkynsi riittää luultavasti K: Miten käsittelen sen ruoanlaittoa varten? V: Suosittelen pilkkomaan valkosipulin hienoksi.

**Tulos**

Voinko säilyttää niitä, joita en käytä?

**Esimerkki 4.116**

YHTEENVETO: Tämä vesittää myös keiton makua. Riippuen siitä, millaista keittoa valmistat, keittonestettä voi jäädä yli, mikä olisi paljon parempi vaihtoehto kuin pelkkä vesi.Itse asiassa ei ole huono ajatus aloittaa keittonestettä hieman enemmän kuin on tarpeen. Käytä hienosilmäistä siivilää keiton ainesosien erottamiseen keittonesteestä. Sen jälkeen voit lisätä keittonestettä vähän kerrallaan, kunnes saavutat oikean koostumuksen. Näin saat virhemarginaalia. maidon, kerman tai smetanan lisääminen on myös mahdollista, jälleen keitosta riippuen. <sep> K: Voinko säätää keiton koostumusta juuri ennen tarjoilua? V: Maidon, kerman tai smetanan lisääminen ovat myös mahdollisuuksia, jälleen kerran keitosta riippuen K: Mikä on paras lisäaine, jolla voi parantaa keittoa ilman, että se otetaan pois #####Voinko tehdä jotakin, ennen kuin koostumus on pielessä? V: Käytä hienosilmäistä siivilää keiton ainesosien erottamiseen keittonesteestä. Sen jälkeen voit lisätä keittonestettä takaisin vähän kerrallaan, kunnes saavutat oikean koostumuksen.

**Tulos**

Pitäisikö minun lisätä makua lisäaineen lisäämisen jälkeen?#####Toimii tämä aina? #####Mitä seikkoja muuttuu lisäaineen lisäämisen jälkeen?

**Esimerkki 4.117**

KONTEKSTI: Metallinen kulhosi, joka seisoo 70 asteisessa huoneessasi, on 70 asteinen (ainakin jos se on seisonut siellä jonkin aikaa). Muovikulhosi, lasikulhosi, keraaminen kulhosi tai mikä tahansa muu samassa huoneessa oleva kulhosi on myös 70°F. Ne kaikki ovat itse asiassa samassa lämpötilassa.Kun kosketat metallikulhoa, se tuntuu viileämmältä kuin muovikulho. Tämä johtuu siitä, että sormesi ei ole 70Â°F, ja kehosi lämpö siirtyy pois nopeammin metallista kuin (esimerkiksi) muovista.Jos taikina on huoneenlämpöistä, sillä ei ole väliä, koska lämpö ei virtaa siitä ulos. Taikina itsessään ei tuota paljon lämpöä. Jos taikina alkoi huoneenlämpötilan yläpuolella, se jäähtyy hieman nopeammin metallikulhossa. Mutta jos haluat estää sitä jäähtymästä, sen laittaminen lämpimään paikkaan on paljon tehokkaampaa.Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho käy hyvin. Vältäisin alumiinia (ja kuparia, jos joku tekee sekoittimen, jossa on sellainen), koska ne ovat reaktiivisia, varsinkin jos teet hapantaikinaa. <sep> K: Voinko antaa leipätaikinani kohota sekoittimen kulhossa? V: Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho käy hyvin. Vältäisin alumiinia (ja kuparia, jos joku tekee sekoitinta, jossa on sellainen), koska ne ovat reaktiivisia, varsinkin jos teet hapantaikinaa. K: Vaikuttaako metalli siihen, kuinka nopeasti taikina kohoaa? V: Jos taikina alkoi huoneenlämpötilan yläpuolella, se jäähtyy hieman nopeammin metallikulhossa. Mutta jos haluat estää sen jäähtymisen, sen laittaminen lämpimään paikkaan on paljon tehokkaampaa.

**Tulos**

Kuinka kauan taikinan tulisi kohota ihanteellisesti?

**Esimerkki 4.118**

YHTEYS: Kuvasta on vaikea sanoa, mutta tämä ei näytä palaneelta mausteelta, vaan pikemminkin palaneelta jäämältä. Jos näin on, voit kokeilla puhdistaa sitä jollakin tavalla. Ongelmana on, että fyysiset puhdistusmenetelmät eivät todennäköisesti riitä, kemiallinen puhdistus emäksellä vahingoittaa maustetta ja kemiallinen puhdistus hapolla, jos maustekerros on vaarantunut, voi ruostuttaa pannua hieman. On siis hyvin todennäköistä, että joudut maustamaan pannun uudelleen. Jos tämä todella näyttää ja tuntuu kertymältä eikä altistuneelta hapettuneelta metallilta, suosittelen liotusta lämpimässä, ei kuumassa, hapossa. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin. Sen jälkeen yritä hangata pois jäykällä muoviharjalla. Jos se ei lähde pois, tai maustekerroin lähtee myös pois, tai jos tästä puuttui maustekerroin alusta alkaen, sinun on riisuttava ja maustettava uudelleen. Aiheesta on tullut useita kysymyksiä, ja internet on myös täynnä ehdotuksia. Itse teen sen mieluiten lipeällä (paras tulos, irrottaa sekä vanhan maustekerroksen että ruosteen), itsepuhdistuvien uunien omistajat tykkäävät polttamisesta, ja on olemassa lista muitakin menetelmiä. <sep> Kysymys: Miten toipua valurautapannun ylikuumenemisesta? V: Kuvasta on vaikea sanoa, mutta tämä ei näytä palaneelta mausteelta, vaan pikemminkin palaneelta jäämältä K: Mitä teen, jos näin on? V: Jos näin on, voit yrittää puhdistaa sen jollakin tavalla K: Mikä on paras puhdistusmenetelmä? V: Ongelmana on, että fyysiset puhdistusmenetelmät eivät todennäköisesti riitä, kemiallinen puhdistus emäksellä vahingoittaa maustetta K: Mikä on paras? V: Suosittelen liottamista lämpimässä, ei kuumassa, hapossa. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin. Yritä sen jälkeen hangata pois jäykällä muoviharjalla K: Entä jos tämä ei toimi? V: Jos se ei poistu, tai maustekerroksetkin katoavat, tai jos tästä puuttui maustekerrokset alusta alkaen, sinun on riisuttava ja maustettava uudelleen.

**Tulos**

Miten?

**Esimerkki 4.119**

YHTEYS: Kuvasta on vaikea sanoa, mutta tämä ei näytä palaneelta mausteelta, vaan pikemminkin palaneelta jäämältä. Jos näin on, voit kokeilla puhdistaa sitä jollakin tavalla. Ongelmana on, että fyysiset puhdistusmenetelmät eivät todennäköisesti riitä, kemiallinen puhdistus emäksellä vaurioittaa maustetta ja kemiallinen puhdistus hapolla, jos maustekerros on vaurioitunut, voi ruostuttaa pannua hieman. On siis hyvin todennäköistä, että joudut maustamaan pannun uudelleen. Jos tämä todella näyttää ja tuntuu kertymältä eikä altistuneelta hapettuneelta metallilta, suosittelen liotusta lämpimässä, ei kuumassa, hapossa. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin. Sen jälkeen yritä hangata pois jäykällä muoviharjalla. Jos se ei lähde pois, tai maustekerroin lähtee myös pois, tai jos tästä puuttui maustekerroin alusta alkaen, sinun on riisuttava ja maustettava uudelleen. Aiheesta on tullut useita kysymyksiä, ja internet on myös täynnä ehdotuksia. Itse teen sen mieluiten lipeällä (paras tulos, irrottaa sekä vanhan maustekerroksen että ruosteen), itsepuhdistuvien uunien omistajat tykkäävät polttamisesta, ja on olemassa lista muitakin menetelmiä. <sep> Kysymys: Miten toipua valurautapannun ylikuumenemisesta? V: Kuvasta on vaikea erottaa, mutta tämä ei näytä palaneelta mausteelta, vaan pikemminkin palaneelta jäämältä. Jos näin on, voit yrittää puhdistaa sen jollakin tavalla.

**Tulos**

Mitä suosittelisit käyttämään sen puhdistamiseen?

**Esimerkki 4.120**

YHTEYS: Kuvasta on vaikea sanoa, mutta tämä ei näytä palaneelta mausteelta, vaan pikemminkin palaneelta jäämältä. Jos näin on, voit kokeilla puhdistaa sitä jollakin tavalla. Ongelmana on, että fyysiset puhdistusmenetelmät eivät todennäköisesti riitä, kemiallinen puhdistus emäksellä vaurioittaa maustetta ja kemiallinen puhdistus hapolla, jos maustekerros on vaurioitunut, voi ruostuttaa pannua hieman. On siis hyvin todennäköistä, että joudut maustamaan pannun uudelleen. Jos tämä todella näyttää ja tuntuu kertymältä eikä altistuneelta hapettuneelta metallilta, suosittelen liotusta lämpimässä, ei kuumassa, hapossa. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin. Sen jälkeen yritä hangata pois jäykällä muoviharjalla. Jos se ei lähde pois, tai maustekerroin lähtee myös pois, tai jos tästä puuttui maustekerroin alusta alkaen, sinun on riisuttava ja maustettava uudelleen. Aiheesta on tullut useita kysymyksiä, ja internet on myös täynnä ehdotuksia. Itse teen sen mieluiten lipeällä (paras tulos, irrottaa sekä vanhan maustekerroksen että ruosteen), itsepuhdistuvien uunien omistajat tykkäävät polttamisesta, ja on olemassa lista muitakin menetelmiä. <sep> Kysymys: Miten toipua valurautapannun ylikuumenemisesta? V: Suosittelen liottamista lämpimässä, ei kuumassa, hapossa. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin.

**Tulos**

Se on jauhetta nyt, kun se on kuivunut, joten pitäisikö minun käyttää etikkaa kuivana vai märkänä?

**Esimerkki 4.121**

YHTEYS: Kuvasta on vaikea sanoa, mutta tämä ei näytä palaneelta mausteelta, vaan pikemminkin palaneelta jäämältä. Jos näin on, voit kokeilla puhdistaa sitä jollakin tavalla. Ongelmana on, että fyysiset puhdistusmenetelmät eivät todennäköisesti riitä, kemiallinen puhdistus emäksellä vaurioittaa maustetta ja kemiallinen puhdistus hapolla, jos maustekerros on vaurioitunut, voi ruostuttaa pannua hieman. On siis hyvin todennäköistä, että joudut maustamaan pannun uudelleen. Jos tämä todella näyttää ja tuntuu kertymältä eikä altistuneelta hapettuneelta metallilta, suosittelen liotusta lämpimässä, ei kuumassa, hapossa. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin. Sen jälkeen yritä hangata pois jäykällä muoviharjalla. Jos se ei lähde pois, tai maustekerroin lähtee myös pois, tai jos tästä puuttui maustekerroin alusta alkaen, sinun on riisuttava ja maustettava uudelleen. Aiheesta on tullut useita kysymyksiä, ja internet on myös täynnä ehdotuksia. Itse teen sen mieluiten lipeällä (paras tulos, irrottaa sekä vanhan maustekerroksen että ruosteen), itsepuhdistuvien uunien omistajat tykkäävät polttamisesta, ja on olemassa lista muitakin menetelmiä. <sep> Kysymys: Miten toipua valurautapannun ylikuumenemisesta? V: Jos tämä todella näyttää ja tuntuu kertymältä eikä altistuneelta hapettuneelta metallilta, suosittelisin liottamista lämpimässä, ei kuumassa, hapossa K: Siinä on jauhetta, kun hieron sormea sen päälle. Voiko sen pelastaa? V: Lämpimällä, ei kuumalla, hapolla. Etikan tai sitruunahappoliuoksen pitäisi toimia hyvin. Yritä sen jälkeen hangata pois

**Tulos**

Miten se maustetaan uudelleen?

**Esimerkki 4.122**

KONTEKSTI: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat hyvin crumbleen, crispiin tai cobbleriin. Sinun kannattaa antaa jonkun muun maistaa niitä ensin varmistaaksesi sen. Ne saattavat tarvita vähemmän sokeria ja vähemmän tai ei lainkaan esikypsennystä. Jos ne ovat todella, todella muhkeita, voit ehkä lisätä kiinteämpiä luumuja tai muita hedelmiä, jotta ne saisivat rakennetta. <sep> Kysymys: Voiko muhkeita luumuja käyttää ruoanlaitossa? V: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne kelpaavat hyvin K: Sopisivatko ne käytettäväksi leivonnaisten tyyppisessä reseptissä? Vastaus: Ne sopivat hyvin crumbleen/crispiin/leivonnaisiin.

**Tulos**

Mistä tiedän, ovatko ne pilaantuneita vai eivät?

**Esimerkki 4.123**

KONTEKSTI: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat hyvin crumbleen, crispiin tai cobbleriin. Sinun kannattaa antaa jonkun muun maistaa niitä ensin varmistaaksesi sen. Ne saattavat tarvita vähemmän sokeria ja vähemmän tai ei lainkaan esikypsennystä. Jos ne ovat todella, todella muhkeita, voit ehkä lisätä kiinteämpiä luumuja tai muita hedelmiä, jotta ne saisivat rakennetta. <sep> Kysymys: Voiko muhkeita luumuja käyttää ruoanlaitossa? V: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat hyvin crumbleen/crispiin/cobbleriin.

**Tulos**

Mitä on se, että niissä on mustia osia?

**Esimerkki 4.124**

KONTEKSTI: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat hyvin crumbleen, crispiin tai cobbleriin. Sinun kannattaa antaa jonkun muun maistaa niitä ensin varmistaaksesi sen. Ne saattavat tarvita vähemmän sokeria ja vähemmän tai ei lainkaan esikypsennystä. Jos ne ovat todella, todella muhkeita, voit ehkä lisätä kiinteämpiä luumuja tai muita hedelmiä, jotta ne saisivat rakennetta. <sep> Kysymys: Voiko muhkeita luumuja käyttää ruoanlaitossa? V: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat crumbleen/crispiin/cobbleriin K: Mistä tietää, ovatko ne pilaantuneita? V: Jos luumut ovat todella, todella mössöjä, kannattaa ehkä lisätä kiinteämpiä luumuja tai muita hedelmiä, jotta ne saisivat rakennetta.

**Tulos**

Mitä muita hedelmiä olisi hyvä lisätä?

**Esimerkki 4.125**

KONTEKSTI: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat hyvin crumbleen, crispiin tai cobbleriin. Sinun kannattaa antaa jonkun muun maistaa niitä ensin varmistaaksesi sen. Ne saattavat tarvita vähemmän sokeria ja vähemmän tai ei lainkaan esikypsennystä. Jos ne ovat todella, todella muhkeita, voit ehkä lisätä kiinteämpiä luumuja tai muita hedelmiä, jotta ne saisivat rakennetta. <sep> Kysymys: Voiko muhkeita luumuja käyttää ruoanlaitossa? V: Niin kauan kuin ne eivät ole pilaantuneita, ne sopivat hyvin crumbleen/crispiin/cobbleriin K: Minulla on luumuja, jotka ovat alkaneet pehmetä ja muhia. Mistä tiedän, ovatko ne vielä kunnossa? V: Joku muu voi maistaa niitä ensin.

**Tulos**

Voiko sen mitenkään muuten todeta?

**Esimerkki 4.126**

KONTEKSTI: Kyllä, pähkinät ovat hyvin rasvaisia, ja lopulta ne menevät umpeen, ja jos näin käy, ne maistuvat erittäin huonolta. Ne voivat myös kuivua, tai harvinaisemmissa tapauksissa (varsinkin jos niitä säilytetään väärin) joutua hyönteisten tai homeiden saastuttamiksi.Yleensä niiden pitäisi säilyä parhaassa maussaan kuudesta kuukaudesta vuoteen, lajikkeesta riippuen (kuoressa).Viisi vuotta on hieman pitkä aika. En ole varma, haluaisinko syödä niin vanhoja pähkinöitä. <sep> K: Pilaantuvatko pähkinät koskaan? V: Pähkinät ovat hyvin rasvaisia, ja ne menevät lopulta umpeen.

**Tulos**

Kuinka kauan ne kestävät?

**Esimerkki 4.127**

KONTEKSTI: Kyllä, pähkinät ovat hyvin rasvaisia, ja lopulta ne menevät umpeen, ja jos näin käy, ne maistuvat erittäin huonolta. Ne voivat myös kuivua, tai harvinaisemmissa tapauksissa (varsinkin jos niitä säilytetään väärin) joutua hyönteisten tai homeiden saastuttamiksi.Yleensä niiden pitäisi säilyä parhaassa maussaan kuudesta kuukaudesta vuoteen, lajikkeesta riippuen (kuoressa).Viisi vuotta on hieman pitkä aika. En ole varma, haluaisinko syödä niin vanhoja pähkinöitä. <sep> K: Pilaantuvatko pähkinät koskaan? V: es, pähkinät ovat hyvin rasvaisia, ja ne menevät lopulta umpeen.

**Tulos**

Mikä aiheuttaa niiden hapettumisen?

**Esimerkki 4.128**

KONTEKSTI: No, yleensä lisään siihen melko paljon tuoretta sitruunamehua. Tämän happaman ympäristön pitäisi tappaa useimmat taudinaiheuttajat. Sinun on kuitenkin käytettävä mahdollisimman tuoretta lihaa, kun syön raakaa lihaa (hyvin yleistä Italiassa), syön sen samana päivänä, kun ostin sen lihakauppiaalta. kerro perheesi lihakauppiaalle, että aiot tehdä carpacciota (tai yleisesti, että aiot syödä sen raakana), jotta hän voi antaa sinulle sopivan palan. älä missään nimessä käytä raakaa kanan- tai sianlihaa! <sep> K: Hei### Mikä tekee siitä, että tässä reseptissä oleva raakaa lihaa ei ole vaarallista? V: No, minä yleensä lisään siihen aika paljon tuoretta sitruunamehua. Tämän happaman ympäristön pitäisi tappaa useimmat taudinaiheuttajat

**Tulos**

Eikö sitruuna vaikuttaisi näin ohuen lihan rakenteeseen vai onko se tarkoitus?

**Esimerkki 4.129**

YHTEENVETO: Vadelmien pitäisi onnistua, jos siivilöit ne huolellisesti ja taittelet ne joukkoon hyvin varovasti, jotta ne eivät hajoa. Nesteen lisääminen juustokakkuun muuttaa sen rakennetta huomattavasti ja tekee siitä todennäköisesti mössöä; huomaa, että reseptissä ei ole vesipohjaisia ainesosia, jotka voisit korvata vadelmasiirapilla. En suosittele sitä. Jos haluaisit lisätä vadelman makua juustokakkuun, paras vaihtoehto olisi vadelman makuinen leivonnaisöljy. Jos et haluaisi tuhlata sitä nestettä (ja miksi haluaisitkaan), voit vain tiputella sitä jokaisen viipaleen päälle tarjoilun yhteydessä. <sep> Kysymys: Voinko korvata pakastemarjoilla, kun juustokakkureseptissäni vaaditaan tuoreita marjoja? V: Vadelmien pitäisi toimia, jos siivilöit ne huolellisesti ja taittelet ne hyvin varovasti joukkoon, jotta ne eivät hajoa K: Entä jos haluaisin lisätä myös marjamehua, jotta saisin lisää marjojen makua (ja kaunista väriä), toimisiko se? V: En suosittele sitä. Jos haluaisit lisätä vadelman makua juustokakkuun, paras vaihtoehto olisi vadelman makuinen leivonnaisöljy.

**Tulos**

Mikä olisi paras tapa siivilöidä pakastemarjat perusteellisesti?

**Esimerkki 4.130**

Paahtaminen paistinpannulla on tuskallista, koska sitä joutuu seisomaan siinä ravistelemassa niin kauan ja se kärventyy aivan liian helposti, jos pitää tauon.Olen nähnyt, että joissakin resepteissä vaaditaan alhaisia uunilämpötiloja, mutta minä käytän 350 F (175 C) 10-15 minuuttia sekoittaen muutaman kerran. Joissakin verkkolähteissä suositellaan jopa 5 minuutin paistoa, mutta itse en ole koskaan saanut niitä tehtyä niin nopeasti. Ne on silti tarkistettava, tai ne palavat.Käytän mielelläni leivänpaahdinta, koska se lämpenee nopeammin ja on halvempi käyttää.Olen käyttänyt ilmapopcorn-popperia hyvillä tuloksilla. Älä täytä sitä liikaa ja poista ne, kun ne tuoksuvat pähkinäiseltä. Se menee hyvin nopeasti, mutta ne on tehtävä erissä, jos niitä on paljon.Piirakkaa tai muita makeita sovelluksia varten heitän pähkinät mielelläni voihin ja ruskeaan sokeriin ja annan niiden karkkeerua uunissa. Rasvan ansiosta niitä on vaikeampi polttaa. Tämä ei tietenkään sovi kaikkiin resepteihin. itse en ole saanut hyviä tuloksia mikroaaltouunin käytöstä. Jotkut vannovat sen nimeen, mutta minusta se tekee niistä hieman tahmaisia. <sep> Kysymys: Mikä on paras tapa paahtaa pekaanipähkinöitä? Vastaus: Uuni on oikea tapa K: Kuinka kuuma uunin pitäisi olla? V: Olen nähnyt joidenkin reseptien vaativan alhaisia uunilämpötiloja, mutta minä käytän 350 F.

**Tulos**

Pitääkö ne heittää öljyssä?

**Esimerkki 4.131**

SEURAAVA: Huuhtele kaurapuuro ensin ennen käyttöä, se auttaa.Käytä terävää kuorintaveitsellä. Olen huomannut, että tylsillä kuorimilla syntyy paljon enemmän mehua. heti kun olet kuorinut sen, pudota kaalia hapotettuun veteen ( vesi + sitruunamehu). Hapot auttavat estämään värimuutoksen, joka tapahtuu. Pyyhi myös alue kostealla liinalla työskennellessäsi. Tämä pitää asiat puhtaina ja estää käsiäsi ja kaikkea, mihin kosketat, muuttumasta tahmeiksi. <sep> Kysymys: Miten valmistaa salsify (schwarzwurzeln), jotta mahlat jäävät mahdollisimman vähäisiksi? V: Huuhtele kaurapuuro ensin ennen käyttöä, se auttaa.Käytä terävää kuorintahöylää. Olen huomannut, että tylsät kuorimaveitset tuottavat paljon enemmän mehua.

**Tulos**

Tiedätkö, mikä on paras kuorimaveitsi?

**Esimerkki 4.132**

YHTEENVETO: En ole koskaan mehustanut ananasta, mutta olen mehustanut vesimelonia, ja olen onnistunut jonkin verran ruokasekoittimella ja juustoliinalla. Poistaisin ananaksen ytimen, koska en usko, että siinä on paljon mehua. Poista myös kuori. Aja sitten ananas tehosekoittimen läpi ja kaada koko sisältö kulhon päällä olevaan juustoliinaan. Purista kaikki mehu irti siitä, mitä juustoliinassa on. Jos sinulla ei ole elintarvikekeitintä, voit ehkä käyttää sen sijaan juustoraastetta tai perunasurvinta. <sep> K: Mikä on paras tapa mehustaa ananas? V: Poistaisin ananaksen ytimen, koska en usko, että siinä on paljon mehua. Poista myös kuori K: Mikä on helpoin tapa poistaa kuori?###Ja onko olemassa työkalua ytimen poistamiseen? V: En ole koskaan mehustanut ananasta, mutta olen mehustanut vesimelonia, ja olen onnistunut siinä jonkin verran elintarvikekoneella ja juustoliinalla K: Pitäisikö ananas leikata paloiksi ennen mehustamista vai tehdä koko mehu kerralla? V: Aja ananas tehosekoittimen läpi ja kaada koko sisältö kulhon päällä olevaan juustoliinaan. Purista kaikki mehu irti siitä, mitä juustoliinassa on.

**Tulos**

Kuinka suuren tehosekoittimen tarvitset tähän?

**Esimerkki 4.133**

TAUSTA: Curryjauheella ja aromaattisilla aineilla maustetun rouxin käyttö on tunnettu ja usein käytetty tekniikka japanilaisissa ja kiinalaisissa curryissä. Jos tulokset eivät ole tyydyttäviä, kokeile keittää jauhe/aromatiikka öljyssä/voissa ja vasta sitten lisätä jauhot ja vatkata (klassinen roux-tekniikka).Muista, että intialaisissa ja thaimaalaisissa curryissä käytetään pähkinä- ja siemenpastojen, kookosmaidon, jogurtin, kerman tai yksinkertaisesti runsaiden sipulikastikkeiden/tomaattimuhennosten yhdistelmiä paksuuden aikaansaamiseksi, ja toisinaan pieniä määriä maissitärkkelysliuosta käytetään apuna, mutta harvoin rouxia ja muita vastaavia tekniikoita. <sep> Kysymys: Voinko lisätä mausteita beurre manieen? V: Käytä pähkinä- ja siemenpastojen, kookosmaidon, jogurtin ja kerman yhdistelmiä.

**Tulos**

Voinko lisätä currya seokseen ja lisätä sen sitten pannulle?

**Esimerkki 4.134**

KONTEKSTI: Toki se on turvallista, ei ole mitään riskiä laittaa hilloa leivonnaisiin. Siinä sanotaan, että säilytä jääkaapissa avaamisen jälkeen, jotta se ei pilaannu, kun se on jäänyt liian pitkäksi aikaa esille - jotkut ihmiset eivät tajua, että se on säilytettävä jääkaapissa avaamisen jälkeen, koska sitä säilytetään kaapissa ennen avaamista. Elintarviketurvallisuuden kannalta tärkeää on varmistaa, että leivonnaiset syödään riittävän pian leipomisen jälkeen. Tuorejuusto pilaantuu nopeammin kuin hillo, joten älä anna niiden jäädä seisomaan. <sep> K: Voiko hilloa lämmittää uudelleen? V: Totta kai se on turvallista, ei ole mitään riskiä laittaa hilloa leivonnaisiin.

**Tulos**

Onko lämpöraja olemassa?

**Esimerkki 4.135**

KONTEKSTI: Toki se on turvallista, ei ole mitään riskiä laittaa hilloa leivonnaisiin. Siinä sanotaan, että säilytä jääkaapissa avaamisen jälkeen, jotta se ei pilaannu, kun se on jäänyt liian pitkäksi aikaa esille - jotkut ihmiset eivät tajua, että se on säilytettävä jääkaapissa avaamisen jälkeen, koska sitä säilytetään kaapissa ennen avaamista. Elintarviketurvallisuuden kannalta tärkeää on varmistaa, että leivonnaiset syödään riittävän pian leipomisen jälkeen. Tuorejuusto pilaantuu nopeammin kuin hillo, joten älä anna niiden jäädä seisomaan. <sep> K: Voiko hilloa lämmittää uudelleen? V: Totta kai se on turvallista

**Tulos**

Voinko lämmittää hilloa uunissa?

**Esimerkki 4.136**

KONTEKSTI: Suolaveden suuri hyöty on, että se avaa lihan kuidut ja päästää veden ja veteen liuenneet aineet lihaan. Ehdotan, että vakuutat itsesi tästä lisäämällä tuoksuvaa yrttiä, kuten rosmariinia, kananrinnan suolavedessä ja vertaamalla sitä vierekkäin suolattoman rinnan kanssa. Ero syvällä lihassa on havaittavissa. Lihaan ei pääse suuria paloja yrttejä, vaan öljyt ja liuenneet osat. Siksi vettä lämmitetään ja haudutetaan ennen sen jäähdyttämistä suolavettä varten. <sep> K: Mitkä suolaveden ainesosat ovat tehokkaita? V: Ehdotan, että vakuutat itsesi tästä lisäämällä broilerin rintafileen suolaveteen tuoksuvaa yrttiä, kuten rosmariinia.

**Tulos**

Kuinka paljon suolaa minun pitäisi käyttää?

**Esimerkki 4.137**

YHTEENVETO: Jos jauhot ovat itsestään kohoavia jauhoja, niiden ei pidä antaa olla liian kauan. Tämä ei kuitenkaan johtaisi siihen, että sitä olisi "mahdotonta kaataa" - se vain estäisi tuotteen (tuotteiden) kunnollisen kohoamisen leivonnassa.Jos minun pitäisi arvata, osoittaisin suklaata syylliseksi. Jos taikinan/taikinan reseptissä käytetään sulatettua suklaata (eikä pelkkää kaakaojauhetta), se jähmettyy lähes varmasti uudelleen jäähtyessään. Siinä tapauksessa voit yksinkertaisesti lämmittää sitä uudelleen (varovasti - et halua keittää kananmunia!) löysentääksesi sitä hieman ennen kaatamista. <sep> K: Voitko antaa minulle neuvoja brownieiden tekemiseen? V: Jos jauhot ovat itsestään kohoavia jauhoja, niiden ei pidä antaa olla liian kauan...

**Tulos**

Kuinka kauan seoksen pitäisi olla paikoillaan?

**Esimerkki 4.138**

YHTEENVETO: Jos jauhot ovat itsestään kohoavia jauhoja, niiden ei pidä antaa olla liian kauan. Tämä ei kuitenkaan johtaisi siihen, että sitä olisi "mahdotonta kaataa" - se vain estäisi tuotteen (tuotteiden) kunnollisen kohoamisen leivonnassa.Jos minun pitäisi arvata, osoittaisin suklaata syylliseksi. Jos taikinan/taikinan reseptissä käytetään sulatettua suklaata (eikä pelkkää kaakaojauhetta), se jähmettyy lähes varmasti uudelleen jäähtyessään. Siinä tapauksessa voit yksinkertaisesti lämmittää sitä uudelleen (varovasti - et halua keittää kananmunia!) löysentääksesi sitä hieman ennen sen kaatamista. <sep> Kysymys: Voiko brownie-taikina istua? Vastaus: Jos jauhot ovat itsestään kohoavia jauhoja, sen ei pitäisi antaa vetäytyä liian kauan K: Olen tehnyt viime aikoina brownieita, ja viimeisimmästä browniesta tuli kuin kääpiöleipää #####Voidaanko tehdä jotain, jos taikina joutuu vetäytymään jonkin aikaa? V: Jos minun pitäisi arvata, syyllinen olisi suklaa.

**Tulos**

Voiko suklaata ja margariinia lämmittää varovasti yhdessä?

**Esimerkki 4.139**

TEKSTI: Jäähdytys hidastaa avokadon kypsymistä huomattavasti, joten avokadon on yleensä hyvä antaa kypsyä täysin huoneenlämmössä. Kun se on kypsä, sitä voidaan säilyttää jääkaapissa vähintään viikon ajan. Näin se on valmis käytettäväksi aina kun haluat. Onneksi on päivä tai pari, jolloin avokado on kypsä, mutta ei liian kypsä, joten jos tarkistat sitä päivittäin kypsymisen aikana, voit säilyttää sen oikeassa kypsyysasteessa ilman, että joudut huolehtimaan siitä liikaa. kypsymättömän avokadon laittaminen jääkaappiin voi estää sitä kypsymästä koskaan kokonaan. Kun avokado on jäähdytetty lähes pakkaselle (40 F useimmissa jääkaapeissa), näyttää siltä, että jotkut avokadot (ehkä se riippuu tyypistä) eivät enää kypsy, vaikka ne siirretään huoneenlämpöön. <sep> Kysymys: Säilyykö avokado tuoreena pidempään, jos sitä säilytetään jääkaapissa? V: Avokadon kypsyminen hidastuu huomattavasti jääkaapissa.

**Tulos**

Mikä on ihanteellinen lämpötila avokadon säilyttämiselle?

**Esimerkki 4.140**

TEKSTI: Jäähdytys hidastaa avokadon kypsymistä huomattavasti, joten avokadon on yleensä hyvä antaa kypsyä täysin huoneenlämmössä. Kun se on kypsä, sitä voidaan säilyttää jääkaapissa vähintään viikon ajan. Näin se on valmis käytettäväksi aina kun haluat. Onneksi on päivä tai pari, jolloin avokado on kypsä, mutta ei liian kypsä, joten jos tarkistat sitä päivittäin kypsymisen aikana, voit säilyttää sen oikeassa kypsyysasteessa ilman, että joudut huolehtimaan siitä liikaa. kypsymättömän avokadon laittaminen jääkaappiin voi estää sitä kypsymästä koskaan kokonaan. Kun avokado on jäähdytetty lähes pakkaselle (40 F useimmissa jääkaapeissa), näyttää siltä, että jotkut avokadot (ehkä se riippuu tyypistä) eivät enää kypsy, vaikka ne siirretään huoneenlämpöön. <sep> Kysymys: Säilyykö avokado tuoreena pidempään, jos sitä säilytetään jääkaapissa? V: Kun se on kypsä, sitä voi säilyttää jääkaapissa vähintään viikon ajan.

**Tulos**

Voiko sen avata ja säilyttää?

**Esimerkki 4.141**

KONTEKSTI: Jos kanasi palaa, kyse ei todennäköisesti ole siitä, että kypsensit sitä liian kauan, vaan siitä, että kypsensit sitä liian kuumana. Kypsennysaika riippuu lihan kokonaismäärästä, sen palojen koosta (mitä tahansa purukokoisista paloista paistamiseen tai kokonaiseen kanaan) ja siitä, miten kypsennät sitä - uunissa, paistinpannulla, hauduttamalla ....Paahtaminen uunissa tai hauduttaminen muhennoksessa ovat yleensä kaikkein vaarattomimpia tekniikoita - jos paahtopaisti ylikypsennetään, se saattaa kuivua, mutta ei pala, ja jos muhennos ylikypsennetään, liha (erityisesti kana) saattaa liueta riekaleiksi, mutta palaminen on epätodennäköisempää. koska liian vähän kypsennetty kana voi olla vaarallista, kannattaa valita kypsennystekniikoita, joilla kana kypsyy varmasti kokonaan ilman, että se palaa. <sekp> Kysymys: Kuinka kauan kanaa pitäisi kypsennellä parhaan tuloksen saavuttamiseksi? V: Kypsennysaika riippuu lihan kokonaismäärästä, sen palojen koosta (mitä tahansa murekekokoisista paloista sekoituspaistia varten aina kokonaiseen kanaan asti) ja siitä, miten kypsennät sitä K: Onko sinulla neuvoja kypsennysmenetelmistä? V: Paahtaminen uunissa tai hauduttaminen muhennoksessa.

**Tulos**

Miten vältän liian pitkän kypsennyksen?

**Esimerkki 4.142**

KONTEKSTI: Jos kanasi palaa, kyse ei todennäköisesti ole siitä, että kypsensit sitä liian kauan, vaan siitä, että kypsensit sitä liian kuumana. Kypsennysaika riippuu lihan kokonaismäärästä, sen palojen koosta (mitä tahansa purukokoisista paloista paistamiseen tai kokonaiseen kanaan) ja siitä, miten kypsennät sitä - uunissa, paistinpannulla, hauduttamalla ....Paahtaminen uunissa tai hauduttaminen muhennoksessa ovat yleensä kaikkein vaarattomimpia tekniikoita - jos paahtopaisti ylikypsennetään, se saattaa kuivua, mutta ei pala, ja jos muhennos ylikypsennetään, liha (erityisesti kana) saattaa liueta riekaleiksi, mutta palaminen on epätodennäköisempää. koska liian vähän kypsennetty kana voi olla vaarallista, kannattaa valita kypsennystekniikoita, joilla kana kypsyy varmasti kokonaan ilman, että se palaa. <sekp> Kysymys: Kuinka pitkä aika on kanan kypsennykselle liian pitkä? V: Kuinka kauan kypsennettävä riippuu lihan kokonaismäärästä, sen palojen koosta, joissa se on

**Tulos**

Kuinka kauan kypsennettävä, jotta se ei pala?

**Esimerkki 4.143**

YHTEYS: Keltuaisen väri perustuu kanan ruokavalioon. Syön kasvissyönnillä ruokakaupasta ostettuja kananmunia, ja niiden keltuainen on syvänkeltainen. Jos palaan takaisin ostamaan tavallisia valkoisia munia, se on hieman hämmentävää, koska niiden keltuainen on hyvin vaalea.Syksyllä laitumella kasvatettujen kanojen kananmunat ovat oranssin värisiä, mikä taas riippuu siitä, mitä rehua on saatavilla. Ainoa tapa, jolla löydän näitä munia, on hankkia niitä maanviljelijöiden markkinoilta tai työkaverilta, joka kasvattaa kanoja itse. <sep> K: Munankeltuaisen keltaisuus V: Keltuaisen väri perustuu kanan ruokavalioon.

**Tulos**

Vaikuttaako väri mitenkään makuun?

**Esimerkki 4.144**

YHTEENVETO: On parempi valmistaa keksit etukäteen ja lämmittää ne sitten uudelleen. Taikinan kohotusaineena on yleensä ruokasooda tai leivinjauhe, joten taikinaa ei voi "pitää" jääkaapissa kuten hiivataikinaa - siitä tulisi hyvin tiivis, jos se jäisi liian pitkäksi aikaa. Suosittelen leivänpaahtimen käyttöä - tällä tavalla keksiä myydään ja valmistetaan Yhdistyneessä kuningaskunnassa. Varmista myös, että sinulla on runsaasti suolattua voita käsillä! <sep> K: Voinko tehdä crumpet-taikinan etukäteen? V: On parempi tehdä crumpets etukäteen ja lämmittää ne sitten uudelleen.

**Tulos**

Kuinka kauan niitä lämmitetään uudelleen?

**Esimerkki 4.145**

YHTEENVETO: On parempi valmistaa keksit etukäteen ja lämmittää ne sitten uudelleen. Taikinan kohotusaineena on yleensä ruokasooda tai leivinjauhe, joten taikinaa ei voi "pitää" jääkaapissa kuten hiivataikinaa - siitä tulisi hyvin tiivis, jos se jäisi liian pitkäksi aikaa. Suosittelen leivänpaahtimen käyttöä - tällä tavalla keksiä myydään ja valmistetaan Yhdistyneessä kuningaskunnassa. Varmista myös, että sinulla on runsaasti suolattua voita käsillä! <sep> Kysymys: Teenkö keksiä etukäteen? V: On parempi valmistaa rahkat etukäteen ja lämmittää ne sitten uudelleen.

**Tulos**

Kihlattuni asui pari vuotta sitten muutaman kuukauden Englannissa, ja on puhunut siitä lähtien crumpeteista.

**Esimerkki 4.146**

YHTEYS: Veikkaan, että saat todennäköisesti brittiläistä tai irlantilaista aamiaismakkaraa. Alankomaiden kansallinen makkara, Frikandel, on jauhettua, nahatonta, eikä sitä yleensä syödä aamiaisella. Hollantilaisten keskuudessa vallitsee käsitys, että amerikkalaiset syövät vain lihaa ja rasvaa valtavina annoksina. Olin lukukauden ulkomailla Alankomaissa. Ensimmäisinä päivinä isäntäperhe antoi minulle aamiaiseksi munia ja makkaraa. Minä syön yleensä aamiaiseksi paahtoleipää tai muroja. Niinpä parin päivän jälkeen kysyin heiltä, söivätkö he tätä aamiaiseksi joka päivä. Isäntääitini sanoi: "Ei, meille kerrottiin, että amerikkalaiset syövät tätä aamiaiseksi joka päivä!" Keskustelun jälkeen he sanoivat ostavansa minulle brittiläisiä aamiaismakkaroita ja munia. Heidän tyypillinen aamiaisensa oli leipäviipale, hieman juustoa ja erittäin voimakkaan makuinen maksamakkara. Minun makuni ei ollut silloin yhtä kehittynyt. Kahden päivän jälkeen kysyin, oliko muita aamiaisvaihtoehtoja. Isäntääitini osti minulle suikerbroodin. Se on leipä, johon on leivottu sokeria. Se oli herkullista! Kerroin heille, että nautin tästä uudesta aamiaisesta todella paljon. Tämä aiheutti kahdessa isäntäveljessäni paljon naureskelua. Kävi ilmi, että suikerbrood on pieni lasten aamiainen. <sep> Kysymys: Tiedättekö, mikä on hollantilaisissa maissa tarjottavien pienten emulgoitujen aamiaismakkaroiden nimi? V: Veikkaan, että saat todennäköisesti brittiläistä tai irlantilaista aamiaismakkaraa. Hollannin kansallinen makkara, Frikandel, on jauhettua, nahatonta, eikä sitä yleensä syödä aamiaisella...

**Tulos**

Söin sitä häämatkallani Amsterdamissa ja Bruggesissa. Molemmissa paikoissa sitä tarjoiltiin aamiaiseksi.

**Esimerkki 4.147**

YHTEYS: Veikkaan, että saat todennäköisesti brittiläistä tai irlantilaista aamiaismakkaraa. Alankomaiden kansallinen makkara, Frikandel, on jauhettua, nahatonta, eikä sitä yleensä syödä aamiaisella. Hollantilaisten keskuudessa vallitsee käsitys, että amerikkalaiset syövät vain lihaa ja rasvaa valtavina annoksina. Olin lukukauden ulkomailla Alankomaissa. Ensimmäisinä päivinä isäntäperhe antoi minulle aamiaiseksi munia ja makkaraa. Minä syön yleensä aamiaiseksi paahtoleipää tai muroja. Niinpä parin päivän jälkeen kysyin heiltä, söivätkö he tätä aamiaiseksi joka päivä. Isäntääitini sanoi: "Ei, meille kerrottiin, että amerikkalaiset syövät tätä aamiaiseksi joka päivä!" Keskustelun jälkeen he sanoivat ostavansa minulle brittiläisiä aamiaismakkaroita ja munia. Heidän tyypillinen aamiaisensa oli leipäviipale, hieman juustoa ja erittäin voimakkaan makuinen maksamakkara. Minun makuni ei ollut silloin yhtä kehittynyt. Kahden päivän jälkeen kysyin, oliko muita aamiaisvaihtoehtoja. Isäntääitini osti minulle suikerbroodin. Se on leipä, johon on leivottu sokeria. Se oli herkullista! Kerroin heille, että nautin tästä uudesta aamiaisesta todella paljon. Tämä aiheutti kahdessa isäntäveljessäni paljon naureskelua. Kävi ilmi, että suikerbrood on pieni lasten aamiainen. <sep> Kysymys: Pienet emulsiomakkarat aamiaiseksi hollantilaisissa maissa Vastaus: Hollannin kansallinen makkara, Frikandel, on jauhettua, nahatonta, eikä sitä yleensä syödä aamiaisella.

**Tulos**

Ne olivat tavallinen aamiaistuotteemme Amsterdamissa ja Bruggesissa. Ne ovat sekä väriltään että maultaan hyvin kevyitä. Jos minun pitäisi arvata, ne sisältävät kananlihan ja sianrasvan sekoitusta. ?

**Esimerkki 4.148**

YHTEYS: Veikkaan, että saat todennäköisesti brittiläistä tai irlantilaista aamiaismakkaraa. Alankomaiden kansallinen makkara, Frikandel, on jauhettua, nahatonta, eikä sitä yleensä syödä aamiaisella. Hollantilaisten keskuudessa vallitsee käsitys, että amerikkalaiset syövät vain lihaa ja rasvaa valtavina annoksina. Olin lukukauden ulkomailla Alankomaissa. Ensimmäisinä päivinä isäntäperhe antoi minulle aamiaiseksi munia ja makkaraa. Minä syön yleensä aamiaiseksi paahtoleipää tai muroja. Niinpä parin päivän jälkeen kysyin heiltä, söivätkö he tätä aamiaiseksi joka päivä. Isäntääitini sanoi: "Ei, meille kerrottiin, että amerikkalaiset syövät tätä aamiaiseksi joka päivä!" Keskustelun jälkeen he sanoivat ostavansa minulle brittiläisiä aamiaismakkaroita ja munia. Heidän tyypillinen aamiaisensa oli leipäviipale, hieman juustoa ja erittäin voimakkaan makuinen maksamakkara. Minun makuni ei ollut silloin yhtä kehittynyt. Kahden päivän jälkeen kysyin, oliko muita aamiaisvaihtoehtoja. Isäntääitini osti minulle suikerbroodin. Se on leipä, johon on leivottu sokeria. Se oli herkullista! Kerroin heille, että nautin tästä uudesta aamiaisesta todella paljon. Tämä aiheutti kahdessa isäntäveljessäni paljon naureskelua. Kävi ilmi, että suikerbrood on pieni lasten aamiainen. <sep> Kysymys: Pieniä emulgoituja aamiaismakkaroita Hollannin maissa? V: Hollannin kansallinen makkara, Frikandel, on jauhettua, nahatonta, eikä sitä yleensä syödä aamiaisella.

**Tulos**

Tarkoitatko sitä, mitä Amsterdamissa tarjoillaan?

**Esimerkki 4.149**

YHTEYS: Mitä jalostetumpia oliiviöljyt ovat, sitä korkeampi niiden polttopiste on. Olet siis oikeassa, luomulaatuinen ekstra-neitsytoliiviöljy olisi huono valinta intialaiseen ruoanlaittoon (vaikuttaisi makuun, hajuun ja ravintosisältöön), jossa on pitkiä aikoja paistamista korkealla lämmöllä. Laadultaan heikommat oliiviöljyt tai kevyt oliiviöljy olisivat mielenkiintoisesti parempi valinta. Ne ovat paljon jalostetumpia kuin kasviöljyt, joten niiden palamispiste on korkeampi. Mutta siinä vaiheessa mietit, miksi käytät oliiviöljyä?Harkitse puhdistetun voin (ghee) tai kookosöljyn käyttöä intialaiseen ruoanlaittoon. Ghee ja kookosöljy harvoin savuavat tai palavat ja kestävät korkeaa kuumuutta melko hyvin. Uskon, että perinteinen intialainen ruoanlaitto käyttää gheetä. <sep> Kysymys: Mitkä öljyt sopivat intialaiseen ruoanlaittoon (eli pidennettyyn paistoajan pituuteen)? Vastaus: Laadultaan heikommat oliiviöljyt tai kiinnostavasti kevyt oliiviöljy olisi parempi valinta K: Öljy on pitkään hellalla, minulla on ekstraneitsytoliiviöljyä, käykö sekin? V: Mitä jalostetumpia oliiviöljyt ovat, sitä korkeampi niiden palamispiste on. Olet siis oikeassa, luomulaatuinen ekstra-neitsytoliiviöljy olisi kauhea valinta K: Onko minulla jotain muuta öljyä, vai onko oliiviöljy ainoa vaihtoehto?#####Ainut vaihtoehto. V: Harkitse puhdistetun voin (ghee) tai kookosöljyn käyttöä intialaisessa ruoanlaitossa. Ghee ja kookosöljy harvoin savuavat tai palavat ja kestävät korkeaa kuumuutta melko hyvin.

**Tulos**

Muuttaako ghee tai kookosöljy ruoan makua?

**Esimerkki 4.150**

KONTEKSTI: Saadakseni jauhettuja siemeniä murskaan yleensä kokonaiset siemenkodat kerran tai kahdesti morttelissa. Siementen pitäisi silloin erottua kuoresta helposti. Poista koko palko morttelista ja jauha siemenet." Onko tämä resepti marinadia varten? Saatat selvitä vain murskaamalla palot, etkä erottamalla kuorta ja siemeniä. <sep> K: Reseptissä pyydetään 15 kardemummapaloa, murskattuna... pidänkö kuoret? V: Saadakseni jauhettuja siemeniä murskaan yleensä kokonaiset palot kerran tai kaksi morttelissa. Siementen pitäisi erottua kuoresta helposti.

**Tulos**

Käytänkö kuoret vai hävitänkö ne?

**Esimerkki 4.151**

KONTEKSTI: Saadakseni jauhettuja siemeniä murskaan yleensä kokonaiset siemenkodat kerran tai kahdesti morttelissa. Siementen pitäisi silloin erottua kuoresta helposti. Poista koko palko morttelista ja jauha siemenet." Onko tämä resepti marinadia varten? Saatat päästä helpommalla, jos vain murskaat palot, etkä erottele kuorta ja siemeniä. <sep> Kysymys: Reseptissä pyydetään "15 kardemummapaloa, murskattu". Pitääkö minun pitää kuoret? V: Saadakseni jauhettuja siemeniä murskaan yleensä kokonaiset palot kerran tai kaksi morttelissa K: ovatko ne helposti irrotettavissa? V: Siemenet irtoavat kuoresta helposti.

**Tulos**

Käytetäänkö kuoriin muita?

**Esimerkki 4.152**

KONTEKSTI: Saadakseni jauhettuja siemeniä murskaan yleensä kokonaiset siemenkodat kerran tai kahdesti morttelissa. Siementen pitäisi silloin erottua kuoresta helposti. Poista koko palko morttelista ja jauha siemenet." Onko tämä resepti marinadia varten? Saatat päästä helpommalla, jos vain murskaat palot, etkä erottele kuorta ja siemeniä. <sep> Kysymys: Reseptissä pyydetään "15 kardemummapaloa, murskattu". Pitääkö minun pitää kuoret? V: Onko tämä resepti marinadia varten? Saatat selvitä sillä, että murskaat vain palot, etkä erottele kuorta ja siemeniä K: Mitä teen kuorelle ja siemenille?#####Tarvitseeko minun käyttää paljon voimaa? V: Murskaan yleensä koko siemenkodan kerran tai kahdesti.

**Tulos**

Voinko käyttää muita mausteita?

**Esimerkki 4.153**

KONTEKSTI: Saadakseni jauhettuja siemeniä murskaan yleensä kokonaiset siemenkodat kerran tai kahdesti morttelissa. Siementen pitäisi silloin erottua kuoresta helposti. Poista koko palko morttelista ja jauha siemenet." Onko tämä resepti marinadia varten? Saatat selvitä pelkällä murskaamisella, etkä erottele kuorta ja siemeniä. <sep> Kysymys: Mitä kardemumma on? V: Onko tämä resepti marinadia varten? Saatat selvitä vain murskaamalla palot, erottelematta kuorta ja siemeniä.

**Tulos**

En ole varma reseptistä, mutta pitääkö kuoret säilyttää?

**Esimerkki 4.154**

KONTEKSTI: Pitäisin sähkökäyttöisen leikkuuveitsen ammatillisena vastineena lihanleikkuria, eli pyörivää terää, jota näkee useimmiten herkkutiskin takana.Kotona, kun halutaan pilkkoa paistettu lintu, irrottaa liha lampaanjalasta jne., hyvä käsikäyttöinen veitsi on todennäköisesti oikea työkalu.Jos taas minulla on iso kinkku (kypsennetty tai kylmä) tai jokin muu luuton lihakimpale, jonka haluan leikata enemmän tai vähemmän tasaisesti, otan esiin sähkökäyttöisen veitseni. Kotikäyttäjälle se on melko käytännöllinen laite, joka ei vie liikaa tilaa jne. mutta sen tasaisuus ja nopeus eivät vedä vertoja viipalointikoneelle. Mitä ammattikeittiöön tulee, niin sieltä voi löytyä tai sitten ei. Varmasti deli-tyyppisissä ravintoloissa niitä olisi. Perinteisemmässä ravintolassa ei niinkään välitetä viipaloidun lihan nopeasta valmistuksesta, joten kaikki viipalointi tehdään luultavasti käsin. <sep> K: Käytetäänkö ruokapalveluissa sähköveitsiä? V: Pitäisin sähkökäyttöisen leikkuuveitsen ammattimaisena vastineena lihanviipaleita.

**Tulos**

Miksi sähköveitsiä ei käytetä?

**Esimerkki 4.155**

KONTEKSTI: Pitäisin sähkökäyttöisen leikkuuveitsen ammatillisena vastineena lihanleikkuria, eli pyörivää terää, jota näkee useimmiten herkkutiskin takana.Kotona, kun halutaan pilkkoa paistettu lintu, irrottaa liha lampaanjalasta jne., hyvä käsikäyttöinen veitsi on todennäköisesti oikea työkalu.Jos taas minulla on iso kinkku (kypsennetty tai kylmä) tai jokin muu luuton lihakimpale, jonka haluan leikata enemmän tai vähemmän tasaisesti, otan esiin sähkökäyttöisen veitseni. Kotikäyttäjälle se on melko käytännöllinen laite, joka ei vie liikaa tilaa jne. mutta sen tasaisuus ja nopeus eivät vedä vertoja viipalointikoneelle. Mitä ammattikeittiöön tulee, niin sieltä voi löytyä tai sitten ei. Varmasti deli-tyyppisissä ravintoloissa niitä olisi. Perinteisemmässä ravintolassa ei niinkään välitetä viipaloidun lihan nopeasta valmistuksesta, joten kaikki viipalointi tehdään luultavasti käsin. <sep> K: Käytetäänkö ruokapalveluissa sähköveitsiä? V: Pitäisin sähkökäyttöisen leikkuuveitsen ammattimaisena vastineena lihaleikkuria, eli pyörivän terän laitetta, joka useimmiten nähdään herkkutiskin takana K: Ymmärrän, mutta onko olemassa "foodservice-luokan" sähkökäyttöisiä leikkuuveitsiä. Paistille ei kuppilalihalle. V: Sen tasaisuus ja nopeus eivät ole verrattavissa leikkuriin.

**Tulos**

On mahdollista, että niillä on vain toinen nimi (esim. ruokapalvelun upotussekoittimia kutsutaan usein "tehosekoittimiksi"?

**Esimerkki 4.156**

KONTEKSTI: Kyllä, se voi pilaantua.Se on aika lailla sama asia kuin jauhojen pilaantuminen: rasvat voivat hapantua. Vilja on enimmäkseen tärkkelystä, mutta se sisältää riittävästi rasvaa, jotta nokeentuminen voi olla huomattava ongelma. Sen kesto vaihtelee kuitenkin suuresti. Jos se on ilmatiivis ja säilytetään viileässä, pimeässä paikassa, se säilyy paljon pidempään kuin parasta ennen -päiväys. Mutta jos se on altistunut ilmalle, valolle tai kuumuudelle, se voi mennä aika nopeasti, ehkä jopa ennen parasta ennen -päivämäärää. Jos havaitset epämiellyttäviä hajuja, et todennäköisesti halua syödä sitä. Vaikka et haistaisikaan mitään selvää, se voi silti olla hienovaraisesti mädäntynyt, joten jos aiot tarjota sitä jollekin, kannattaa keittää pieni pala testattavaksi. <sep> K: Meneekö polenta pois'? Vastaus: Se voi pilaantua K: Mistä tiedän, onko se pilaantunut? V: Haista sitä. Jos havaitset epämiellyttäviä hajuja, et luultavasti halua syödä sitä.

**Tulos**

Entä jos siinä ei ole mitään hajua?

**Esimerkki 4.157**

KONTEKSTI: Kyllä, se voi pilaantua.Se on aika lailla sama asia kuin jauhojen pilaantuminen: rasvat voivat hapantua. Vilja on enimmäkseen tärkkelystä, mutta se sisältää riittävästi rasvaa, jotta nokeentuminen voi olla huomattava ongelma. Sen kesto vaihtelee kuitenkin suuresti. Jos se on ilmatiivis ja säilytetään viileässä, pimeässä paikassa, se säilyy paljon pidempään kuin parasta ennen -päiväys. Mutta jos se on altistunut ilmalle, valolle tai kuumuudelle, se voi mennä aika nopeasti, ehkä jopa ennen parasta ennen -päivämäärää. Jos havaitset epämiellyttäviä hajuja, et todennäköisesti halua syödä sitä. Vaikka et haistaisikaan mitään ilmeistä, se voi silti olla hienovaraisesti mädäntynyt, joten jos aiot tarjota sitä jollekin, kannattaa keittää pieni pala testattavaksi. <sep> K: "Pilaantuuko" polenta? Vastaus: Se voi pilaantua K: Mikä on merkki siitä, että se pilaantuu? V: Jos havaitset epämiellyttäviä hajuja, et todennäköisesti halua syödä sitä. Vaikka et haistaisikaan mitään selvää hajua, se voi silti olla hienovaraisesti mädäntynyt K: Muuttuuko maku, kun se pilaantuu? V: Jyvät ovat enimmäkseen tärkkelystä, mutta ne sisältävät riittävästi rasvaa, jotta nokeutuminen voi olla huomattava ongelma.

**Tulos**

Mikä muu muuttuu, kun se sammuu?

**Esimerkki 4.158**

KONTEKSTI: Kyllä, se voi pilaantua.Se on aika lailla sama asia kuin jauhojen pilaantuminen: rasvat voivat hapantua. Vilja on enimmäkseen tärkkelystä, mutta se sisältää riittävästi rasvaa, jotta nokeentuminen voi olla huomattava ongelma. Sen kesto vaihtelee kuitenkin suuresti. Jos se on ilmatiivis ja säilytetään viileässä, pimeässä paikassa, se säilyy paljon pidempään kuin parasta ennen -päiväys. Mutta jos se on altistunut ilmalle, valolle tai kuumuudelle, se voi mennä aika nopeasti, ehkä jopa ennen parasta ennen -päivämäärää. Jos havaitset epämiellyttäviä hajuja, et todennäköisesti halua syödä sitä. Vaikka et haistaisikaan mitään ilmeistä, se voi silti olla hienovaraisesti mädäntynyt, joten jos aiot tarjota sitä jollekin, kannattaa keittää pieni pala testattavaksi. <sep> K: "Pilaantuuko" polenta? V: Se voi pilaantua.

**Tulos**

Luulen, että omani on perheen perintökalu. Parasta ennen -päiväys on mennyt umpeen. Maistuuko se pahalta?

**Esimerkki 4.159**

KONTEKSTI: Olet oikeassa siinä, että et halua käyttää kauraa tai jauhoja. Paras vaihtoehtosi on jokin muu jauhettu pähkinä. Manteli oli itse asiassa alkuperäinen makarooni, ja kookos tuli myöhemmin. sen sijaan, että yrittäisit muuttaa reseptiä suoraan, suosittelen etsimään nimenomaan "mantelimakaroonin" tai "amarettin" reseptin. Varo "macaron"-reseptejä, jotka ovat ranskalaisten käyttämä kirjoitusasu; se toimii, mutta ne on yleensä tarkoitettu voileipäkeksin kahdeksi puolikkaaksi. <sep> Kysymys: Mikä on sopiva korvike kuivatulle kookospähkinälle? V: Paras vaihtoehto on jokin muu jauhettu pähkinä. Manteli oli itse asiassa alkuperäinen makarooni, ja kookos tuli myöhemmin K: Onko kookos yleensä öljyisempi? V: Sen sijaan, että yrittäisit muuttaa reseptiä suoraan, suosittelen etsimään nimenomaan "mantelimakaroonin" tai "amarettin" reseptiä.

**Tulos**

Hmm, se ei kuitenkaan vastaa kysymykseeni.

**Esimerkki 4.160**

KONTEKSTI: Olet oikeassa siinä, että et halua käyttää kauraa tai jauhoja. Paras vaihtoehtosi on jokin muu jauhettu pähkinä. Manteli oli itse asiassa alkuperäinen makarooni, ja kookos tuli myöhemmin. sen sijaan, että yrittäisit muuttaa reseptiä suoraan, suosittelen etsimään nimenomaan "mantelimakaroonin" tai "amarettin" reseptin. Varo "macaron"-reseptejä, jotka ovat ranskalaisten käyttämä kirjoitusasu; se toimii, mutta ne on yleensä tarkoitettu voileipäkeksin kahdeksi puolikkaaksi. <sep> K: Millä kookosta voi korvata makaroonissa A: Manteli oli itse asiassa alkuperäinen makarooni, ja kookos tuli myöhemmin.

**Tulos**

Voiko kauraa käyttää?

**Esimerkki 4.161**

KONTEKSTI: Olet oikeassa siinä, että et halua käyttää kauraa tai jauhoja. Paras vaihtoehtosi on jokin muu jauhettu pähkinä. Manteli oli itse asiassa alkuperäinen makarooni, ja kookos tuli myöhemmin. sen sijaan, että yrittäisit muuttaa reseptiä suoraan, suosittelen etsimään nimenomaan "mantelimakaroonin" tai "amarettin" reseptin. Varo "macaron"-reseptejä, joka on ranskalaisten käyttämä kirjoitusasu; se toimii, mutta ne on yleensä tarkoitettu voileipäkeksin kahdeksi puolikkaaksi. <sep> K: Millä voin korvata kookoksen makaroneissa A: Manteli oli itse asiassa alkuperäinen makaroni, ja kookos tuli myöhemmin K: olisiko sopivaa käyttää jauhoja? V: Paras vaihtoehto on jokin muu jauhettu pähkinä.

**Tulos**

mitä kookos tuo reseptiin?

**Esimerkki 4.162**

TAUSTA: Perinteinen gulassi on muhennos/keitto, jossa käytetään yleensä halvempaa, hitaaseen kypsentämiseen soveltuvaa lihaa. Se sisältää yleensä perunoita ja muita vihanneksia sekä nuudeleita. Todellinen stroganoff koostuu paprikalla maustetusta fileepihvistä, joka paistetaan nopeasti pannulla sienien ja sipulien kanssa smetanassa ja konjakkikastikkeessa. Käsittääkseni Yhdysvalloissa stroganoffilla voidaan tarkoittaa myös muhennosta, joka valmistetaan samankaltaisista aineksista kuin perinteinen ruokalaji, ja se tarjoillaan nuudeleiden kanssa. Tämä ja paprikan yhteinen käyttö on ilmeisesti se, missä raja hämärtyy. <sep> K: Mitä eroa on stroganoffilla ja gulassilla? V: Perinteinen gulassi on muhennos/keitto, jossa käytetään yleensä halvempaa, hitaaseen kypsentämiseen soveltuvaa lihapalaa K: Entä Stroganoff? V: Todellinen stroganoff koostuu paprikalla maustetusta fileepihvistä, joka paistetaan nopeasti pannulla sienien ja sipulien kanssa smetanassa ja konjakkikastikkeessa.

**Tulos**

Minkä laatuista lihaa käytetään gulassissa?

**Esimerkki 4.163**

TAUSTA: Perinteinen gulassi on muhennos/keitto, jossa käytetään yleensä halvempaa, hitaaseen kypsentämiseen soveltuvaa lihaa. Se sisältää yleensä perunoita ja muita vihanneksia sekä nuudeleita. Todellinen stroganoff koostuu paprikalla maustetusta fileepihvistä, joka paistetaan nopeasti pannulla sienien ja sipulien kanssa smetanassa ja konjakkikastikkeessa. Käsittääkseni Yhdysvalloissa stroganoffilla voidaan tarkoittaa myös muhennosta, joka valmistetaan samankaltaisista aineksista kuin perinteinen ruokalaji, ja se tarjoillaan nuudeleiden kanssa. Tämä ja paprikan yhteinen käyttö on ilmeisesti se kohta, jossa raja hämärtyy. <sep> K: Mitä eroa on stroganoffilla ja gulassilla? V: Perinteinen gulassi on muhennos/keitto, jossa käytetään yleensä hitaaseen kypsentämiseen soveltuvaa halvempaa lihaa.

**Tulos**

Sisältääkö gulassi smetanaa?

**Esimerkki 4.164**

TAUSTA: Kaikki voi lopulta pilaantua, olipa se sitten jäähdytetty tai ei. Jos jotakin pidetään kannen alla ja jääkaapissa, se rajoittaa ilmassa kulkeutuvien pesäkkeiden määrää, jotka saattavat päästä siihen käsiksi, ja kylmä lämpötila tarkoittaa, että vaikka ne pääsisivätkin sinne, ne kasvavat paljon hitaammin kuin huoneenlämmössä.Jotta jotakin pilaantuisi, siinä on oltava bakteerien tai sienten itiöitä, ja siinä on oltava jonkin verran ravintoa, joka tukee niiden kasvua, ei liikaa kemikaaleja, jotka estävät niiden kasvua, eikä liikaa kilpailevia eliöitä, joita on jo olemassa. Niinpä asiat, joissa on paljon suolaa tai sokeria, ovat yleensä epäsuotuisia bakteerien ja sienten kasvulle, koska ne ovat hygroskooppisia (ne vetävät vettä pois soluista). Äärimmäisen korkea tai matala pH (esim. hapan) hidastaa myös kasvua. Ajattele esimerkiksi ketsuppia, sinappia ja hyytelöä, joiden etiketeissä lukee "säilytettävä jääkaapissa avaamisen jälkeen", mutta useimmat ihmiset eivät ota niitä huomioon. Alkoholi on epäystävällistä, jos pitoisuus on liian korkea, ja luonnollisesti luonnolliset käymisteitse valmistetut elintarvikkeet ovat jo valmiiksi ihmisystävällisten bakteerien vallassa. ketsuppi on suljettu pulloon, johon ei yleensä työnnetä sormia tai työvälineitä, joten se pysyy melko steriilinä. Sitä suojaavat myös sen hygroskooppisuus (johtuen korkeasta sokeri- ja suolapitoisuudesta) ja happamuus. Ketsuppi sanana ja käsitteenä juontaa juurensa indonesialaisesta kalakastikkeesta, ja se on ollut olemassa paljon kauemmin kuin jäähdytys. Mielestäni sen voi huoletta jättää pois, ellei näe selvää homekasvustoa. <sep> Kysymys: Kuuluuko ketsuppi jääkaappiin vai kaappiin? V: on ollut olemassa paljon kauemmin kuin jääkaappi. Mielestäni voit jättää sen huoletta ulos, ellet näe selvää homekasvustoa K: Minkälaista hometta ketsupissa voi kasvaa? V: Jotta jokin pilaantuisi, sen on oltava bakteerien tai sieni-itiöiden asuttama.

**Tulos**

Mitä voi tapahtua, jos syön pilaantunutta ketsuppia?

**Esimerkki 4.165**

TAUSTA: Kaikki voi lopulta pilaantua, olipa se sitten jäähdytetty tai ei. Jos jotakin pidetään kannen alla ja jääkaapissa, se rajoittaa ilmassa kulkeutuvien pesäkkeiden määrää, jotka saattavat päästä siihen käsiksi, ja kylmä lämpötila tarkoittaa, että vaikka ne pääsisivätkin sinne, ne kasvavat paljon hitaammin kuin huoneenlämmössä.Jotta jotakin pilaantuisi, siinä on oltava bakteerien tai sienten itiöitä, ja siinä on oltava jonkin verran ravintoa, joka tukee niiden kasvua, ei liikaa kemikaaleja, jotka estävät niiden kasvua, eikä liikaa kilpailevia eliöitä, joita on jo olemassa. Niinpä asiat, joissa on paljon suolaa tai sokeria, ovat yleensä epäsuotuisia bakteerien ja sienten kasvulle, koska ne ovat hygroskooppisia (ne vetävät vettä pois soluista). Äärimmäisen korkea tai matala pH (esim. hapan) hidastaa myös kasvua. Ajattele esimerkiksi ketsuppia, sinappia ja hyytelöä, joiden etiketeissä lukee "säilytettävä jääkaapissa avaamisen jälkeen", mutta useimmat ihmiset eivät ota niitä huomioon. Alkoholi on epäystävällistä, jos pitoisuus on liian korkea, ja luonnollisesti luonnolliset käymisteitse valmistetut elintarvikkeet ovat jo valmiiksi ihmisystävällisten bakteerien vallassa. ketsuppi on suljettu pulloon, johon ei yleensä työnnetä sormia tai työvälineitä, joten se pysyy melko steriilinä. Sitä suojaavat myös sen hygroskooppisuus (johtuen korkeasta sokeri- ja suolapitoisuudesta) ja happamuus. Ketsuppi sanana ja käsitteenä juontaa juurensa indonesialaisesta kalakastikkeesta, ja se on ollut olemassa paljon kauemmin kuin jäähdytys. Mielestäni sen voi huoletta jättää pois, ellei näe selvää homekasvustoa. <sep> Kysymys: Kuuluuko ketsuppi jääkaappiin vai kaappiin? V: Ketsuppi on suljettu pulloon, eikä siihen yleensä työnnetä sormia tai välineitä, joten se pysyy melko steriilinä K: Olen taipuvainen ajattelemaan, että ketsupin pitäisi asua jääkaapissa, kun se on avattu, eikö sen pitäisi suojata sitä ilmassa olevilta saastumisilta? V: Sitä suojaa myös se, että se on hygroskooppinen (johtuen sokerin ja suolan korkeasta pitoisuudesta) ja sen happamuus.

**Tulos**

Muuttuuko maku mielestäsi, jos säilytys tapahtuu kaapissa tai jääkaapissa?

**Esimerkki 4.166**

YHTEYS: Pinaattinippu painaa yleensä noin 250-500 grammaa. Arvelisin, että noin puolet tästä painosta on varret, jotka voivat helposti olla yhtä pitkiä kuin lehdet. Joten hyvin karkeasti sanoisin, että nippu on 125-250 grammaa. Vaihtoehtoisesti, jos haluat mennä tilavuuden mukaan (esim. jos kaupassasi on irtotavarana vauvapinaattia), ajattele, että nippu on kuin salaattipää, paitsi että sen alimmainen kolmannes tai puolet on lähinnä varsia.Täysikokoisesta pinaatista saa myös varmasti paljon parempia kuin 4x6 cm:n lehdet, joten saatat silti käyttää hieman pehmeämpää vauvapinaattia, mutta se ei tietenkään aiheuta ongelmia. (Vauvapinaatin varret ovat tarpeeksi mureita syötäväksi, varsinkin sekoitettaessa, joten voit käyttää kaiken pussissa olevan.) Joka tapauksessa smoothiet ovat todella anteeksiantavia - et tarvitse suurta tarkkuutta, vaan voit vain lisätä ja sekoittaa, kunnes väri ja maku ovat haluamasi näköiset! <sep> K: Kuinka paljon on nippu pinaattia? V: Pinaattinippu painaa yleensä jotain 250-500 grammaa.

**Tulos**

Mitä tarkoittaa, kun reseptissä vaaditaan 1/2 nippua?

**Esimerkki 4.167**

YHTEYS: Yleisesti ottaen vaahterasiirappi sopii mihin tahansa reseptiin, jossa hunajaa vaaditaan. Niiden viskositeetti ja vesipitoisuus voivat olla hieman erilaiset, mutta se voi olla totta myös kahden hunajan välillä, joten en olisi siitä kovin huolissani. Ainoa asia, joka sinun on mielestäni todella otettava huomioon, on se, onko vaahterasiirapin maku houkutteleva siinä ruokalajissa, johon korvaat sen. Useimmissa tapauksissa uskon, että se käy hyvin, varsinkin jos ruokalaji olisi toiminut hyvin tummalla, täyteläisen makuisella hunajalla. Voit myös kokeilla durra-siirappia, melassia tai agavenektaria muina mahdollisina korvaavina aineina. <sep> Kysymys: Voinko korvata hunajan vaahterasiirapilla resepteissä, jotka vaativat hunajaa? V: Yleisesti ottaen vaahterasiirappi toimii hyvin missä tahansa reseptissä, jossa vaaditaan hunajaa K: Onko olemassa ohjeita siitä, milloin tämä korvaaminen toimii hyvin? V: Ainoa asia, joka sinun on mielestäni otettava huomioon, on se, onko vaahterasiirapin maku miellyttävä siinä ruokalajissa, johon korvaat sen.

**Tulos**

Jokin tietty resepti, jossa minun ei pitäisi ?

**Esimerkki 4.168**

YHTEYS: Yleisesti ottaen vaahterasiirappi sopii mihin tahansa reseptiin, jossa hunajaa vaaditaan. Niiden viskositeetti ja vesipitoisuus voivat olla hieman erilaiset, mutta se voi olla totta myös kahden hunajan välillä, joten en olisi siitä kovin huolissani. Ainoa asia, joka sinun on mielestäni todella otettava huomioon, on se, onko vaahterasiirapin maku houkutteleva siinä ruokalajissa, johon korvaat sen. Useimmissa tapauksissa uskon, että se käy hyvin, varsinkin jos ruokalaji olisi toiminut hyvin tummalla, täyteläisen makuisella hunajalla. Voit myös kokeilla durra-siirappia, melassia tai agave-nektaria muina mahdollisina korvaavina aineina. <sep> K: Voinko korvata hunajan vaahterasiirapilla resepteissä, jotka vaativat hunajaa? V: Yleisesti ottaen vaahterasiirappi toimii hyvin missä tahansa reseptissä, jossa vaaditaan hunajaa K: Voinko käyttää sitä hunajapiparileivonnaisissa? V: Ainoa asia, joka sinun on mielestäni otettava huomioon, on se, onko vaahterasiirapin maku miellyttävä siinä ruokalajissa, jossa sitä käytetään.

**Tulos**

Tiedätkö, kuinka paljon siirappia on kuinka paljon hunajaa?

**Esimerkki 4.169**

YHTEYS: Vaikka kuuma uuni ja vuoan pitäminen kuumana täytön aikana ovat molemmat kriittisiä tekijöitä, yhtä tärkeää on varmistaa, että taikina on huoneenlämpöistä.Jos munat ja maito eivät ole huoneenlämpöisiä tai edes hieman lämpimiä, tarvitaan huomattavan paljon lämpöä pelkän taikinan lämmittämiseen pannulla, ennen kuin taikina pääsee muodostamaan merkittävää höyryä laajenemista varten.Munat voi lämmittää nopeasti laittamalla kokonaisen munan (kuorineen) kulhoon ja peittämällä sen kuumalla vedellä hanasta. Anna sen olla 5-10 minuuttia, niin saat huoneenlämpöisen/lämpimän kananmunan. Maitoa voi yksinkertaisesti lämmittää mikrossa vain hieman, tai muuten munat kiehuvat.Voit myös kokeilla leipäjauhoja. Täällä etelässä yleiskäyttöisillä jauhoilla on pienempi gluteenipitoisuus kuin useimmilla muilla yleiskäyttöisillä jauhoilla Yhdysvalloissa, ja ne on myös valkaistu heikentämään niiden gluteenipitoisuutta. Olen suositellut vierailleni, joilla on ollut ongelmia sen kanssa, että popoverit eivät nouse, kokeilemaan leipäjauhoja, ja olen kuullut myönteisiä vastauksia leipäjauhojen käytön jälkeen. Leipäjauhoilla on myös hieman enemmän makua ja ne saavat aikaan enemmän ruskistumista ylimääräisen proteiinin ansiosta. <sep> Kysymys: Miten saat Yorkshire-puddingit nousemaan luotettavasti? V: Jos munat ja maito eivät ole huoneenlämpöisiä tai edes hieman lämpimiä K: Miksi niiden pitää olla lämpimiä? V: Pelkästään taikinan lämmittäminen pannulla vaatii huomattavan määrän lämpöä, ennen kuin niiden paisumista varten voi muodostua merkittävää höyryä.

**Tulos**

Onko sinulla idioottivarma menetelmä, jolla varmistat, että ne nousevat joka kerta?

**Esimerkki 4.170**

KONTEKSTI: Käytin yksinkertaisesti kaikkia sipuleita, joita minulla oli saatavilla! Punasipulilla on miedompi maku kuin keltaisella sipulilla (siksi punaista suositaan yleensä salaateissa) ja väri on selvästi erilainen, mutta ero on silti niin pieni, että se voidaan vaihtaa ongelmitta. Paitsi tietysti, jos haluat keittoon tietyn värin tai jos olet tarkka siitä, että keitossa on voimakas tai mieto maku. Purjosipuli tekisi siitä vielä miedomman ja makeamman. Jos pitäisi valita, käyttäisin keltaista sipulia ja säästäisin punaisen raa'an/koristeeksi. <sep> Kysymys: Onko mitään syytä olla käyttämättä punaista sipulia tai punaisen ja keltaisen sipulin sekoitusta sipulikeiton valmistukseen? Vastaus: Käytän yksinkertaisesti kaikkia sipuleita, joita minulla on saatavilla.

**Tulos**

Onko sinulla kuitenkin henkilökohtaisia mieltymyksiä?

**Esimerkki 4.171**

KONTEKSTI: Kyllä, keraamiset veitset ovat "uusi juttu", mutta se ei tee niistä ylivoimaisia. Keraamisissa veitsissä on se ongelma, että niitä ei voi koskaan teroittaa, ja kuten kommenteissa mainittiin, ne voivat lohkeilla. Älä hanki keraamista kokkiveitsiä tai kuorintaveitsiä; vastaus kysymykseesi on nolla. jos todella haluat keraamisen veitsen, osta keraaminen leipäveitsi, vaikka et saa rahalla mitään lisätehoa. keraamisella terällä varustetut mandoliinit ovat kuitenkin loistavia. Keraaminen terä on terävämpi ja pitää terän pidempään kuin teräksinen mandoliini, ja koska mandoliinia ei kuitenkaan teroiteta, ei ole väliä, että keraaminen terä ei teroitu. Huomaa, erillinen ja hyvä kysymys olisi "mitä veitsiä tarvitsen"? Vastaus on, että se riippuu, mutta olen samaa mieltä siitä, että sinun ei kannata ostaa "veitsisarjaa". <sep> Kysymys: Kuinka monta keraamista veistä tarvitsen? Vastaus: Vastaus kysymykseesi on nolla K: Pidän uusista asioista, tiedän, joten budjetista huolimatta haluan täyden setin, jos saan sellaisen? V: Huomaa, erillinen ja hyvä kysymys olisi "mitä veitsiä tarvitsen"? Vastaus on, että se riippuu, mutta olen samaa mieltä siitä, että sinun ei pitäisi ostaa "setti" veitset

**Tulos**

Millaisia käytät päivittäin? (Iso, pieni, sahalaitainen...).

**Esimerkki 4.172**

KONTEKSTI: Kyllä, keraamiset veitset ovat "uusi juttu", mutta se ei tee niistä ylivoimaisia. Keraamisissa veitsissä on se ongelma, että niitä ei voi koskaan teroittaa, ja kuten kommenteissa mainittiin, ne voivat lohkeilla. Älä hanki keraamista kokkiveitsiä tai kuorintaveitsiä; vastaus kysymykseesi on nolla. jos todella haluat keraamisen veitsen, osta keraaminen leipäveitsi, vaikka et saa rahalla mitään lisätehoa. keraamisella terällä varustetut mandoliinit ovat kuitenkin loistavia. Keraaminen terä on terävämpi ja pitää terän pidempään kuin teräksinen mandoliini, ja koska mandoliinia ei kuitenkaan teroiteta, ei ole väliä, että keraaminen terä ei teroitu. Huomaa, erillinen ja hyvä kysymys olisi "mitä veitsiä tarvitsen"? Vastaus on, että se riippuu, mutta olen samaa mieltä siitä, että sinun ei kannata ostaa "veitsisarjaa". <sep> Kysymys: Kuinka monta keraamista veistä haluan? Vastaus: Vastaus kysymykseesi on nolla K: Vai niin? Minulla on aina ollut ruostumatonta terästä... miksi ne eivät ole parempia? V: Keraamisissa veitsissä on se ongelma, että niitä ei voi koskaan teroittaa, ja kuten kommenteissa mainittiin, ne voivat lohkeilla.

**Tulos**

Eli ostat ne, ne tulevat terävinä, mutta sitten käytön myötä ne tylsistyvät ja niistä tulee käyttökelvottomia, ja joudut heittämään ne pois??

**Esimerkki 4.173**

KONTEKSTI: Kyse voi olla taikinan kypsymisajasta tai uunin lämpötilasta tai molemmista.Kuumemmassa ilmastossa leipätaikina kohoaa nopeammin. Taikinan tökkiminen ei vahingoita taikinaa millään tavalla, joten älä pelkää tökkiä taikinaa. Paras tapa testata, onko leipätaikina kohonnut tarpeeksi, on tökkiä sitä. Mitä tulee uuniin, jos lämpötila on liian alhainen, voi lisäkorotuksen saaminen uunissa kestää kauemmin. Minä, kuten monet muutkin leipurit, paistan leivän kuumimmassa mahdollisessa lämpötilassa ensimmäiset kymmenen minuuttia ja lasken sitten lämpötilan normaaliin loppuajaksi. Kuumempi lämpötila aluksi voi johtaa siihen, että leipä kevenee enemmän uunissa. <sep> Kysymys: Mikä on leivän kypsennysaika lämpimässä ilmastossa? V: Lämpimässä ilmastossa leipätaikina kohoaa nopeammin K: Noudatin reseptiä ja kaikki näytti menevän hyvin leivontaan asti. Uunissa kohoaminen oli parhaimmillaankin heikkoa. miksi näin kävi? V: Jos uunin lämpötila on liian alhainen, voi kestää kauemmin saada lisäkorotusta uunissa K: Pitäisikö minun lyhentää kypsennysaikaa, ja jos pitäisi, miten arvioisin, kuinka paljon? V: Paista leipää kuumimmassa mahdollisessa lämpötilassa ensimmäiset kymmenen minuuttia ja laske sitten loppuajaksi normaalilämpötilaan.

**Tulos**

Vaikuttaako veden lämpötila vain nousuun vai myös nousuun?

**Esimerkki 4.174**

SEURAAVA: Suolan ja sitruunan lisäämisen pitäisi tehdä se, tai ainakin auttaa paljon.Haluat pilkkoa ne ja hieroa niihin hieman suolaa ja loraus sitruunamehua (myös etikan pitäisi toimia). Et tietenkään halua lisätä kumpaakaan niin paljon, ettet halua syödä sipulia. anna olla jääkaapissa yön yli ja nauti. <sep> K: Miten saada keittämätön sipuli sulamaan? V: Suolan ja sitruunan lisäämisen pitäisi tehdä se, tai ainakin auttaa paljon K: Onko muita vaihtoehtoja kuin suola ja sitruuna? V: Etikan pitäisi myös toimia

**Tulos**

Miksi sitä on niin vaikea sulattaa?

**Esimerkki 4.175**

KONTEKSTI: Sokeria on lähinnä vain maun vuoksi. Käytän sokeria, kun teen punajuuri- ja kananmunakurkkuja, mutta en käytä sitä tilli- tai paprika- ja sipulikurkkuihini. Se riippuu siitä, haluatko hapanta, makeahappoista vai makeaa suolakurkkua (huomaa, että monissa hedelmäkurkuissa ei ole etikkaa). ennen kuin päätät juosta ja jättää etikan pois, huomauttaisin kuitenkin, että suolakurkkujen turvallisuuden vuoksi on oltava riittävästi happoa, jotta botulismia aiheuttavat bakteerit eivät pääse muodostumaan, ja paprikat ovat vähähappoisia vihanneksia. Jos haluaisit poistaa etikan, sinun pitäisi siirtyä painesäilykkeeseen. <sep> K: Mikä on sokerin tarkoitus suolakurkkuliuoksessa? V: Sokeria on lähinnä vain makua varten.

**Tulos**

Vaikuttaako se säilöntäominaisuuksiin?

**Esimerkki 4.176**

KONTEKSTI: Toki voit leipoa murskattuja piparminttukarkkeja kakkuun. Jos puhut karkkikepin tyyppisistä karkkeista, voit vain murskata ne ja lisätä ne taikinaan, sinun ei tarvitsisi tehdä muutoksia reseptiin lainkaan paitsi lisäämällä ne. Se ei vaikuta siihen, miten kakku paistuu. Aivan reunoilta murskattu karkki saattaa sulautua hieman kakkuun, mutta odottaisin, että vaikutus on itse asiassa aika mukava. Terävät reunat olisivat vain hieman pehmenneet. Se, säilyttääkö se oman luonteensa, riippuisi lähinnä palojen koosta. Jauhe saattaisi liueta, mutta erilliset palat (noin .3-,5 senttimetriä) pysyisivät erillisinä. <sep> Kysymys: Miten lisään murskattua piparminttua leivottavaan kuppikakkuun? Olen aika uusi leipuri tässä. Vastaus: Voit vain murskata sen ja lisätä taikinaan, reseptiin ei tarvitsisi tehdä muutoksia lainkaan paitsi lisääminen. Se ei vaikuta kakun leipomiseen.

**Tulos**

En ole varma. Lisäänkö piparminttua taikinaan sekoituksen alussa?

**Esimerkki 4.177**

SEURAAVA: Helpoin ja kaupallisessa ympäristössä yleisin menetelmä on lisätä pieni määrä hiivaa hapantaikinaan. Sinun on luultavasti muotoiltava hiukan uudelleen, koska taikina kypsyy nopeammin, jolloin käynnistin ehtii kehittää makua vähemmän. Tästä selvitään yleensä kasvattamalla myös hapantaikinan osuutta (ja säätämällä lopullisen taikinan kosteutta hapantaikinan kosteuden perusteella). esimerkiksi jos alkuperäisessä reseptissäsi oli 30 % hapantaikinan osuutta (leipurin matematiikassa), nopeammassa versiossa voisi olla 40 % hapantaikinan osuutta ja 0,5 % hiivaa. Jos käytät nestemäistä startteria, voit tällöin vähentää vettä noin 5 %, ja jos käytät kiinteää startteria, lisäsäätöä ei ehkä tarvita. <sep> K: Onko olemassa mitään keinoa nopeuttaa taikinan kypsymistä? V: Lisää pieni määrä hiivaa hapantaikinakäynnistimen lisäksi.

**Tulos**

Kuinka paljon aikaa säästyy tätä menetelmää käyttämällä?

**Esimerkki 4.178**

SEURAAVA: Helpoin ja kaupallisessa ympäristössä yleisin menetelmä on lisätä pieni määrä hiivaa hapantaikinaan. Sinun on luultavasti muotoiltava hiukan uudelleen, koska taikina kypsyy nopeammin, jolloin käynnistin ehtii kehittää makua vähemmän. Tästä selvitään yleensä kasvattamalla myös hapantaikinan osuutta (ja säätämällä lopullisen taikinan kosteutta hapantaikinan kosteuden perusteella). esimerkiksi jos alkuperäisessä reseptissäsi oli 30 % hapantaikinan osuutta (leipurin matematiikassa), nopeammassa versiossa voisi olla 40 % hapantaikinan osuutta ja 0,5 % hiivaa. Jos käytät nestemäistä startteria, voit tällöin vähentää vettä noin 5 %, ja jos käytät kiinteää startteria, lisäsäätöä ei ehkä tarvita. <sep> K: Miten voin "huijata" taikinan kypsytyksessä? V: Helpoin ja kaupallisessa käytössä yleisin menetelmä olisi lisätä pieni määrä hiivaa hapantaikinakäynnistimen lisäksi.

**Tulos**

Miten voin tehdä hyvän focaccian alle 24 tunnissa tai puolessatoista päivässä?

**Esimerkki 4.179**

YHTEYS: On vaikea sanoa tarkalleen, kuinka kauan ylikehittyminen kestää, koska siihen liittyy monia muuttujia - esimerkiksi hiivan, suolan ja rikasteen määrä taikinassa sekä huoneenlämpötila. Sen pitäisi kuitenkin käydä yön yli, jos peität sen hyvin ja laitat jääkaappiin. <sep> K: Kuinka kauan leipä käy ennen kuin se ei kelpaa? Vastaus: On vaikea sanoa tarkalleen, kuinka kauan se kestää ylikypsyä, koska siihen liittyy monia muuttujia K: Mitkä ovat joitakin näistä muuttujista? V: Esimerkiksi hiivan, suolan ja rikasteen määrä taikinassa sekä huoneen lämpötila.

**Tulos**

Mikä on sopiva huonelämpötila?

**Esimerkki 4.180**

YHTEYS: Kalan haju johtuu amiineista - hajun poistamiseksi tarvitaan matalan pH-arvon omaavaa ainetta, kuten sitruunamehua tai etikkaa. Jotkin merkit "suihkunpuhdistusainetta" tekevät tepposet. bikarbonaatti soodaa imee "yleisiä" hajuja, mutta se on emäksinen eikä ole paras valinta tässä tapauksessa. <sep> K: Miten saat kalan hajun pois käsistäsi? V: Haluat matalan pH:n aineen, joka poistaa hajun, kuten sitruunamehun tai etikan K: Entä jos se ei toimi? V: Jotkin merkit "suihkunpuhdistusainetta" tekevät tepposet.

**Tulos**

Voitteko suositella jotain tiettyä tuotemerkkiä?

**Esimerkki 4.181**

KONTEKSTI: Se, mitä kuvailet, ei poikkea kovinkaan paljon siitä, miten erilaisia tuotteita, kuten Liquid Smoke, valmistetaan (tehdään savua yhdessä höyryn kanssa ja tiivistetään höyry). Sinun täytyy varmistaa, että tapahtuu jonkinlaista todellista kondensoitumista (esimerkiksi siten, että sinulla on kansi, johon savuhöyry tiivistyy). voi kuitenkin olla yksinkertaisempaa lisätä suoraan nestesavun tyyppistä tuotetta; ainakin tärkeimmät tuotemerkit ovat itse asiassa savutisleitä (eivätkä keinotekoisia aromiaineita tai vastaavia), ja siten niiden pitäisi olla käytännössä identtisiä tämän prosessin kanssa, mutta nopeampia. <sep> K: Voisitko savustaa kastikkeen? V: Sinun on varmistettava, että tapahtuu jonkin verran todellista tiivistymistä K: Voinko vain antaa sen hautua grillissä ja ottaa puulastuja veteen savun aikaansaamiseksi? V: Saattaa olla yksinkertaisempaa lisätä suoraan nestemäistä savutyyppistä tuotetta K: Pitäisikö kattilan kansi pitää päällä vai pois päältä? V: kannen pitäminen

**Tulos**

Olisiko parempi vain paahtaa paprikat ennen kuin yritän tehdä paprikakastiketta?

**Esimerkki 4.182**

YHTEYS: Kuvaamasi asia on grilliruokaa, jossa grillin päälle kaadetaan nestettä ja se peitetään (metallisella salaattikulholla tai grillipeitteellä), jotta ruoka kypsyy tasaisemmin ja sen kosteus säilyy. Neste lisätään kypsennyksen loppupuoliskolla, koska sen lisäämisellä kypsennyksen alkupuoliskolla ei ole todellista hyötyä. Lisäksi höyry sulattaa juustoa tasaisemmin, jos grillaat hampurilaispihvejä. Tyypillisesti tämä neste on lientä (kanan- tai sianlihaa, jos kypsennetään kanaa, vihanneslientä, jos kypsennetään vihanneksia, ja naudanlihaa, jos kypsennetään naudanlihaa) tai vettä.Henkilökohtaisesti huomauttaisin, että joskus liuotan veteen ripauksen suolaa, jos minulla ei ole lientä saatavilla. <sep> Kysymys: Mitä nestettä kauhotaan usein grillin päälle ravintoloissa? V: Tyypillisesti tämä neste on lientä (kanan- tai sianlihaa, jos valmistetaan kanaa, vihanneslientä, jos valmistetaan vihanneksia, ja naudanlihaa, jos valmistetaan naudanlihaa) tai vettä K: Auttaako tämä ruoan kypsymistä nopeammin höyryn ansiosta? V: Ruoka kypsyy tasaisemmin ja sen kosteus säilyy K: Onko liemi sama asia kuin öljy? V: Se, mitä kuvailet, on grillin paisto K: Toimiiko vesi tähän tarkoitukseen paremmin kuin liemi? V: Vesi

**Tulos**

Kuinka paljon nestettä tulisi kauhoa grilliruoan päälle?

**Esimerkki 4.183**

KÄYTTÖTARKOITUS: Käytän kuivattua sipulikeittoseosta monien sipulia vaativien valmisteiden korvikkeena. En ole koskaan täyttänyt kanaa sillä, mutta tekisin sen ilman muuta. Temppu on päästä sopivaan kosteus- ja suolapitoisuuteen. Käytän sekä vettä että jotain muuta makeaa nestettä (7up, sprite, kokis...) nesteyttämään ja vähentämään kuivattujen sipulien lievää suolaista makua. Sinun tapauksessasi makeuttamisen lisäksi virvoitusjuoma lisää myös hieman hiilihappoa, joka voi myös auttaa hieman ilmavoittamaan täytettä. <sep> Kysymys: Millä voin maustaa suolaista kanatäytettä sipulin sijaan?##### Minulla on sipulikeittosekoitusta ja sipulijauhetta, mutta ei sipulia. V: Käytän kuivattua sipulikeittoseosta monien sipulia vaativien valmisteiden korvikkeena. En ole koskaan täyttänyt kanaa sillä, mutta tekisin sen epäilemättä.

**Tulos**

Luuletko, että se tekee seoksesta tahmeaa?

**Esimerkki 4.184**

KONTEKSTI: Kyllä, se tarkoittaa juuri sitä, että pihviin on levitettävä suolaa. Sitä ei pidä päällystää, mutta suolaa on levitettävä hyvin runsaasti. Pihviä on itse asiassa vaikea suolata liikaa; monet kokemattomat kokit maustavat pihvin itse asiassa liian vähän. suosittelen noin 1 tl per puoli hyvälle ribeye-pihville. Suolaa se noin 10-15 minuuttia ennen paistamista. <sep> K: Mitä tarkoittaa pihvin "suolaaminen" ennen paistamista? V: levittää suolaa pihviin. Sitä ei pidä päällystää, mutta suolaa pitää levittää hyvin reilusti. Pihviä on itse asiassa vaikea suolata liikaa; monet kokemattomat kokit itse asiassa maustavat pihvin liian vähän K: Pitäisikö pihvin molemmille puolille laittaa suolaa vai vain toiselle puolelle? V: Suosittelen noin 1 tl per puoli, jos kyseessä on hyvä ribeye K: Onko suolan tyypillä väliä? (esim. pöytäsuola, merisuola jne.) V: Pihviä ei pidä päällystää, mutta suolaa on käytettävä hyvin runsaasti K: Pitäisikö suolaa käyttää mausteseosten sijasta? V: Pihviä on itse asiassa vaikea suolata liikaa.

**Tulos**

Palaako suola grilliin?

**Esimerkki 4.185**

KONTEKSTI: Kyllä, se tarkoittaa juuri sitä, että pihviin on levitettävä suolaa. Sitä ei pidä päällystää, mutta suolaa on levitettävä hyvin runsaasti. Pihviä on itse asiassa vaikea suolata liikaa; monet kokemattomat kokit maustavat pihvin itse asiassa liian vähän. suosittelen noin 1 tl per puoli hyvälle ribeye-pihville. Suolaa se noin 10-15 minuuttia ennen paistamista. <sep> K: Mitä tarkoittaa pihvin "suolaaminen" ennen paistamista? V: Juuri sitä, mitä se tarkoittaa, levitä suolaa pihviin. Sitä ei pidä päällystää, mutta suolaa pitää levittää hyvin reilusti.

**Tulos**

Pitäisikö minun antaa sen maustua suolan kanssa ennen kypsennystä?

**Esimerkki 4.186**

TAUSTAA: Uudessa-Seelannissa on melko vähän hyvin kehittyneitä puutarhureita, jotka tuottavat vihanneksia ja mikrovihanneksia, jollaisia ei ole missään muualla maailmassaEtenkin Pukekohesta ja muilta vulkaanisen siltin maaperän alueilta on vaikea kasvattaa mitään huonoa. Raikkaat aamut tähän aikaan vuodesta ja luonnostaan ravinteikas maaperä tuottavat vihanneksia, kuten lehtikaalia, jotka ovat erittäin makeita ja maukkaita <sep> K: Onko makean makuinen raaka lehtikaali normaalia? Vastaus: Uudessa-Seelannissa on melko paljon hyvin kehittyneitä puutarhureita, jotka tuottavat vihanneksia ja mikrovihanneksia, jollaisia ei ole missään muualla maailmassa K: Onko lehtikaalia eri lajikkeita? V: raikkaat aamut tähän aikaan vuodesta ja luonnostaan ravinteikas maaperä tuottavat vihanneksia, kuten lehtikaalia, jotka ovat hyvin makeita ja maukkaita K: Mikä tekee lehtikaalista makeaa? V: Etenkin Pukekohe- ja muilla vulkaanisen silttipitoisen maaperän alueilla on vaikea kasvattaa mitään pahaa.

**Tulos**

Kasvaako Uudessa-Seelannissa katkeraa lehtikaalia?

**Esimerkki 4.187**

TAUSTA: Kypsennetyissä elintarvikkeissa on aluksi hyvin alhainen bakteerimäärä, koska kypsennysprosessi on tappanut kaiken. Sulatettujen elintarvikkeiden bakteerimäärä on tuntematon, koska niihin on jäähtymisprosessin aikana ennen pakastamista kertynyt bakteereita. Bakteerit lisääntyvät eksponentiaalisesti, joten lähtötilanteella on suuri merkitys." Hyvä, että kysyit teorioita, koska minulla ei ole mitään, mikä tukisi tätä. <sep> K: Miksi ruokaa ei voi jättää ulos sulamaan? V: Kypsennetyissä elintarvikkeissa on lähtökohtaisesti hyvin alhainen bakteerimäärä, koska kypsennysprosessi tappoi kaiken.

**Tulos**

Mikä sitten on paras tapa sulattaa ruokaa?

**Esimerkki 4.188**

KONTEKSTI: Lasin edut: näet tuotteen....säiliö ei poimi tuotteesta makua tai väriä...muuten tässä tapauksessa (jääkaappikurkku) ei ole mitään syytä olla käyttämättä muovia. Itse asiassa ainoa syy käyttää lasia, jonka voin ajatella, on jos aiot säilöä suolakurkkusi säilyvyyden pidentämiseksi. Silloin tarvitaan tietenkin Mason-purkkeja tai vastaavia. Fermentoinnilla ei myöskään ole paljon tekemistä tämän kysymyksen kanssa. Säilytän usein kotitekoista hapankaalia ja kimcheetä muovisissa kvarttipurkeissa ilman ongelmia. <sep> Kysymys: Onko olemassa hyvä syy käyttää lasia muovin sijaan jääkaappikurkkuihin? Vastaus: näet tuotteen....säiliö ei poimi mitään makua tai väriä tuotteesta...muuten tässä tapauksessa (jääkaappikurkku) ei ole mitään syytä olla käyttämättä muovia K: Onko jotain muuta mitä minun pitäisi pitää mielessä? V: Jos aiot säilöä suolakurkkusi purkkeihin säilyvyyden pidentämiseksi.

**Tulos**

kuinka kauan ne kestävät muovissa?

**Esimerkki 4.189**

KONTEKSTI: Voit käyttää mitä tahansa sipulilajiketta; se riippuu mausta (ja saatavuudesta). Valkosipulin maku on muodokkaampi ja kirpeämpi, kun taas keltaisessa sipulissa on kivasti tasapainossa terävä ja makea (ja se muuttuu makeammaksi, mitä pidempään sitä keitetään). Makeat sipulit (Vidalia, Texas, Maui, Walla Walla) eivät ole yhtä kirpeitä ja niiden maku on pehmeämpi ja, no, makea. Punaiset sipulit ovat maultaan samanlaisia kuin keltaiset, mutta hieman miedompia. <sep> Kysymys: Minkälaista sipulia käytetään kotitekoisiin sipulirenkaisiin? V: Voit käyttää mitä tahansa sipulilajiketta; se riippuu mausta (ja saatavuudesta K: Pidätkö enemmän punasipulista vai makeasta sipulista? V: Makeat sipulit (Vidalia, Texas, Maui, Walla Walla) eivät ole yhtä kirpeitä ja niiden maku on pehmeämpi ja makeampi. Punaiset sipulit ovat maultaan samanlaisia kuin keltaiset, mutta hieman miedompia K: Ovatko ne rakenteeltaan samanlaisia, kun ne paistetaan? Vastaus: Ne eivät ole yhtä kirpeät ja niiden maku on pehmeämpi K: Punasipulit ovat pehmeämpiä kuin makeat sipulit? V: Makeat sipulit (Vidalia, Texas, Maui, Walla Walla) eivät ole yhtä kiristäviä ja niiden maku on pehmeämpi ja makeampi.

**Tulos**

Toimivatko pienemmät sipulit hyvin, vai onko parempi käyttää suurempia sipuleita?

**Esimerkki 4.190**

CONTEXT: No, kyllä ja ei. Monet semifreddo-reseptit eivät ole todellisia semifreddoja, koska ne ovat kovajäädytettyjä. Tällaisia reseptejä voidaan paistaa aivan kuten jäätelöä. Avain paistettuun jäätelöön on jäädyttää jäätelö kovaksi. Määritelmän mukaan se ei ole semifreddo, mutta määritelmillä ei tunnu olevan suurta merkitystä reseptien kirjoittajille. Jos "aine" on siis kovajäädytetty, se voidaan päällystää ja paistaa kuten paistettu jäätelö. Ehkä friteerattuna nimi "semifreddo" on osuvampi. <sep> Kysymys: Voiko semifreddoa käyttää paistetun jäätelön reseptissä? V: No, kyllä ja ei. Monet semifreddo-reseptit eivät ole oikeasti semifreddoja, koska ne ovat kovaa pakastettua K: Kiitos. Miten se vaikuttaa paistettuun jäätelöön? V: Jos "kama" on kovapakastettua, se voidaan päällystää ja paistaa kuten paistettu jäätelö.

**Tulos**

No, se selittää jossain määrin. Maistuuko semifreddo erilaiselta?

**Esimerkki 4.191**

CONTEXT: No, kyllä ja ei. Monet semifreddo-reseptit eivät ole todellisia semifreddoja, koska ne ovat kovajäädytettyjä. Tällaisia reseptejä voidaan paistaa aivan kuten jäätelöä. Avain paistettuun jäätelöön on jäädyttää jäätelö kovaksi. Määritelmän mukaan se ei ole semifreddo, mutta määritelmillä ei tunnu olevan suurta merkitystä reseptien kirjoittajille. Jos "aine" on siis kovajäädytetty, se voidaan päällystää ja paistaa kuten paistettu jäätelö. Ehkä friteerattuna nimi "semifreddo" on osuvampi. <sep> Kysymys: Voiko semifreddoa käyttää paistetun jäätelön reseptissä? V: No, kyllä ja ei. Monet semifreddo-reseptit eivät ole oikeasti semifreddoja, koska ne ovat kovaa pakastettua K: Okei. Voitteko tarkentaa? V: Tärkeintä paistetussa jäätelössä on jäädyttää jäätelö kovaksi. Määritelmän mukaan se ei ole semifreddoa, mutta määritelmillä ei tunnu olevan suurta merkitystä.

**Tulos**

hmmm. okei##### Joten onko ehdotuksia minulle?

**Esimerkki 4.192**

TAUSTA: Kyseessä on todennäköisesti crema di balsamico, joka on varsin suosittu mausteseos, jota usein käytetäänkin vain koristetarkoituksiin. Crema di balsamico valmistetaan perinteisesti pelkistämällä rypäletäysmehua ja mahdollisesti viiniä siihen pisteeseen, jossa rypäletäysmehun sokeri alkaa karamellisoitua, ja sen jälkeen pelkistys kuullotetaan balsamiviinietikalla. Convenience-tuotteisiin lisätään usein elintarvikeväriä ja sakeuttamisaineita. <sep> K: Mikä on ranskalaisessa keittiössä käytettävän mustanruskean koristekastikkeen nimi? V: crema di balsamico

**Tulos**

Mikä mielestäsi antaa tälle kastikkeelle sen hienon maun?

**Esimerkki 4.193**

KONTEKSTI: Tämä riippuu paikallisuudesta. Esimerkiksi Seattlessa on pari Washingtonin osavaltion viljatilaa ja myllyä, jotka myyvät tuotteitaan viljelijöiden markkinoilla. Jos sinulla on vaikeuksia löytää myllyä suoraan, kannattaa kysyä paikallisesta luonnontuotealan osuuskunnasta, voivatko he hankkia näitä tuotteita tai ohjata sinut ihmisten luo, jotka voivat auttaa. Toinen paikka, josta kannattaa kysyä, ovat parhaat paikalliset käsityöläisleipomot, sillä ne saattavat hyvinkin käyttää paikallisia jauhoja. <sep> K: Mistä saan paikallisia jyviä irtotavarana? V: Tämä riippuu todella paikasta K: voinko saada niitä supermarketista? V: Viljelijöiden markkinoilta. Jos sinulla on vaikeuksia löytää myllyä suoraan, kannattaa kysyä paikallisesta luontaistuotekaupasta, voivatko he hankkia näitä K: Onko olemassa verkkosivustoja, joista voi ostaa jyviä? V: Sinun kannattaa kysyä paikallisesta luonnontuotealan osuuskunnasta, voivatko he hankkia viljaa tai ohjata sinut ihmisille, jotka voivat auttaa sinua K: Mistä löydän luonnontuotealan osuuskunnan? V: Seattlessa on pari Washingtonin osavaltion viljatilaa ja myllyä.

**Tulos**

Asun Floridassa. Onko heillä yhteistoimintaa?

**Esimerkki 4.194**

KONTEKSTI: Tämä riippuu paikallisuudesta. Esimerkiksi Seattlessa on pari Washingtonin osavaltion viljatilaa ja myllyä, jotka myyvät tuotteitaan viljelijöiden markkinoilla. Jos sinulla on vaikeuksia löytää myllyä suoraan, kannattaa kysyä paikallisesta luonnontuotealan osuuskunnasta, voivatko he hankkia näitä tuotteita tai ohjata sinut ihmisten luo, jotka voivat auttaa. Toinen paikka kysyä on parhaat paikalliset käsityöläisleipomot, sillä ne saattavat hyvinkin käyttää paikallisia jauhoja. <sep> K: Mietin, mistä voin saada paikallisia jyviä irtotavarana? V: Tämä riippuu todella paikasta

**Tulos**

Onko olemassa hyvää lähdettä, josta niitä voisi ostaa verkosta?

**Esimerkki 4.195**

KONTEKSTI: Monet kiinalaiset ravintolat valmistavat sitä mielellään ilman sian- tai naudanlihaa. Olen nähnyt sitä sianlihalla (tavallisimmin) tai naudanlihalla (joskus). eräässä kasvisruokaa tarjoavassa kiinalaisessa ravintolassa, jossa satunnaisesti käyn, käytetään "kasviskinkkua" sekä joitakin vihanneksia, kuten herneitä, täydentämään pehmeän tofun vaniljaista rakennetta. Minä tykkään lisätä joukkoon ja tsai (zasai, riippuen siitä, miten romanisointia käytetään) suolakurkkua, vaikka se ei taida olla kovin yleistä.Sianliha ei ole ehdottoman tärkeää ruokalajin identiteetin kannalta, mutta se on varmasti todennäköisin versio, jota tarjoillaan. <sep> Kysymys: voinko tehdä Ma Po Doufua ilman sianlihaa Vastaus: Kasvisruokaa tarjoava kiinalainen paikka, jossa satunnaisesti käyn, käyttää "kasviskinkkua" sekä joitakin vihanneksia, kuten herneitä, täydentämään pehmeän tofun vaniljaista koostumusta Kysymys: toimisiko ruokalaji kanan/naudanlihan kanssa? V: Olen nähnyt sitä sianlihalla (yleisimmin) tai naudanlihalla (joskus) K: Voinko tehdä tätä ilman minkäänlaista lihaa? V: Joitakin vihanneksia, kuten herneitä.

**Tulos**

pitääkö tämä tehdä tofusta?

**Esimerkki 4.196**

KONTEKSTI: Monet kiinalaiset ravintolat valmistavat sitä mielellään ilman sian- tai naudanlihaa. Olen nähnyt sitä sianlihalla (tavallisimmin) tai naudanlihalla (joskus). eräässä kasvisruokaa tarjoavassa kiinalaisessa ravintolassa, jossa satunnaisesti käyn, käytetään "kasviskinkkua" sekä joitakin vihanneksia, kuten herneitä, täydentämään pehmeän tofun vaniljaista rakennetta. Minä tykkään lisätä sinne ja tsai (zasai, riippuen romanisaatiosuosituksista) suolakurkkua, vaikka arvelisin, että se ei ole kovin yleistä. sianliha ei ole ehdottoman välttämätöntä ruokalajin identiteetin kannalta, mutta se on varmasti todennäköisin versio, jota tarjoillaan. <sep> K: Mitä tiedät Ma Po Doufusta? V: Monet kiinalaiset ravintolat valmistavat sitä mielellään ilman sian- tai naudanlihaa. Olen nähnyt sitä sianlihalla (yleisimmin) tai naudanlihalla (joskus).

**Tulos**

Onko sianliha välttämätön ainesosa?

**Esimerkki 4.197**

KONTEKSTI: Mitään helppoa ei voi tehdä. Edes sitruunankuoren tai -esanssin lisääminen ei oikeastaan auta, vaan saat vain sitruunaisen mutta silti makean kakun. Teoriassa voisi kai lisätä happamia asioita, koska ne tasapainottavat makeutta, mutta se on hankalaa, koska happo on vuorovaikutuksessa hapatuksen kanssa. Hapan kuorrutus tai hapan kastike, jonka kanssa kakku tarjoillaan, voisi olla parempi vaihtoehto.Valitettavasti sinun kannattaisi siis etsiä kakkusekoituksia, joiden makeus vastaa paremmin haluamaasi makua. Voit ehkä käyttää ravintoarvotietoja apuna saadaksesi käsityksen siitä, kuinka makeita ne ovat, ennen kuin ostat ne. <sep> Kysymys: Osaatko kertoa, miten tehdä kakkuseoksesta vähemmän makea? V: Ei ole oikeastaan mitään helppoa, mitä voisit tehdä. Edes sitruunankuoren tai -esanssin lisääminen ei oikeastaan auta; siitä tulee vain sitruunainen, mutta silti makea kakku.

**Tulos**

Luuletko, että jauhojen lisääminen auttaisi?

**Esimerkki 4.198**

KONTEKSTI: Mitään helppoa ei voi tehdä. Edes sitruunankuoren tai -esanssin lisääminen ei oikeastaan auta, vaan saat vain sitruunaisen mutta silti makean kakun. Teoriassa voisi kai lisätä happamia asioita, koska ne tasapainottavat makeutta, mutta se on hankalaa, koska happo on vuorovaikutuksessa hapatuksen kanssa. Hapan kuorrutus tai hapan kastike, jonka kanssa kakku tarjoillaan, voisi olla parempi vaihtoehto.Valitettavasti sinun kannattaisi siis etsiä kakkusekoituksia, joiden makeus vastaa paremmin haluamaasi makeutta. Voit ehkä käyttää ravintoarvotietoja apuna saadaksesi käsityksen siitä, kuinka makeita ne ovat, ennen kuin ostat ne. <sep> Kysymys: Miten voin tehdä kakkuseoksesta vähemmän makean? V: Teoriassa voisit lisätä happamia asioita

**Tulos**

Voinko lisätä jauhoja?

**Esimerkki 4.199**

TAUSTAA: Tässä lainaus Gargantuan teoksen "Modernist Cuisine" lyhyestä osiosta "Stir-Fry": ...wok-poltin voi tuottaa jopa [...] 200 000 BTU/h lämpötehoa. [...] Vertailun vuoksi länsimaiset ammattikäyttöön tarkoitetut kaasupolttimet tuottavat [...] 15 000-30 000 BTU/h) ja kotitalouskaasupolttimet [...] 6 000-14 000 BTU/h)... Joten ammattimaisessa sekoituksessa ("bao" thaimaalaisittain - luulisin), mitä kuumempi, sen parempi. Mutta on olemassa myös ei-ammattimaista "chow"-wokki-paistamista, joka on "Modernistisen keittiön" sanoin enemmänkin "katettua paistamista". Et tee aasialaista stir-frya, koska liekki on aivan liian pieni, joten kypsennät tuoreet ruoat mehussaan, lopetat kun ne ovat vielä rapeita, ja tiedät, että maailma pitää myötätuntoa myös kavereille, joilla on meidän kaltaiset liedet. <sep> Kysymys: Mitä kaasutehoa tarvitaan koti stir-fryaamiseen? V: Länsimaiset ammattikäyttöön tarkoitetut kaasupolttimet tuottavat [...] 15 000-30 000 BTU/h), ja kotitalouskaasupolttimet [...] 6 000-14 000 BTU/h K: Mikä on parasta sekoituspaistamiseen? V: Ammattimaisessa paistamisessa ("bao" thaiksi - luulisin) mitä kuumempi, sitä parempi.

**Tulos**

missä lämpötilassa?

**Esimerkki 4.200**

YHTEENVETO: Voit neutraloida juomasi happamuuden lisäämällä puoli teelusikallista ruokasoodaa, mutta älä tee näin. Sen lisäksi, että sitruuna-juomasi, tai mitä siitä on jäljellä, maistuu aika kamalalta. haluat vähentää happamuutta. Tämä onnistuu yksinkertaisesti lisäämällä hunajaa. Suosittelen lisäämään teelusikallisen kerrallaan, kunnes se maistuu suunnilleen oikealta. Pidän noin kaksinkertaisesta hunajamäärästä määrittelemäänne määrään verrattuna, jos puhumme teelusikallisista. <sep> K: Miten vähennän kotitekoisen hunaja-sitruunamehun happamuutta? V: Voit neutraloida juoman happamuutta lisäämällä puoli teelusikallista ruokasoodaa, mutta älä tee näin. Sen lisäksi, että sitruuna-juomasi poreilee kuin tulivuori K: Miksi minun ei pitäisi tehdä niin? V: Sen lisäksi, että sitruuna-juomasi poreilee kuin tulivuori, se maistuu melko kamalalta, tai mitä siitä on jäljellä. V: Haluat vähentää happamuutta. Tämä voidaan tehdä yksinkertaisesti lisäämällä lisää hunajaa. Suosittelen lisäämään teelusikallisen kerrallaan, kunnes se maistuu suunnilleen oikealta K: Mitä muita ehdotuksia sinulla on? V: Pidän noin kaksinkertaisesta hunajamäärästä määrittelemäänne määrään verrattuna, jos puhumme teelusikallisista.

**Tulos**

Onko muita vaihtoehtoja?

**Esimerkki 4.201**

TAUSTA: Ei, baarimikot eivät ravista hiilihappopitoisia juomia. Olin vuosia baarimikkona, enkä ole koskaan tiennyt, että näin olisi tapahtunut tai että se olisi osa reseptiä. Hiilihapolliset limsat laitetaan aina lasin päälle kaatamisen jälkeen. Vaahto tulee makea-hapan-sekoituksessa olevasta sokerista tai munanvalkuaisesta. Löydät tuon reseptin netistä. Tässä on yksi, joka on liian monimutkainen, baareissa käytetään harvoin (ei tietääkseni koskaan) tuoretta sitruuna- tai limemehua. Hyvä baari käyttää kuitenkin erillistä sitruuna- ja limettisekoitusta eri juomiin, tai ainakin ennen käytti. Itse käytän kotona limeadea tai limonadia. Voit käyttää jompaakumpaa tai sekoittaa niitä keskenään. Heitä se shakeriin & saat vaahtoa, se toimii minun tehosekoittimessani. <sep> Kysymys: Hiilihapolliset juomat cocktail-shakereissa, onko ideoita ? Vastaus: Baarimestarit eivät ravista hiilihapollisia juomia K: Ravistatko siis kaiken muun ja sekoitat hiilihapollisen juoman? V: Hiilihapolliset juomat laitetaan aina lasin päälle kaatamisen jälkeen.

**Tulos**

Vähentääkö tämän lisääminen vaahtoa ravistetusta juomasta?

**Esimerkki 4.202**

TAUSTA: Ei, baarimikot eivät ravista hiilihappopitoisia juomia. Olin vuosia baarimikkona, enkä ole koskaan tiennyt, että näin olisi tapahtunut tai että se olisi osa reseptiä. Hiilihapolliset limsat laitetaan aina lasin päälle kaatamisen jälkeen. Vaahto tulee makea-hapan-sekoituksessa olevasta sokerista tai munanvalkuaisesta. Löydät tuon reseptin netistä. Tässä on yksi, joka on liian monimutkainen, baareissa käytetään harvoin (ei tietääkseni koskaan) tuoretta sitruuna- tai limemehua. Hyvä baari käyttää kuitenkin erillistä sitruuna- ja limettisekoitusta eri juomiin, tai ainakin ennen käytti. Itse käytän kotona limeadea tai limonadia. Voit käyttää jompaakumpaa tai sekoittaa niitä keskenään. Heitä se shakeriin & saat vaahtoa, se toimii minun tehosekoittimessani. <sep> Kysymys: Rakastan juomien sekoittamista cocktail-shakerissa, mutta mietin, onko hiilihappoisten juomien käyttäminen tässä hyvä idea? V: Baarimestarit eivät ravista hiilihapollisia juomia. Olin vuosia baarimikkona enkä ole koskaan tiennyt, että näin olisi tapahtunut tai että se olisi osa reseptiä K: Et siis ole tietoinen mistään reseptistä, jossa käytettäisiin hieman soodavettä shakerissa? V: Hiilihapolliset limuvedet laitetaan aina lasin päälle kaatamisen jälkeen. Vaahto tulee makea-hapan-sekoituksessa olevasta sokerista tai munanvalkuaisesta.

**Tulos**

Minun ei siis pitäisi koskaan lisätä hiilihappoa sisältävää juomaa johonkin, jota aion sekoittaa shakerissa?

**Esimerkki 4.203**

TAUSTA: Ei, baarimikot eivät ravista hiilihappopitoisia juomia. Olin vuosia baarimikkona, enkä ole koskaan tiennyt, että näin olisi tapahtunut tai että se olisi osa reseptiä. Hiilihapolliset limsat laitetaan aina lasin päälle kaatamisen jälkeen. Vaahto tulee makea-hapan-sekoituksessa olevasta sokerista tai munanvalkuaisesta. Löydät tuon reseptin netistä. Tässä on yksi, joka on liian monimutkainen, baareissa käytetään harvoin (ei tietääkseni koskaan) tuoretta sitruuna- tai limemehua. Hyvä baari käyttää kuitenkin erillistä sitruuna- ja limettisekoitusta eri juomiin, tai ainakin ennen käytti. Itse käytän kotona limeadea tai limonadia. Voit käyttää jompaakumpaa tai sekoittaa niitä keskenään. Heitä se shakeriin & saat vaahtoa, se toimii minun tehosekoittimessani. <sep> Kysymys: Voinko käyttää hiilihapotettuja juomia cocktail-shakereissa? V: Baarimestarit eivät ravista hiilihapollisia juomia K: Näen baarimestareiden ravistelevan juomia, joissa on hiilihapollisia juomia, koko ajan. Onko olemassa jokin temppu, jolla voi ravistaa cocktailin, jossa on hiilihapollisia ainesosia, ilman että siitä tulee lukion tiedeprojekti? V: Baarimestarit eivät ravista hiilihapollisia juomia. Olin vuosia baarimikkona, enkä ole koskaan tiennyt, että näin olisi tapahtunut tai että se olisi osa reseptiä.

**Tulos**

Vaikka käyttäisin vain tilkan soodaa, räjähtääkö se silti?

**Esimerkki 4.204**

YHTEYS: Rauta on pelkkä alkuaine, joten se ei voi tuhoutua kypsennyksessä (tai yleensä lämpötilan muutoksissa), kuten vitamiinit ja muut orgaaniset rakenteet mahdollisesti voivat.Kypsennetyn pinaatin vesipitoisuus on väistämättä paljon alhaisempi, joten kaikkien muiden ainesosien suhteellinen tiheys kasvaa. On siis järkevää, että kypsennetyssä pinaatissa on gramma grammalta suurempi rautapitoisuus (ja mahdollisesti joitakin muita aineita) kuin raa'assa pinaatissa. Varsinainen kypsennysprosessi ei kuitenkaan muuta raudan määrää millään tavalla. <sep> Kysymys: Miksi kypsennetyssä pinaatissa olisi enemmän rautaa kuin raa'assa? V: Keitetyssä pinaatissa on väistämättä paljon vähemmän vettä, joten kaikkien muiden komponenttien suhteellisen tiheyden on kasvettava.

**Tulos**

Kumpi on parempi syödä raakana vai keitettynä ?

**Esimerkki 4.205**

KONTEKSTI: Jos 1) keität hedelmiä kohtuullisen kauan ja/tai 2) käytät melko vähän hedelmiä kastikkeeseen verrattuna, maku eroaa lähes varmasti, ja kyllä, siinä pitäisi olla enemmän "tuoreita" sävyjä, ja siitä puuttuu myös joitakin keitettyjen hedelmien sävyjä. Jos haluat tuoreita sävyjä, suosittelen käyttämään pakastettuja tai jopa tuoreita hedelmiä. <sep> Kysymys: Onko hedelmien keittäminen tulisissa kastikkeissa ok? V: Jos 1) keität hedelmiä kohtuullisen kauan ja/tai 2) käytät ei liian pientä määrää hedelmiä kastikkeeseen verrattuna K: Olisiko makueroa, jos keittäisin kastikkeen ja sekoittaisin hedelmät lopuksi keittämisen sijasta? V: Tässä on , lähes varmasti, makuero, ja kyllä, siinä pitäisi olla enemmän "tuoreita" sävyjä.

**Tulos**

Sopisivatko persikat, päärynät ja ananakset kaikki hyvin?

**Esimerkki 4.206**

KONTEKSTI: Käytätkö vain munia täytteeksi? Useimmat quiche-täytteet ovat vaniljakastikkeita, joissa on munien lisäksi maitoa, kermaa tai muita maitotuotteita ja usein myös juustoa. Kuulostaa siltä, että vatkaat muna- tai vaniljakastike-seosta liikaa, jolloin siihen tulee tahattomasti ilmaa.Yleensä quiche-täytteeseen halutaan mahdollisimman vähän ilmaa, joten vatkaa tai sekoita sitä lyhyesti, kunnes se on kasassa, mutta ei liikaa.Sitä on vaikeampi sanoa kuvauksesta, mutta saatat myös paistaa quichea liikaa. Haluat kypsentää sitä, kunnes keskusta juuri ja juuri tärisee, noin 180 F / 82 C. <sep> K: Miksi quicheistani tulee aina kumimaisia? V: Kuulostaa siltä, että vatkaat kananmuna- tai vaniljakastike-seosta liikaa ja siihen on vahingossa sekoittunut ilmaa K: Olen vatkannut ne ennen vatkaamista, pitäisikö minun olla tekemättä sitä? V: Yleisesti ottaen haluat, että quiche-täytteessä on mahdollisimman vähän ilmaa, joten vatkaa tai sekoittakaa sitä lyhyesti, kunnes se on kasassa, mutta ei ylimääräistä K: Selvä, kiitos. #####Onko olemassa täytteitä, jotka aiheuttavat tämän ongelman? V: Käytätkö täytteessäsi vain kananmunia? Useimmat quiche-täytteet ovat vaniljakastike, jossa on munien lisäksi maitoa, kermaa tai muita maitotuotteita ja usein myös juustoa.

**Tulos**

Olen käyttänyt vain pekonia, paprikaa ja sieniä. Millaista juustoa minun pitäisi käyttää?

**Esimerkki 4.207**

KONTEKSTI: Muutaman kuukauden ajan en todellakaan olisi kovin huolissani säilytyksestäsi, puoli vuotta 80 asteen lämpötilassa ei tuhoa viiniäsi. Jos sinulla on tilaa jääkaapissasi, se on parempi vaihtoehto, mutta epäilen, että edes vannoutunein viinisnobi ei pystyisi havaitsemaan suurta eroa. Kosteudella on merkitystä vain, jos viinissä on perinteiset korkit, sillä alhainen kosteus kuivattaa ne ja pilaa viinin, mutta jos ostat kierrekorkkeja ja synteettisiä korkkeja, kosteus ei ole tärkeää. Muutama kuukausi alhaisessa ilmankosteudessa ei saisi johtaa korkin kuivumiseen, mutta vuosi johtaa siihen. Tärinä oli ennen ongelma vanhemmissa jääkaapeissa, mutta useimmat uudemmat jääkaapit ovat melko hiljaisia ja värähtelevät vähän, joten en olisi huolissani siitä, varsinkaan lyhytaikaisessa varastoinnissa. Kylmemmät säilytyslämpötilat eivät aiheuta huomattavaa vaikutusta viinin makuun muutamassa kuukaudessa, mutta parhaan maun saamiseksi haluat kuitenkin antaa sen lämmetä jonkin verran. Avattujen viinipullojen säilyttäminen jääkaapissa on itse asiassa hyvä idea, koska se pitää viinin juomakelpoisena pidempään. Joten ellet osta kallista viiniä säilytettäväksi pitkään, sinun pitäisi olla kunnossa riippumatta siitä, kumman vaihtoehdon valitset. <sep> K: Kuinka tärkeitä lämpötila, kosteus ja tärinä ovat kukin niistä viinin säilytyksen kannalta? V: On

**Tulos**

Minun on tiedettävä, millä näistä on oikeastaan merkitystä kaltaiselleni satunnaiselle viininjuojalle?

**Esimerkki 4.208**

TEKSTI: Sous vide -kypsennys riippuu lämpötilasta ja kyseisen ruoan pinta-alan ja tilavuuden suhteesta.Jos pinta-ala on suuri suhteessa tilavuuteen, kypsennysaika on lyhyempi. Pihvien pinta-alan suhde olisi suurempi kuin paistilla, joten niiden valmistukseen kuluu vähemmän aikaa kuin paistilla. Aikaeron suuruutta on vaikea ennustaa tarkasti näin pitkällä aikajänteellä, mutta karkea laskelma mainitsemastani suhteesta olisi hyvä lähtökohta kompensaatiokertoimelle.Jos sinulla on aikaa ja vesihauteesi kestää, suosittelisin paistin pitämistä kokonaisena ja viimeistelyä paistinpannussa. Se on paljon vaikuttavampi kuin pihvi. <sep> Kysymys: Sous vide chuck roast vai chuck steak? V: Sous vide -kypsennys riippuu lämpötilasta ja kyseisen ruoan pinta-alan ja tilavuuden suhteesta K: Onko sinulla kokemusta sous vide -kypsennyksestä? V: Jos pinta-ala on suuri suhteessa tilavuuteen, kypsennysaika on lyhyempi. Pihveillä olisi suurempi suhde kuin paistilla, joten niiden valmistukseen kuluisi vähemmän aikaa kuin paistilla.

**Tulos**

Minulla on 3 lb chuck paahtopaisti En ole varma, mikä on tarkka leikkausmuoto, mutta se on epämääräisesti kuution muotoinen, jos leikkaamme paahtopaistin pihveiksi ennen paistamista ja keittämistä, mikä vaikutus sillä olisi tähän ruoanlaittoon?

**Esimerkki 4.209**

TEKSTI: Sous vide -kypsennys riippuu lämpötilasta ja kyseisen ruoan pinta-alan ja tilavuuden suhteesta.Jos pinta-ala on suuri suhteessa tilavuuteen, kypsennysaika on lyhyempi. Pihvien pinta-alan suhde olisi suurempi kuin paistilla, joten niiden valmistukseen kuluu vähemmän aikaa kuin paistilla. Aikaeron suuruutta on vaikea ennustaa tarkasti näin pitkällä aikajänteellä, mutta karkea laskelma mainitsemastani suhteesta olisi hyvä lähtökohta kompensaatiokertoimelle.Jos sinulla on aikaa ja vesihauteesi kestää, suosittelisin paistin pitämistä kokonaisena ja viimeistelyä paistinpannussa. Se on paljon vaikuttavampi kuin pihvi. <sep> K: Pitäisikö minun Sous vide chuck paahtopaisti vai chuck pihvit? V: Pihveissä olisi korkeampi suhde kuin paistissa, joten ne veisivät vähemmän aikaa kuin paistissa.

**Tulos**

Kumpi maistuisi paremmalta?

**Esimerkki 4.210**

KONTEKSTI: No, sinun ei tarvitse käyttää satoja dollareita, mutta saatat joutua käyttämään enemmän kyynärpään rasvaa. Voit hankkia käsikäyttöisen lihamyllyn noin 30 dollarilla ja käsikäyttöisen makkarantäytteen noin samalla hinnalla. Voit säästää myllyssä, jos sinulla on ruokakone tai tehosekoitin, joka voi tehdä lihan kanssa mitä haluaa. <sep> K: Miten teet kotitekoista makkaraa ilman lihamyllyä/makkarantäytettä?### V: No niin.

**Tulos**

Ei, en tiedä.

**Esimerkki 4.211**

KONTEKSTI: No, sinun ei tarvitse käyttää satoja dollareita, mutta saatat joutua käyttämään enemmän kyynärpään rasvaa. Voit hankkia käsikäyttöisen lihamyllyn noin 30 dollarilla ja käsikäyttöisen makkarantäytteen noin samalla hinnalla. Voit säästää jauhimessa, jos sinulla on ruokakone tai tehosekoitin, joka voi tehdä lihan kanssa mitä haluaa. <sep> Kysymys: Miten teet kotitekoista makkaraa ilman lihamyllyä/makkarantäytettä? Vastaus: Ruokakone tai tehosekoitin K: Kumpi on parempi ruokakone vai tehosekoitin? Vastaus: Ruokaprosessori

**Tulos**

Miksi ruokaprosessori on parempi?

**Esimerkki 4.212**

Lyhyt vastaus on, että kyllä, voit ehdottomasti tehdä sen, mutta muutamalla varauksella. Ensinnäkin, jos kuoressa on huomattava määrä sokeria, joka on peräisin lasitteesta tai kovettumisesta, se palaa melko nopeasti ja antaa todennäköisesti katkeran maun, ennen kuin saavutetaan kunnollinen rapeus, josta crackling on tunnettu. Lisäksi kinkkujen nahassa on todennäköisesti alun perin paljon suolaa, ja se todennäköisesti voimistuu, kun kinkku paistetaan, joten ole siitä tietoinen. Minulla ei ole koskaan ollut onnea sianlihan nahan paistamisessa, koska rakenne ei ole koskaan sama ja se kestää paljon kauemmin. Friteeraus on paljon parempi/autenttisempi tapa. <sep> Kysymys: Voinko tehdä kinkun nahasta kraklingia? Vastaus: Ehdottomasti voit, mutta muutamin varauksin K: Minulla on kypsytetty kinkku, josta olen poistanut nahan kuorrutusta varten. V: Kinkkujen kanssa nahassa on todennäköisesti alun perin paljon suolaa, ja se todennäköisesti voimistuu, kun sitä paistetaan K: Voinko paistaa nahan ja tehdä siitä kraklingia? V: Minulla ei ole koskaan ollut onnea sianlihan nahan paistamisessa, koska sen rakenne ei ole koskaan sama ja se kestää paljon kauemmin.

**Tulos**

Onko minulle mitään ehdotuksia?

**Esimerkki 4.213**

Lyhyt vastaus on, että kyllä, voit ehdottomasti tehdä sen, mutta muutamalla varauksella. Ensinnäkin, jos kuoressa on huomattava määrä sokeria, joka on peräisin lasitteesta tai kovettumisesta, se palaa melko nopeasti ja antaa todennäköisesti katkeran maun, ennen kuin saavutetaan kunnollinen rapeus, josta crackling on tunnettu. Lisäksi kinkkujen nahassa on todennäköisesti alun perin paljon suolaa, ja se todennäköisesti voimistuu, kun kinkku paistetaan, joten ole siitä tietoinen. Minulla ei ole koskaan ollut onnea sianlihan nahan paistamisessa, koska rakenne ei ole koskaan sama ja se kestää paljon kauemmin. Friteeraus on paljon parempi/autenttisempi tapa. <sep> Kysymys: Voinko tehdä kinkun nahasta kraklingia? V: Lyhyt vastaus on kyllä, voit ehdottomasti tehdä, mutta muutamin varauksin K: Voinko paistaa nahan? V: Minulla ei ole koskaan ollut onnea sianlihan nahan paistamisessa, koska rakenne ei ole koskaan sama ja se kestää paljon kauemmin. Friteeraus on paljon parempi/autenttisempi tapa.

**Tulos**

Minkälaista öljyä minun pitäisi käyttää friteeraukseen?

**Esimerkki 4.214**

KONTEKSTI: Selvennykselläsi on paljon merkitystä - "paistettu" peruna Yhdysvalloissa on yleensä kokonainen peruna, joka on kypsennetty sellaisenaan, jolloin sisuskalut muuttuvat pörröisiksi ja kermaisiksi, ja se tehdään suuremmista tärkkelyspitoisista valkoisista perunoista, tai myös bataatit sopivat hyvin.Paahdetut perunat taas ovat (Yhdysvalloissa) yleensä pienempiä "uusia" perunoita, vahamaisia perunoita tai jopa suurempia tärkkelyspitoisia perunoita paloiteltuina (esim. "uuniperunat").Tärkkelyspitoiset perunat kestävät hyvin paahtamista vain, jos paahtaminen tapahtuu hyvin korkealla lämmöllä tai lyhyessä ajassa - jos aiot paistaa niitä paistin kanssa, koska niissä on kosteutta, valitsisin vahamaisia perunoita (esim. Red Bliss).Mitä tulee ruskistukseen - päällystä ne luultavasti hyvin öljyllä, ja jos ne eivät ole tarpeeksi ruskistuneet, kun otat paistin pois, koska sinun on joka tapauksessa levättävä sitä, valuta lihanesteet, nosta uunin lämpötila jonnekin 450 F:n (230 C) tienoille ja jätä perunat muutamaksi lisäminuutiksi. ps. kyllä, tiedän, että bataatti ei ole peruna. Ja minulla on myös tapana käyttää Yukon Goldia melkein kaikkeen, sillä siitä saa loistavia uuniperunoita ja paahdettuja perunoita (tosin, en ole varma kuinka hyvin paistin kanssa samaan aikaan) ja ne ovat hyviä patapaistissa ja pataruoassa, jos niitä ei lisätä liian aikaisin. <sep> K: Mitkä ovat parhaita perunoita leivontaan? Vastaus: Minulla on myös tapana käyttää Yukon Goldia melkein kaikkeen, koska siitä saa loistavia uuniperunoita K: Sopivatko nuo paistamiseen paistin kanssa, että saa kauniin kullanruskean lopputuloksen ulkopuolelle? V: Ne sopivat hyvin patapaistiin ja pataruokiin, jos niitä ei lisätä liian aikaisin.

**Tulos**

Kuinka kauan niiden paistaminen kestää?

**Esimerkki 4.215**

KONTEKSTI: Selvennykselläsi on paljon merkitystä - "paistettu" peruna Yhdysvalloissa on yleensä kokonainen peruna, joka on kypsennetty sellaisenaan, jolloin sisuskalut muuttuvat pörröisiksi ja kermaisiksi, ja se tehdään suuremmista tärkkelyspitoisista valkoisista perunoista, tai myös bataatit sopivat hyvin.Paahdetut perunat taas ovat (Yhdysvalloissa) yleensä pienempiä "uusia" perunoita, vahamaisia perunoita tai jopa suurempia tärkkelyspitoisia perunoita paloiteltuina (esim. "uuniperunat").Tärkkelyspitoiset perunat kestävät hyvin paahtamista vain, jos paahtaminen tapahtuu hyvin korkealla lämmöllä tai lyhyessä ajassa - jos aiot paistaa niitä paistin kanssa, koska niissä on kosteutta, valitsisin vahamaisia perunoita (esim. Red Bliss).Mitä tulee ruskistukseen - päällystä ne luultavasti hyvin öljyllä, ja jos ne eivät ole tarpeeksi ruskistuneet, kun otat paistin pois, koska sinun on joka tapauksessa levättävä sitä, valuta lihanesteet, nosta uunin lämpötila jonnekin 450 F:n (230 C) tienoille ja jätä perunat muutamaksi lisäminuutiksi. ps. kyllä, tiedän, että bataatti ei ole peruna. Ja minulla on myös tapana käyttää Yukon Goldia melkein kaikkeen, sillä siitä saa loistavia uuniperunoita ja paahdettuja perunoita (tosin, en ole varma kuinka hyvin paistin kanssa samaan aikaan) ja ne ovat hyviä patapaistissa ja pataruoassa, jos niitä ei lisätä liian aikaisin. <sep> K: Mitkä ovat parhaita perunoita leivontaan? V: Suuremmat tärkkelyspitoiset valkoiset perunat tai bataatit toimivat myös hyvin K: Täytyy selventää, olen Australiassa ja meillä ei oikeastaan tehdä eroa paistamisen ja paahtamisen välillä, voisitteko suositella hyvää paistoperunaa? V: Paistetut perunat taas ovat (Yhdysvalloissa) yleensä pienempiä "uusia" perunoita, vahamaisia perunoita tai jopa suurempia tärkkelyspitoisia perunoita paloiteltuina (esim. "uuniperunat") K: Millainen peruna sopisi hyvin naudanlihan kanssa paistettavaksi? Vastaus: Jos aiot kypsentää niitä paistin kanssa, koska siinä on kosteutta, valitsisin vahamaisen perunan (esim. Red Bliss Q: Antaisiko Red Bliss -perunoista kauniin kullanruskean lopputuloksen? V: Mitä tulee ruskistukseen - päällystä ne luultavasti hyvin öljyllä, ja jos ne eivät ole tarpeeksi ruskeita, kun otat paistin pois, koska sinun on joka tapauksessa levättävä sitä K: Okei, minun pitäisi siis päällystää ne öljyllä ja jättää ne uuniin, kun paisti on ulkona lepäämässä? V: valuta lihaliemet, nosta uunin lämpötila noin 230 asteeseen (450 F) ja jätä perunat muutamaksi minuutiksi.

**Tulos**

Kuinka pitkä aika on muutama ylimääräinen minuutti?

**Esimerkki 4.216**

TEKSTI: Useimmat tässä olevat asiat ovat hyvin helposti korvattavissa.Ruusujen limemehu on makeaa ja alkoholitonta (ja sitä löytyy useimmista supermarketeista). Voit helposti korvata Baileyn kermalla: ne eivät maistu samalta, mutta kemiallisesti ne reagoivat suunnilleen samalla tavalla. Grenadiini on vain granaattiomenamehun siirappi. Siinä ei ole lainkaan alkoholia.Ainoa kysymys on, millä haluat korvata mansikkavodkan. Todennäköisesti jonkinlaisella soodalla. Se on makuasia. Ei ole helppoa saada jotain, joka on sekä hedelmäistä että kirkasta, mutta voit kokeilla valkoista karpalomehua tai valkoista viinirypälemehua. <sep> Kysymys: Miten voin tehdä "Bloody Brain" -cocktailin ilman alkoholia? Vastaus: Useimmat tässä olevat asiat ovat hyvin helposti korvattavissa K: Onko Baileyn Irish Creamille olemassa alkoholitonta korviketta? V: Voit helposti korvata Baileyn kermalla: ne eivät maistu samalta, mutta kemiallisesti ne reagoivat suunnilleen samalla tavalla.

**Tulos**

Onko olemassa alkoholitonta makuaineosaa, joka sopisi Baileyn makuun?

**Esimerkki 4.217**

KONTEKSTI: Lyhyt vastaus: Pitkä vastaus: Tämä voitaisiin luultavasti saada toimimaan, mutta vain lyhyen aikaa. Jossain vaiheessa ja luultavasti muutaman käyttökerran kuluessa nuotiosta aiheutuva nopea lämmönvaihtelu aiheuttaisi pizzakiven halkeamisen. pizzakivet valmistetaan korderiitista tai savesta, joskus grogista. Tämä tarjoaa sileämmän pinnan kuin tulitiili, mutta sileä pinta johtuu suuremmasta lasittumisesta ja pienemmästä ilmatilasta keramiikassa. Tämä tarkoittaa, että ne kestävät huonommin lämpöshokkien aiheuttamaa halkeilua, ja se, että pizzakivesi on 1/4 yhtä paksu kuin tulitiili, pahentaa asiaa. tulitiili on sitä vastoin tavallisesti 2,5 tuuman paksuinen, ja se on valmistettu korkeamman lämpötilan materiaaleista, joissa on enemmän ilmatilaa itse savessa. Nämä ominaisuudet antavat sille sekä paremman lämmöneristyksen että suuremman lämpömassan (joten se jäähtyy hitaammin). Molemmat ominaisuudet auttavat sitä vastustamaan halkeilua. <sep> K: Pizzakivi lattian pizzauunina vs. tulitiili V: Tämä tarjoaa sileämmän pinnan kuin tulitiili K: Kuumeneeko se yhtä kuumaksi kuin tulitiili? V: Se, että pizzakivi on 1/4 yhtä paksu kuin tulitiili, pahentaa asiaa Q: Onko pizzakiven käytössä mitään etuja? V: tarjoaa tasaisemman pinnan K: Onko tulitiilessä etua? V: Sekä parempi lämmöneristys että suurempi lämpömassa.

**Tulos**

Okei, onko mitään muuta, mitä voitte lisätä auttaaksenne minua päätöksenteossa?

**Esimerkki 4.218**

KONTEKSTI: Valkosipulin pilkkominen edellisenä iltana on turvallista. Se muuttaa hieman väriään hapettumisen vuoksi, mutta ei todennäköisesti niin paljon, että se vaikuttaisi ruokalajin ulkonäköön. Se menettää kuitenkin makua yön aikana, joten en pilkkoisi sitä ennen kuin olen valmis käyttämään sitä. Yleensä valkosipulin kanssa ei ole niinkään vaikeaa pilkkominen vaan kuoriminen, voit kuoria sen edellisenä iltana ja pilkkoa sen sitten juuri ennen käyttöä ilman, että väri tai maku muuttuu. Niin minä tekisin. <sep> Kysymys: Valmistaako valkosipulijauhelihaa edellisenä iltana ennen käyttöä###Onko valkosipuli mielestäsi ok? V: On turvallista pilkkoa valkosipulit edellisenä iltana Q: Pitäisikö niitä mielestäsi säilyttää jääkaapissa? V: Se menettää kuitenkin makua yön aikana, joten en pilkoisi sitä ennen kuin olen valmis käyttämään sitä K: Tuo on hyvä huomio. Mikä on nopein tapa valmistaa valkosipuli? V: Yleensä valkosipulin kanssa ei ole niinkään vaikeaa pilkkoa vaan kuoria se.

**Tulos**

Jos kuorin valkosipulit ja odotan niiden pilkkomista, vaikuttaako se makuun tai ulkonäköön?

**Esimerkki 4.219**

KONTEKSTI: On monia keittiövälineitä, jotka toimivat. Suosikkini ovat säilykepurkit, jotka on täytetty vedellä, jotta ne eivät kellu, ja suljettu. Elintarviketurvallisia, kestävät lämpötilaa, helposti puhdistettavia. Yksi voi riittää, jos löydät sopivan kokoisen. Jos sinulla ei ole niitä ja haluat kokeilla ensin jollain muulla, etsi keittiössäsi metallisia tai keraamisia astioita, jotka pystyvät seisomaan pystyasennossa ja ovat useita senttejä korkeampia kuin kastikkeen taso syrjäyttämisen jälkeen. Tämä voi olla termospullo ilman korkkia tai jopa korkea muki. Laita se vain sinne, täytä taas hieman vettä ja täytä kastike sen ympärille. Suurin riski on, että se kaatuu, ja päädyt hieman vetiseen kastikkeeseen. <sep> K: Etsin keinoja nesteiden syrjäyttämiseen ruoanlaiton aikana onko ideoita? V: On monia keittiövälineitä, jotka toimivat. Suosikkini ovat säilykepurkit, jotka täytetään hieman vedellä, jotta ne eivät kellu, ja suljetaan K: Vaikuttaako se reseptin kypsennysaikaan? V: Laita se vain sinne, täytä se taas hieman vedellä ja täytä kastike sen ympärille K: Tarttuuko kastike purkkien kylkeen ja meneekö se hukkaan? V: Suurin riski on, että se kaatuu, ja lopputuloksena on hieman vetinen kastike.

**Tulos**

Onko olemassa keino varmistaa, että vesi ei vuoda ulos, jos näin tapahtuu?

**Esimerkki 4.220**

KONTEKSTI: On monia keittiövälineitä, jotka toimivat. Suosikkini ovat säilykepurkit, jotka on täytetty vedellä, jotta ne eivät kellu, ja suljettu. Elintarviketurvallisia, kestävät lämpötilaa, helposti puhdistettavia. Yksi voi riittää, jos löydät sopivan kokoisen. Jos sinulla ei ole niitä ja haluat kokeilla ensin jollain muulla, etsi keittiössäsi metallisia tai keraamisia astioita, jotka pystyvät seisomaan pystyasennossa ja ovat useita senttejä korkeampia kuin kastikkeen taso syrjäyttämisen jälkeen. Tämä voi olla termospullo ilman korkkia tai jopa korkea muki. Laita se vain sinne, täytä taas hieman vettä ja täytä kastike sen ympärille. Suurin riski on, että se kaatuu, ja päädyt hieman vetiseen kastikkeeseen. <sep> K: Keinoja nesteiden syrjäyttämiseen ruoanlaiton aikana V: On monia keittiövälineitä, jotka toimivat. Suosikkini ovat säilykepurkit K: Mitä voin käyttää, joka ei syrjäytä makua? V: Metalli- tai keraamisia astioita, jotka pystyvät seisomaan pystyssä ja jotka ovat useita senttimetrejä korkeammat kuin kastikkeen taso syrjäyttämisen jälkeen K: Mihin välineeseen tarttuu vähiten mehua? V: Säilykepurkit, jotka on täytetty hieman vedellä, jotta ne eivät kellu, ja suljettu. Elintarviketurvallisia, kestävät lämpötilaa, puhdistuvat helposti K: Pitäisikö minun käyttää hidastettua keitintä säilytykseen? V: Laita se vain sinne, täytä se taas vedellä ja täytä kastike sen ympärille.

**Tulos**

Onko olemassa tiettyä lämpötilaa, jossa sen pitäisi olla?

**Esimerkki 4.221**

KONTEKSTI: Kypsennän Brietä samassa lämpötilassa 30-35 minuuttia, ja sen pitäisi olla kunnossa.Vaihtoehtoisesti voit kypsentää paistin kokonaan, ottaa sen uunista, peittää sen foliolla ja kypsennät sitten Brien. Liha voi levätä sillä aikaa, kun Brie kypsyy ja sitä syödään. Ennen paahtopaistin viipalointia kuumenna paistinpannun liemi kuohuvaksi ja kuorruta, jotta paisti saa rapean kuoren. Mutta jos alkuruokakurssi sattuu kestämään 20-30 minuuttia, paisti on levännyt 40-50 minuuttia ja voi menettää liikaa sisäistä lämpöä. <sep> K: Miten uuni säädetään siten, että siihen mahtuu kaksi tuotetta, joilla on eri kypsennysajat ja lämpötilat? Vastaus: K: Paisti ja brie alkupalaksi Vastaus: Kypsennän brietä samassa lämpötilassa 30-35 minuuttia, ja sen pitäisi olla kunnossa.

**Tulos**

Pitäisikö brie tarjoilla kylmänä vai vetenä?###lämmin ooops

**Esimerkki 4.222**

YHTEENVETO: Nähdäkseni reseptissä ei sulateta piirakkaa ennen leipomista, joten osa uunissa vietetystä ajasta olisi vain piirakan sulattamista; tämä voitaisiin siis tehdä etukäteen ottamalla se pakastimesta puolitoista tuntia ennen leipomista. Koska kana on jo kypsennetty, näyttää siltä, että kypsennät vain taikinaa, joten voisit käyttää ohuempaa taikinaa, joka kypsenee nopeammin, tai vielä parempi, voisit käyttää kerroksittain fyllo-taikinaa, joka kypsenee paljon nopeammin, mutta ei tietenkään paisuisi niin kuin lehtitaikina.Jos noudatat tätä ohjeistusta, piirakkaa voisi todennäköisesti paistaa vain 25 minuuttia tai jotain sinne päin.Toivottavasti tästä on apua! <sep> Kysymys: Voinko leipoa tämän patapiirakkareseptin osittain? Vastaus: Näen, et sulata piirakkaa ennen paistamista reseptissä, joten jotkut K: Haluaisin tehdä lihapatapiirakan reseptin, ja saada sen paistamiseen kulumaan alle tunti, voitko auttaa? V: Nähdäkseni reseptissä ei sulateta piirakkaa ennen paistamista, joten osa uuniajasta kuluu vain piirakan sulattamiseen.

**Tulos**

Miten voin varmistaa, etten aiheuta pilaantumista sulattaessani lihapakastepiirakkaa?

**Esimerkki 4.223**

YHTEENVETO: Nähdäkseni reseptissä ei sulateta piirakkaa ennen leipomista, joten osa uunissa vietetystä ajasta olisi vain piirakan sulattamista; tämä voitaisiin siis tehdä etukäteen ottamalla se pakastimesta puolitoista tuntia ennen leipomista. Koska kana on jo kypsennetty, näyttää siltä, että kypsennät vain taikinaa, joten voisit käyttää ohuempaa taikinaa, joka kypsenee nopeammin, tai vielä parempi, voisit käyttää kerroksittain fyllo-taikinaa, joka kypsenee paljon nopeammin, mutta ei tietenkään paisuisi niin kuin lehtitaikina.Jos noudatat tätä ohjeistusta, piirakkaa voisi todennäköisesti paistaa vain 25 minuuttia tai jotain sinne päin.Toivottavasti tästä on apua! <sep> Kysymys: Miten voin lyhentää pakastetun patapiirakan paistoaikaa? V: Tuomalla sen pakastimesta puolitoista tuntia ennen paistamista sanotaanko.

**Tulos**

voinko leipoa sen?

**Esimerkki 4.224**

KONTEKSTI: Älä huuhteleSinun ei tarvitse tehdä muuta kuin ravistaa ylimääräinen marinadi kanasta, tai jos haluat olla hyvin perusteellinen, taputella sitä kevyesti pyyhkeillä.Jos huuhtelet, huuhtelet pois marinadin kehittämän maun ja kanan pinnalla olevat mausteet.Kypsennä eteenpäinTavoitteena on, ettei kanaa laiteta grilliin niin paljon marinadia jäljellä, että se ei kypsy ja kuivuu. Kun olet valmis grillaamaan, kanan pitäisi olla pinnaltaan lähes kuivaa, eikä siinä pitäisi olla mitään hyytynyttä.Toinen grillaamisen (tai tandooriin laittamisen, jos sinulla on sellainen) tavoite on kehittää mukavan ruskistuneita ja herkullisia makuja, eikä sitä tapahdu, jos pinnalla on vielä nestemäistä jogurttia.JogurttityyppiKäytettävän jogurtin tyypillä ei pitäisi olla merkitystä, koska sen pitäisi olla täysin kypsää grillausvaiheessa.yleisesti ottaen kuitenkin hyvin runsasrasvaiset maitotuotteet (kuten kerma tai täyskermasta valmistettu jogurtti). <sep> Kysymys: Huuhteletko lihan sen jälkeen, kun olet marinoinut sen jogurtissa? V: Jos huuhtelet, huuhtelet pois marinadin kehittämän maun ja kanan pinnalla olevat mausteet K: Miten estät jogurttia hyytymästä, kun liha kypsennetään? V: Tavoitteena on, ettei kanaa laiteta grilliin, jossa on niin paljon jäljellä marinadia, että se ei kypsy läpi ja kuivuu.

**Tulos**

Pitäisikö sinun sivellä ylimääräistä marinadia avuksesi?

**Esimerkki 4.225**

KONTEKSTI: Älä huuhteleSinun ei tarvitse tehdä muuta kuin ravistaa ylimääräinen marinadi kanasta, tai jos haluat olla hyvin perusteellinen, taputella sitä kevyesti pyyhkeillä.Jos huuhtelet, huuhtelet pois marinadin kehittämän maun ja kanan pinnalla olevat mausteet.Kypsennä eteenpäinTavoitteena on, ettei kanaa laiteta grilliin niin paljon marinadia jäljellä, että se ei kypsy ja kuivuu. Kun olet valmis grillaamaan, kanan pitäisi olla pinnaltaan lähes kuivaa, eikä siinä pitäisi olla mitään hyytynyttä.Grillaamisen (tai tandooriin laittamisen, jos sinulla on sellainen) toinen tavoite on kehittää mukavan ruskistuneita ja herkullisia makuja, eikä sitä tapahdu, jos pinnalla on vielä nestemäistä jogurttia.Jogurtin tyyppiKäytettävän jogurtin tyypillä ei pitäisi olla merkitystä, koska sen pitäisi olla täysin kypsää grillausvaiheessa.yleisesti ottaen kuitenkin hyvin runsasrasvaiset maitotuotteet (kuten kerma tai täyskermasta valmistettu jogurtti). <sep> Kysymys: Pitäisikö liha huuhdella jogurtissa marinoinnin jälkeen? V: Älä huuhteleEi sinun pitäisi tarvita muuta kuin ravistella ylimääräinen marinadi pois kanasta, tai jos haluat olla hyvin perusteellinen, taputtele se kevyesti pyyhkeillä K: Miten estän jogurttia hyytymästä ja tekemästä kastikkeesta rakeisen näköistä? V: Tavoitteena on, ettei kanaa laiteta grilliin niin paljon marinadia jäljelle jääneenä, että se ei kypsenny läpi ja kuivuu K: Onko olemassa jokin tietty jogurttityyppi, joka on parempi marinadiin? V: Käytettävän jogurtin tyypillä ei pitäisi olla merkitystä, koska sen pitäisi olla täysin kypsää grillausvaiheessa.

**Tulos**

Entä grillin tai pannun lämpötila?

**Esimerkki 4.226**

YHTEENVETO: Pizzakivi tavallisessa uunissa saa vain uunin maksimilämpötilan (luultavasti enintään 280 ºC).Erityinen pizzauuni kuumenee enemmän (linkittämäsi pizzauuni saa 390 ºC ja siinä on kivi sisällä).Jos haluat saada italialaistyylisiä pizzoja, valitse pizzauuni. Ne tarvitsevat tuon korkean lämpötilan, jotta ne valmistuvat (mieluiten) 90 sekunnissa. Nuo Ferrari-uunit ovat yksi italialaisten suosikeista, vaikka ne vaativat hieman enemmän aikaa kuin puulämmitteisissä perinteisissä pizzauuneissa saavutettavat 1,5 minuuttia. Et (luultavasti) pysty saavuttamaan noita korkeita lämpötiloja tavallisella kotikeittiön uunilla, paitsi jos sinulla on pyrolyyttinen kotiuuni ja hakkeroit sitä, jotta voit kypsentää siinä pyrolyysisyklin aikana.Mitä tulee odotusaikaan pizzojen välillä, kun käytät kiveä, ajattele sitä kondensaattorina (tai ladattavana akkuna): Se ottaa lämpöä (kunnes se imeytyy) ja antaa sen sitten takaisin. Kun teet 1 pizzan (tai leivän), sen täytyy imeytyä (hieman) uudelleen. <sep> K: Uunikiven ja pizzauunin erot? V: Pizzakivi tavallisessa uunissa saa vain uunin maksimilämpötilan...

**Tulos**

Kumpi maistuu paremmalta?

**Esimerkki 4.227**

YHTEENVETO: Pizzakivi tavallisessa uunissa saa vain uunin maksimilämpötilan (luultavasti enintään 280 ºC).Erityinen pizzauuni kuumenee enemmän (linkittämäsi pizzauuni saa 390 ºC ja siinä on kivi sisällä).Jos haluat saada italialaistyylisiä pizzoja, valitse pizzauuni. Ne tarvitsevat tuon korkean lämpötilan, jotta ne valmistuvat (mieluiten) 90 sekunnissa. Nuo Ferrari-uunit ovat yksi italialaisten suosikeista, vaikka ne vaativat hieman enemmän aikaa kuin puulämmitteisissä perinteisissä pizzauuneissa saavutettavat 1,5 minuuttia. Et (luultavasti) pysty saavuttamaan noita korkeita lämpötiloja tavallisella kotikeittiön uunilla, paitsi jos sinulla on pyrolyyttinen kotiuuni ja hakkeroit sitä, jotta voit kypsentää siinä pyrolyysisyklin aikana.Mitä tulee odotusaikaan pizzojen välillä, kun käytät kiveä, ajattele sitä kondensaattorina (tai ladattavana akkuna): Se ottaa lämpöä (kunnes se imeytyy) ja antaa sen sitten takaisin. Kun teet 1 pizzan (tai leivän), sen täytyy imeytyä (hieman) uudelleen. <sep> K: Uunikiven ja pizzauunin erot? V: Pizzakivi tavallisessa uunissa saa vain uunin maksimilämpötilan (luultavasti enintään 280 ºC / 530 ºF K: Olen epävarma uunikiven tai pizzauunin (kuten http://j.mp/YXeiTr) ostamisen välillä. En löydä mitään hyödyllistä ehdotusta - onko kenelläkään kommenttia? V: Erityinen pizzauuni kuumenee enemmän (linkittämäsi uuni kuumenee 390 ºC / 735 ºF, ja siinä on todellakin kivi sisällä). V: Jos haluat italialaistyylisiä pizzoja, valitse pizzauuni.

**Tulos**

Tiedätkö, missä hintaluokassa olisi tarjolla laadukas uuni?

**Esimerkki 4.228**

KONTEKSTI: Jos keltuainen laskeutuu yhdelle puolelle (tyypillisesti leveään, alaosaan), kokeile laittaa pakkaus kyljelleen jääkaappiin päivää ennen käyttöä. Näin keltuainen siirtyy takaisin keskelle.Varmista myös, että kananmunat ovat kylmiä ennen kuin aloitat ne kiehuvassa vedessä. Näin valkuaiset jähmettyvät paljon nopeammin kuin keltuaiset, mikä estää keltuaisia siirtymästä kypsennyksen aikana. Keitä katetussa kattilassa, jossa on noin 1/2 tuumaa vettä, noin 6 1/2 minuuttia. Jäähdytä välittömästi jäähauteessa tai juoksevan kylmän veden alla.Lopuksi, riippuen sijainnista, laitteista ja siitä, kuinka koviksi haluat munien kovettuvan, saatat joutua säätämään keittoaikaa. Kokeile ottaa munat ulos 30 sekunnin välein ja katso, mikä on paras aika haluamasi tuloksen saavuttamiseksi (digitaalinen ajastin auttaa tässä), ja pysy sitten siinä jatkossa. <sep> K: Mitä teen väärin munien pehmeässä keittämisessä? Muna kypsennetään liian pitkään, koska se kuumenee veden kiehuessa. Anna veden kiehua pehmeästi, ota kattila pois liedeltä ja lisää sitten muna ja odota 6 minuuttia. ###Pitäisikö kananmunia sekoittaa, kun ne kiehuvat? V: Varmista myös, että munat ovat kylmiä ennen kuin aloitat ne kiehuvassa vedessä.

**Tulos**

riittääkö kuusi minuuttia kananmunan pehmeään keittämiseen?

**Esimerkki 4.229**

KONTEKSTI: Limettimehu ei tee siitä vähemmän mausteista, vaan olen huomannut, että se jopa korostaa mausteisuutta hieman, vaikka en olekaan varma mekanismista. Voi olla, että happamuus vapauttaa enemmän kapsaisiiniyhdisteitä (mikä tekee tulisesta ruoasta tulisen) tai herättää makuhermoja enemmän. Todennäköisesti olet yksinkertaisesti lisännyt heikkoa jalapenoa. Saman lajikkeen paprikat voivat vaihdella tulisuuden voimakkuudeltaan melkoisesti sen mukaan, missä ja miten ne on kasvatettu, vaikka samasta kasvista saatkin heikkoja ja voimakkaita paprikoita. Voit korvata mausteisuuden puutteen lisäämällä lisää jalapenoa tai hieman tulista chilijauhetta. <sep> Kysymys: Tekeekö limemehu jalapenoista vähemmän mausteisia? V: Lime-mehu ei tee siitä vähemmän mausteista, jos jotain olen huomannut sen korostavan mausteisuutta K: Miksi guacamolestani tulisi sitten vähemmän mausteinen, kun lisään siihen limemehua? V: Todennäköisesti olet yksinkertaisesti lisännyt heikkoa jalapenoa.

**Tulos**

Onko olemassa keino varmistaa, että guacamole on mausteinen ilman, että siihen lisätään liikaa jalapenoja?

**Esimerkki 4.230**

KÄYTÄNNÖN YHTEYDESSÄ: Käytä osaa kuoresta, jonka olet juuri halkaissut, kauhoaksesi sen ylös; se houkuttelee rikkoutuneen palan.Jos kananmunissa on usein kuoren paloja, sinun on syytä tarkistaa halkaisutekniikkaasi. Kananmunat tulisi halkaista tasaisella pinnalla (työtasolla tai lautasella), ei terävämmällä pinnalla, kuten kulhon reunalla. <sep> K: Miten poistaa kuoren palat haljenneesta kananmunasta? V: Käytä osaa juuri särjennetystä kuoresta kauhomiseen; se vetää rikkoutuneen palan puoleensa.

**Tulos**

Ah, ja kun se viimeinenkin pätkä joskus väistää jopa kuoripalaa?

**Esimerkki 4.231**

KÄYTÄNNÖN YHTEYDESSÄ: Käytä osaa kuoresta, jonka olet juuri halkaissut, kauhoaksesi sen ylös; se houkuttelee rikkoutuneen palan.Jos kananmunissa on usein kuoren paloja, sinun on syytä tarkistaa halkaisutekniikkaasi. Kananmunat tulisi halkaista tasaisella pinnalla (työtasolla tai lautasella), ei terävämmällä pinnalla, kuten kulhon reunalla. <sep> K: Mietin, miten voin poistaa kuoren palat haljenneesta kananmunasta? V: Käytä osaa juuri särjennetystä kuoresta kauhomiseen; se vetää rikkoutuneen palan puoleensa K: Voinko jotenkin estää näiden munankuorien joutumisen kananmunaan alun perin? V: Jos munissa on usein kuorenpaloja, sinun on syytä tarkistaa murtotekniikkaasi.

**Tulos**

Miten minun sitten pitäisi murtaa ne?

**Esimerkki 4.232**

KONTEKSTI: Kuten Sobachatina sanoi, se keitetään kuten monet muutkin jyvät, ja se käyttäytyy hyvin samankaltaisesti kuin riisi. Voisit kokeilla jatkaa höyrystysmenetelmää, ja jos se ei tule kypsäksi siihen mennessä, kun kaikki vesi on muuttunut höyryksi, aloita se hieman enemmän vedellä. Sobachatinan ehdotus tiiviistä kannesta on myös harkitsemisen arvoinen, mutta kiinnitä silloin huomiota kattilaan, ettei se kiehu yli. Vaihtoehtona on käyttää keittomenetelmää. Paahtaen tai paahtamatta sitä ensin, lisää 3,5 osaa vettä 1 osaan kvinoaa. Keitä kunnes se on pehmeää, ja siivilöi se, jotta ylimääräinen vesi jää pois. Hyvänä puolena on se, että jos et käytä liian korkeaa lämpötilaa, et voi polttaa sitä. <sep> Kysymys: Miten teen kuohkeaa (ei rapeaa) kvinoaa? V: Voisit kokeilla jatkaa höyrytysmenetelmää.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi antaa sen höyrystyä?

**Esimerkki 4.233**

KONTEKSTI: Miten olisi ohuiksi viipaloituja persikoita? Vaikuttaa sopivalta eteläisen teeman kannalta ja täydentää sekä raskaampaa bourbonin makua että muita hedelmäisiä sävyjä.Voisit korvata agaven persikkasiirapilla, jos haluat olla hieman varovainen.Raparperi on myös etelävaltioiden klassikko, joka voisi olla mielenkiintoinen lisä. Mutta en tiedä, miten sen toteuttaisit. <sep> K: Hei!###Yritän keksiä, miten muuttaisin etelämaisen teemacocktailin juhliin###Se sisältää appelsiinimehua, bourbonia, aperolia, agavesiirappia ja ripaus katkeroa###onko ideoita? V: Miten olisi ohuiksi viipaloidut persikat K: sopivatko persikat hyvin bourbonin kanssa? V: Täydentävät sekä bourbonin raskaampaa makua että muita hedelmäisiä sävyjä.

**Tulos**

Se käy järkeen, onko minun käytettävä jotakin tiettyä persikkatyyppiä?

**Esimerkki 4.234**

KONTEKSTI: Pelkäänpä, että käsineet pahentavat tilannetta. Vaikka hanskoja käyttävät ihmiset ovat asianmukaisesti koulutettuja, he näyttävät olevan itsetyytyväisempiä kuin ne, jotka eivät käytä hanskoja. Olen nähnyt ihmisten käsittelevän dollarin seteleitä ja sitten kääntyvän ympäri ja koskettavan ruokaani samoilla käsineillä. Inhottavaa, ja kieltäydyn ruoasta, ja kun kerron heille miksi, he sanovat, että hanskat suojelevat minua... mitä vittua. Sitten kysyn heiltä, miten hansikkaat suojaavat minua pöpöiltä, jotka ovat niissä dollareissa, joita juuri kosketitte?Minusta on parempi pakottaa hyviin käsien pesutapoihin kuin sallia hansikkaiden käyttö lainkaan. Kun käytät hanskoja, et edes pyyhi kättäsi pyyhkeeseen, ilman hanskoja kätesi alkavat tavallaan kertoa, että ne pitää pestä, jos olet ollut löysä. <sep> K: Miksi käyttää hanskoja ruokaa käsiteltäessä? V: Pelkään, että käsineet pahentavat asioita. Jopa asianmukaisesta koulutuksesta huolimatta ihmiset, jotka käyttävät käsineitä, tuntuvat olevan omahyväisempiä kuin ne, jotka eivät käytä käsineitä.

**Tulos**

Liittyykö se mitenkään sanitaatioon?

**Esimerkki 4.235**

YHTEENVETO: Tarttumisen estämiseksi voit käyttää öljysuihketta, ehkä jopa vain folioon ennen kuin laitat vihannekset ja perunat päälle. Se on pieni määrä öljyä, ei niin paljon, että siitä tulisi huomattavan rasvaista, mutta se on melko tehokas. Toinen ruiskutus päälle saa ne ruskistumaan hieman kauniimmin ja saattaa jopa estää niiden kuivumisen. Vaihtoehtoisesti voit vain heittää ne kaikki kulhoon, jossa on pieni määrä öljyä; siihen ei todellakaan tarvita paljon, enkä sanoisi, että se olisi "peittämistä runsaalla öljyllä." Mitä tulee kuivumisen estämiseen, ennen kaikkea älä kypsennä niitä liikaa. Parsakaali ja sipuli paistuvat molemmat hyvin, mutta ne kannattaa ehdottomasti ottaa pois ennen kuin ne alkavat ruskistua/palaa liikaa. Jos viipaloit perunat tarpeeksi ohuiksi, ne kypsyvät suunnilleen samassa ajassa kuin parsakaali ja sipulit. Jos perunat siis kypsyvät liikaa, älä jätä niitä uuniin yhtä pitkäksi aikaa, vaan voit aina myös peittää ne. Toinen foliolevy päälle sitoo melkoisen määrän kosteutta, antaa niiden höyrystyä hieman ja luultavasti estää myös palamisen (on myös mahdollista, että kaikki kuivuu, koska kypsennät niitä liian hitaasti, jolloin kosteus ehtii karata, mutta se vaikuttaa epätodennäköisemmältä, kun otetaan huomioon, miten kuvailit asioita.) <sep> K: Tarkoitan leipoa lisukkeita, miten estän kuivumisongelmat A: Mitä tulee asioiden kuivumisen estämiseen, ennen kaikkea, älä kypsennä niitä liikaa K: Onko mitään keinoa estää tavaroita tarttumasta peltikalvoon? V: kannattaa ehkä käyttää spray-öljyä, ehkä jopa vain folioon ennen kuin laitat vihannekset ja perunat päälle K: En pidä liikaa öljystä, saatan joutua vain keittämään vihannekset, oletko koskaan kuullut sipulien keittämisestä? V: Se on pieni määrä öljyä, joka ei riitä tekemään asioista huomattavan rasvaisia, mutta se on melko tehokasta.

**Tulos**

Onko mitään muuta, mitä voisin käyttää?

**Esimerkki 4.236**

YHTEENVETO: Tarttumisen estämiseksi voit käyttää öljysuihketta, ehkä jopa vain folioon ennen kuin laitat vihannekset ja perunat päälle. Se on pieni määrä öljyä, ei niin paljon, että siitä tulisi huomattavan rasvaista, mutta se on melko tehokas. Toinen ruiskutus päälle saa ne ruskistumaan hieman kauniimmin ja saattaa jopa estää niiden kuivumisen. Vaihtoehtoisesti voit vain heittää ne kaikki kulhoon, jossa on pieni määrä öljyä; siihen ei todellakaan tarvita paljon, enkä sanoisi, että se olisi "peittämistä runsaalla öljyllä." Mitä tulee kuivumisen estämiseen, ennen kaikkea älä kypsennä niitä liikaa. Parsakaali ja sipuli paistuvat molemmat hyvin, mutta ne kannattaa ehdottomasti ottaa pois ennen kuin ne alkavat ruskistua/palaa liikaa. Jos viipaloit perunat tarpeeksi ohuiksi, ne kypsyvät suunnilleen samassa ajassa kuin parsakaali ja sipulit. Jos perunat siis kypsyvät liikaa, älä jätä niitä uuniin yhtä pitkäksi aikaa, vaan voit aina myös peittää ne. Toinen foliolevy päälle sitoo melkoisen määrän kosteutta, antaa niiden höyrystyä hieman ja luultavasti estää myös jonkin verran palamista (on myös mahdollista, että kaikki kuivuu, koska kypsennät niitä liian hitaasti, joten niillä on runsaasti aikaa kosteuden poistumiseen, mutta se vaikuttaa vähemmän todennäköiseltä, kun otetaan huomioon kuvaamasi tapa, jolla kuvailit asioita) <sep> K: Kun kypsennän lihaa, paistan tai broilaan sitä yleensä, käytän periaatteessa uunia. Tykkään käyttää uunia lisukkeen valmistamiseen samalla kun paistan lihaa. Yleensä lisukkeena on bataatti/jamssi, parsakaali ja sipuli. Viipaloin perunat ja varmistan, että parsakaalin palat ja sipulit ovat tarpeeksi suuria, jotta ne eivät kypsy liikaa / pala. Yleensä tästä yhdistelmästä tulee kuitenkin todella kuiva, ja kaikki tarttuu alumiinifolioon. ###So im looking to bake side dishes, having problems with dryness A: Tarttumisen estämiseksi kannattaa ehkä käyttää spray-öljyä, ehkä jopa vain folioon ennen kuin laitat vihannekset ja perunat päälle K: millainen öljy on paras? V: Toinen ruiskutus päälle saa ne ruskistumaan hieman kauniimmin ja saattaa jopa estää niiden kuivumisen.

**Tulos**

Kyllä, mutta mitä öljyä on parasta käyttää? Haluan, että ateriani ovat terveellisiä, eikä kaiken peittäminen runsaalla öljyllä miellytä minua.

**Esimerkki 4.237**

TAUSTA: Haju on peräisin jauhojen sisältämästä paahteisesta rasvasta. Tuoksu on hyvin selvä, mutta sitä on vaikea kuvailla. Olen samaa mieltä siitä, että "hapan" on osa sitä. Paras tapa oppia on vertailu. Haistakaa tuoreita, puhtaita jauhoja ja muistakaa, miltä se tuntuu. Mikä tahansa epämiellyttävä tuoksu kuin se on mädäntymistä. Olet ehkä haistanut sen myös, jos olet avannut liian kauan olleen muropaketin tai vaikka unikko- tai seesaminsiemeniä - kaikki, missä on rasvoja ja mikä seisoo huoneenlämmössä, menee lopulta ranskaksi. <sep> Kysymys: Miltä jauhot haisee, kun ne pilaantuvat? V: Se on hyvin selvä haju, mutta sitä on vaikea kuvailla. Olen samaa mieltä siitä, että "hapan" on osa sitä. Paras tapa oppia on vertailu K: Tarkoittaako se, että se on pilaantunut? V: Kaikki, missä on rasvaa ja mikä on huoneenlämmössä, käy lopulta hapanimeläksi.

**Tulos**

Mitkä ovat jauhojen varastointiohjeet

**Esimerkki 4.238**

KONTEKSTI: Laita liha suljettuun muovipussiin, aseta kulhoon pesualtaaseen, täytä se kylmällä vesijohtovedellä ja laita vesijohto juoksemaan ohuena virtana niin, että vesi valuu kulhon reunoille. Liikkuva vesi sulattaa lihan turvallisesti konvektion avulla. Varmista, että saat mahdollisimman paljon ilmaa pois muovipussista. Saatat joutua laittamaan kulhoon jonkin verran painoa, jotta se pysyy veden alla. <sep> K: Minun on sulatettava nopeasti ja turvallisesti pakastettu jauheliha, mitä vaihtoehtoja minulla on? V: Laita liha suljettuun muovipussiin, aseta se kulhoon lavuaariin, täytä se kylmällä vesijohtovedellä ja laita vesijohto juoksemaan ohuena virtana niin, että vesi valuu kulhon reunoille.

**Tulos**

Kuinka kauan se kestää?

**Esimerkki 4.239**

KONTEKSTI: Filippiiniläisenä taputan sinua täysin, koska valitsit näin erinomaisen alkupalan. Kaiken paistetun ruoan vihollinen on kosteus. Ajattele... perunalastuja. Varmista heti paistamisen jälkeen, että annat ruoan jäähtyä huoneenlämpöön ennen pakkaamista. Säilyttäisin lechonit ilmatiiviissä astiassa, kuten KFC:n ämpärissä/laatikossa, jossa on pergamenttipaperia. Myös paperipussit ovat hyviä vaihtoehtoja. Kun ruoka on jäähtynyt huomattavasti, voit vapaasti laittaa sen jääkaappiin. Älä laita lechonia suljettuun tupperware-astiaan kuumana, sillä lihan haihtumisesta aiheutuva kondensaatio muodostuu usein ja tekee ruoasta märkää. Tuokaa Mang Tomas ja nauttikaa siitä. <sep> K: Miten säilytetään sianliha rapeana kuljetuksen aikana? V: Säilyttäisin lechonia ilmatiiviissä astiassa, kuten KFC:n ämpärissä/laatikossa, jossa on pergamenttipaperia.

**Tulos**

Kestääkö se 3 tuntia tai ehkä enemmän?

**Esimerkki 4.240**

KONTEKSTI: Ensinnäkin, kun keittoa lämmitetään uudelleen, sillä ei ole paljon väliä. Jos pannu kuumenee liian kuumaksi ennen keiton lisäämistä, voi syntyä roiskeita, mutta siinä kaikki. Mitä tulee tuoreen keittoerän valmistamiseen, jotkut uskovat, että ruskistamalla ainekset ennen nesteiden lisäämistä saadaan enemmän makua. Tämä on paljon helpompaa tehdä kuumalla pannulla kuin yrittää saada kylmää pannua, joka on täynnä aineksia, riittävän kuumaksi, jotta ne ruskistuisivat. Kaiken kaikkiaan se on kompromissi. Jos sinulla on kiire, kannattaa ehkä säästää muutama minuutti ja heittää kaikki pannulle ja lämmittää se. Jos todella haluat kehittää viimeisenkin aromin, sinun on luultavasti parempi lämmittää pannua, ruskistaa ainekset ja lisätä sitten nestettä. <sep> K: Kun laitan ruokaa, pitäisikö minun ensin lämmittää kattila vai voinko lämmittää sen, kun ruoka on jo siinä? V: t off K: Jos teen tuoretta keittoa, pitäisikö minun lämmittää kattila ensin? V: Ensinnäkin keittoa uudelleen lämmittäessä sillä ei ole suurta merkitystä. Jos pannu kuumennetaan liian kuumaksi ennen keiton lisäämistä, voi tulla roiskeita, mutta siinä kaikki.

**Tulos**

Minkälaiset vihannekset pitäisi lämmittää ensin?

**Esimerkki 4.241**

KONTEKSTI: Ensinnäkin, kun keittoa lämmitetään uudelleen, sillä ei ole paljon väliä. Jos pannu kuumenee liian kuumaksi ennen keiton lisäämistä, voi syntyä roiskeita, mutta siinä kaikki. Mitä tulee tuoreen keittoerän valmistamiseen, jotkut uskovat, että ruskistamalla ainekset ennen nesteiden lisäämistä saadaan enemmän makua. Tämä on paljon helpompaa tehdä kuumalla pannulla kuin yrittää saada kylmää pannua, joka on täynnä aineksia, riittävän kuumaksi, jotta ne ruskistuisivat. Kaiken kaikkiaan se on kompromissi. Jos sinulla on kiire, kannattaa ehkä säästää muutama minuutti ja heittää kaikki pannulle ja lämmittää se. Jos todella haluat kehittää viimeisenkin aromin, sinun on luultavasti parempi lämmittää pannua, ruskistaa ainekset ja lisätä sitten nestettä. <sep> K: Pitäisikö minun esilämmittää kattila, jos aion tehdä keittoa, vai laitanko ainekset sisään ja lämmitän ne kaikki yhdessä? V: Tämä on paljon helpompaa tehdä kuumalla pannulla K: Kuumennanko pannun ja lisään sitten vaikkapa kasviöljyä vai laitanko öljyn sisään, kun se on kylmä? V: Ruskistamalla ainekset ennen nesteiden lisäämistä saadaan enemmän makua K: Entä jos lämmitän uudelleen keittoa, joka on jääkaapissa? V: Keittoa lämmitettäessä sillä ei ole suurta merkitystä.

**Tulos**

Pitäisikö minun lämmittää se miedolla vai korkealla lämmöllä?

**Esimerkki 4.242**

YHTEYS: Kaikki kosteudelle alttiit tuotteet tunkkaistuvat, jos ne altistuvat ilmalle tarpeeksi kauan. Varastointi riittää vain tiettyyn pisteeseen, riippuen varastotilan lämpötilasta ja kosteudesta. Ravintolakeittiössä minun ei tarvitse kertoa, että molemmat ovat melko korkeita. ehdottaisin niiden blanchoimista leikkaamisen jälkeen. Voisit periaatteessa keittää ne läpi ja säilyttää niitä sitten suhteellisen ilmatiiviissä astiassa useita päiviä. Kun asiakas tilaa sipsejä, voisit vain pudottaa blanchoidut sipsit friteerauskoneeseen niin pitkäksi aikaa, että ne ruskistuvat ja rapeutuvat. Näin tekevät periaatteessa kaikki ravintolat, joissa tarjoillaan sipsejä ja/tai ranskalaisia perunoita, ja se toimii hyvin. Kokeile blanchointilämpötiloja ja -nesteitä nähdäksesi, mikä toimii parhaiten. <sep> K: Mietin, mikä on paras tapa säilyttää kotitekoisia perunalastuja? V: Ehdottaisin niiden blanchoimista leikkaamisen jälkeen. Voisit periaatteessa keittää ne läpi ja säilyttää niitä sitten suhteellisen ilmatiiviissä astiassa useita päiviä.

**Tulos**

Voivatko he näin säilyttää myös kriittisyytensä?

**Esimerkki 4.243**

YHTEYS: Kaikki kosteudelle alttiit tuotteet tunkkaistuvat, jos ne altistuvat ilmalle tarpeeksi kauan. Varastointi riittää vain tiettyyn pisteeseen, riippuen varastotilan lämpötilasta ja kosteudesta. Ravintolakeittiössä minun ei tarvitse kertoa, että molemmat ovat melko korkeita. ehdottaisin niiden blanchoimista leikkaamisen jälkeen. Voisit periaatteessa keittää ne läpi ja säilyttää niitä sitten suhteellisen ilmatiiviissä astiassa useita päiviä. Kun asiakas tilaa sipsejä, voisit vain pudottaa blanchoidut sipsit friteerauskoneeseen niin pitkäksi aikaa, että ne ruskistuvat ja rapeutuvat. Näin tekevät periaatteessa kaikki ravintolat, joissa tarjoillaan sipsejä ja/tai ranskalaisia perunoita, ja se toimii hyvin. Kokeile blanchointilämpötiloja ja -nesteitä nähdäksesi, mikä toimii parhaiten. <sep> K: Miten säilytän kotitekoisia perunalastuja? V: Säilytä niitä suhteellisen ilmatiiviissä astiassa useita päiviä K: Pysyvätkö ne rapeina? V: Säilytys riittää vain tiettyyn pisteeseen, riippuen säilytystilan lämpötilasta ja kosteudesta K: Mitä muita vaihtoehtoja minulla on? En halua valmistaa niitä "tilauksesta" baarissani. V: Suosittelen niiden valkaisemista leikkaamisen jälkeen.

**Tulos**

Mitä on blanchointi?

**Esimerkki 4.244**

KONTEKSTI: En ole nähnyt reseptiänne, mutta muista resepteistä päätellen höyrytetty vanukas kestää noin pari tuntia höyrytystä. Sen tekeminen uunissa ei ole yhtään nopeampaa tai vähemmän tylsää kuin höyrystäminen - se voi olla jopa hitaampaa, koska höyryn lämmönsiirto on melko tehokasta. 45 minuuttia 120 °C:n lämpötilassa jättäisi sen luultavasti alikypsäksi, ja jos kypsennät sitä korkeammassa lämpötilassa, menetät tarkoituksen - höyryttämällä pitkään se kypsyy hitaasti ja tasaisemmin. Voisit keksiä, miten kypsentää sitä kuumemmaksi ja nopeammin, mutta se ei olisi enää höyrytettyä vanukasta, vaan "tavallista" vanukasta.Jos haluat kypsentää vanukasta uunissa, sinun pitäisi käyttää vesihauteessa, jotta se ei kuumenisi liikaa - laita vanukasta sisältävä astia isompaan astiaan ja lisää vettä niin paljon, että se ulottuu suurimmaksi osaksi vanukkaan reunoille. Sen jälkeen voit nostaa uunin lämpötilaa ehkä 150-175 °C:een, mutta vanukas ei saa ylikuumentua. Epäilen kuitenkin, ettet pysty lyhentämään kypsennysaikaa paljon alkuperäistä kypsennysaikaa höyryn avulla ilman, että tulos muuttuu merkittävästi. Lopuksi (kiitos Elendil), höyrystäminen auttaa pitämään vanukkaan kosteana, ja uuni ei ole vesihauteessakaan kovin kostea ympäristö, joten se saattaa silti jäädä toivottua kuivemmaksi. Tiivis peittäminen ja mahdollisesti pieni lisäys nestettä saattaa auttaa tähän. <sep> Kysymys: Voiko karamellivanukkaan leipoa höyryttämisen sijaan? V: Höyrystäminen auttaa pitämään vanukkaan kosteana, eikä uuni edes vesihauteella ole kauhean kostea.

**Tulos**

Entä jos laitan uuniin pannun vettä?

**Esimerkki 4.245**

KONTEKSTI: Pölytä kaikki kolme sulkeumaa (sirut ja pähkinät) ja laita sitten puolet tavallisesta taikinasta (johon ei ole lisätty sulkeumia) pannulle (pannuille), lisää sulkeumat jäljellä olevaan taikinaan ja sekoita kevyesti. Kaada tämä taikina tasaisesti pannulla (pannuilla) jo olevan taikinan päälle ja paista. Älä leikkaa pistaasipähkinöitä yli puoleen tai niistä tulee liian pieniä. <sep> K: Miten lisätä pistaasipähkinöitä valkosuklaamudakakkuun V: Pölytä kaikki kolme sulkeumaa (sirut ja pähkinät) ja laita sitten puolet tavallisesta taikinasta (johon ei ole lisätty sulkeumia) pannu(iin).

**Tulos**

Pitäisikö minun pölyttää ne jauhoilla?

**Esimerkki 4.246**

YHTEENVETO: Rehellisesti sanottuna kaikki kolme näistä rapeutuvat hyvin nopeasti, ja melkein mikä tahansa suhde tuottaa rapean lopputuotteen. Sekoitus voi johtua rakenteellisista syistä; perunatärkkelys on tyypillisesti hyvin hienojakoista ja tuottaa tempura-kuoren kaltaisen kuoren, kun taas riisijauhossa voi olla pieniä paloja yksittäisistä riisinjyvistä, mikä tuottaa "muhkeamman" rakenteen. en luultavasti yrittäisi käyttää pelkkää tärkkelystä, koska se ruskistuu ja palaa helposti, mutta et luultavasti edes tarvitse kaikkia kolmea ainesosaa. Itse aloittaisin perunatärkkelyksen ja riisijauhon 50/50-sekoituksella ja säätäisin siitä eteenpäin. Voit käyttää tapiokatärkkelystä perunan sijasta, jos se on helpompi löytää paikallisesti, mutta pidä ehdottomasti riisijauho sekoituksessa. <sep> Kysymys: mitä jauhoseosta minun pitäisi käyttää Soulin kanaan? V: melkein mikä tahansa suhde tuottaa rapean lopputuotteen K: Kokki osoitteessa https://www.youtube.com/watch?v=CD97u0OUbBo käyttää tapiokatärkkelyksen, perunatärkkelyksen ja riisijauhon sekoitusta kuorrutteeseensa. V: Perunatärkkelys on yleensä hyvin hienojakoista ja tuottaa tempuramaista kuorta.

**Tulos**

Onko ideoita siitä, mikä suhde olisi optimaalinen, jotta siivistä tulisi rapeita?

**Esimerkki 4.247**

YHTEENVETO: Rehellisesti sanottuna kaikki kolme näistä rapeutuvat hyvin nopeasti, ja melkein mikä tahansa suhde tuottaa rapean lopputuotteen. Sekoitus voi johtua rakenteellisista syistä; perunatärkkelys on tyypillisesti hyvin hienojakoista ja tuottaa tempura-kuoren kaltaisen kuoren, kun taas riisijauhossa voi olla pieniä paloja yksittäisistä riisinjyvistä, mikä tuottaa "muhkeamman" rakenteen. en luultavasti yrittäisi käyttää pelkkää tärkkelystä, koska se ruskistuu ja palaa helposti, mutta et luultavasti edes tarvitse kaikkia kolmea ainesosaa. Itse aloittaisin perunatärkkelyksen ja riisijauhon 50/50-sekoituksella ja säätäisin siitä eteenpäin. Voit käyttää tapiokatärkkelystä perunan sijasta, jos se on helpompi löytää paikallisesti, mutta pidä ehdottomasti riisijauho sekoituksessa. <sep> Kysymys: Onko ideoita siitä, mikä jauhojen, perunastärkkelyksen ja riisijauhon suhde olisi optimaalinen, jotta siivistä tulisi rapeita? V: Rehellisesti sanottuna kaikki kolme näistä jauhoista rapeutuvat hyvin nopeasti, ja melkeinpä mikä tahansa suhde tuottaa rapean lopputuotteen.

**Tulos**

Entä Seoul Chicken?

**Esimerkki 4.248**

YHTEENVETO: Henkilökohtaisesti suosittelen pastan valkaisemista. Blanchoimalla tarkoitan, että saat ison kattilan voimakkaasti suolattua vettä kiehumaan. Pudota pastasi veteen ja sekoita sitä. 1 minuutin kuluttua tai kun vesi on kiehunut uudelleen, valuta pasta pois. tässä vaiheessa pastasi on edelleen el' dante, mutta ei enää raakaa, mitä epäilen ohjeiden tarkoittavan, kun niissä sanotaan: "2 min vähemmän kuin ohjeissa", ja käytä sitä sitten vain hapankermaan sekoittavassa vaiheessa. jos käyttäisit vain tuoretta pastaa, se ei todennäköisesti olisi halutun oloista. Sen keittäminen auttaa kostuttamaan sitä ja alkaa keittää jauhoja. <sep> Kysymys: Suositellaanko kotitekoisen pastan käyttämistä kuivattujen sijasta leivonnassa? Vastaus: Se ei todennäköisesti saa haluttua rakennetta.

**Tulos**

Ovatko nuudelit liian pehmeitä?

**Esimerkki 4.249**

YHTEENVETO: Henkilökohtaisesti suosittelen pastan valkaisemista. Blanchoimalla tarkoitan, että saat ison kattilan voimakkaasti suolattua vettä kiehumaan. Pudota pastasi veteen ja sekoita sitä. 1 minuutin kuluttua tai kun vesi on kiehunut uudelleen, valuta pasta pois. tässä vaiheessa pastasi on edelleen el' dante, mutta ei enää raakaa, mitä epäilen ohjeiden tarkoittavan, kun niissä sanotaan: "2 min vähemmän kuin ohjeissa", ja käytä sitä sitten vain hapankermaan sekoittavassa vaiheessa. jos käyttäisit vain tuoretta pastaa, se ei todennäköisesti olisi halutun oloista. Sen keittäminen auttaa kostuttamaan sitä ja alkaa keittää jauhoja. <sep> Kysymys: Kotitekoisen pastan käyttäminen kuivattujen sijasta leivonnassa### Haluaisin käyttää tänä iltana tuoretta kotitekoista pastaa pussitettujen munanuudelien sijasta. #####Kysymykseni on, pitäisikö minun joka tapauksessa valmistaa nuudelit kiehuvassa vedessä, vai pitäisikö minun jättää tuo vaihe väliin ja lisätä tuoreet nuudelit sinne, missä resepti sitä vaatii? V: Henkilökohtaisesti suosittelisin pastan blanchoimista K: Suositteletko tuoreiden nuudeleiden lisäämistä siihen kohtaan, jossa resepti sitä vaatii? V: Jos käyttäisit vain tuorepastaa, se ei todennäköisesti olisi rakenteeltaan toivottua. Keittäminen auttaa kostuttamaan sitä ja alkaa kypsentää jauhoja K: Tämä on hyödyllistä. Onko mitään muuta, mitä minun on pidettävä mielessä, kun käytän kotitekoista pastaa? V: Pasta on edelleen el' dantea, mutta ei raakaa.

**Tulos**

Mitä pastaa suosittelet? Pussitettua vai kotitekoista?

**Esimerkki 4.250**

YHTEENVETO: Jogurtin ja/tai banaanimuusin määrän lisäämisen pitäisi toimia parhaiten, sillä ensin mainitulla on huomattavampi ero. Saatat joutua kokeilemaan oikean määrän löytämiseksi, mutta suosittelen, että aloitat lisäämällä 1/4 kupillista jogurttia tai banaanimuusia. Voisit kokeilla myös lisää taatelisosetta, mutta se saattaa tehdä muffineista liian paksuja. <sep> Kysymys: Yritän lisätä kosteutta gluteenittomiin muffineihin, pitäisikö minun käyttää taatelisosetta vai banaanimuusia? Vastaus: Jogurtin ja/tai banaanimuusin määrän lisäämisen pitäisi toimia parhaiten, ensin mainitulla on huomattavampi ero K: Entä sulatettu voi tai perunatärkkelys, toimisiko jompikumpi niistä? V: Saatat joutua kokeilemaan, jotta saat oikean määrän, mutta suosittelen, että aloitat lisäämällä 1/4 kupillista jogurttia tai banaanimuusia.

**Tulos**

Minulla on myös tattarijauhoja, olen kuullut, että ne voisivat parantaa kosteutta, mitä mieltä olette?

**Esimerkki 4.251**

YHTEENVETO: Jogurtin ja/tai banaanimuusin määrän lisäämisen pitäisi toimia parhaiten, sillä ensin mainitulla on huomattavampi ero. Saatat joutua kokeilemaan oikean määrän löytämiseksi, mutta suosittelen, että aloitat lisäämällä 1/4 kupillista jogurttia tai banaanimuusia. Voisit kokeilla myös lisää taatelisosetta, mutta se saattaisi tehdä muffineista liian paksuja. <sep> Kysymys: Miten lisäät kosteutta gluteenittomiin, munattomiin muffineihin? V: Jogurtin ja/tai banaanimuusin määrän lisäämisen pitäisi toimia parhaiten.

**Tulos**

Entä voimäärän lisääminen?

**Esimerkki 4.252**

TAUSTA: "Italialaisella makkaralla" tarkoitat varmaankin maustettua sianlihamakkaraa, jota on saatavilla monissa supermarketeissa kaikkialla Yhdysvalloissa. Olen huomannut, että 30-70 sekoitus naudanlihaa ja kalkkunaa/kanaa toimii kohtuullisen hyvin korvikkeena, kun sianlihaa ei ole saatavilla. Naudanliha on liian voimakkaan makuinen ja kalkkuna liian heikko omana makunaan. Makuteknisesti useimmissa italialaisissa makkaroissa on punaviiniä, fenkolia ja oreganoa. <sep> Kysymys: Mikä on ei-sianlihan korvike italialaiselle makkaralle? V: "Italialaisella makkaralla" tarkoitat varmaan maustettua sianlihamakkaraa, jota on saatavilla monissa supermarketeissa ympäri Yhdysvaltoja K: Meillä ei ole aitoa sianlihaa sisältävää italialaista makkaraa Israelissa, joten mitä muuta voin käyttää? V: Olen huomannut, että 30-70 sekoitus naudanlihaa ja kalkkunaa/kanaa toimii kohtuullisen hyvin korvikkeena, kun sianlihaa ei ole saatavilla.

**Tulos**

Mitä mausteita minun pitäisi lisätä siihen?

**Esimerkki 4.253**

TAUSTA: "Italialaisella makkaralla" tarkoitat varmaankin maustettua sianlihamakkaraa, jota on saatavilla monissa supermarketeissa kaikkialla Yhdysvalloissa. Olen huomannut, että 30-70 sekoitus naudanlihaa ja kalkkunaa/kanaa toimii kohtuullisen hyvin korvikkeena, kun sianlihaa ei ole saatavilla. Naudanliha on liian voimakkaan makuinen ja kalkkuna liian heikko omana makunaan. Makuteknisesti useimmissa italialaisissa makkaroissa on punaviiniä, fenkolia ja oreganoa. <sep> Kysymys: Mikä on ei-sianlihan korvike italialaiselle makkaralle? V: Olen huomannut, että 30-70 sekoitus naudanlihaa ja kalkkunaa/kanaa toimii kohtuullisen hyvin korvikkeena, kun sianlihaa ei ole saatavilla K: Mitä mausteita minun pitäisi lisätä, jotta ne vastaisivat italialaisessa makkarassa yleisesti olevia mausteita? V: Useimmissa italialaisissa makkaroissa on punaviiniä, fenkolia ja oreganoa.

**Tulos**

Ai okei###onko muita ehdotuksia minulle?

**Esimerkki 4.254**

YHTEYS: Voin vain arvailla, että jokin yrttien sisältämä aine on "häirinnyt seoksen tasapainoa" ja estää sitä jähmettymästä.Kemistin hattu päässä ongelma on samanlainen kuin se, mitä tapahtuu, kun kiinteä reaktiotuote muodostaa emulsiota ja kieltäytyy saostumasta. Jos näin käy, on olemassa keinoja saostumisen aikaansaamiseksi, mutta kaikkia niistä ei voi soveltaa ruokaan.Kokeile lisätä ripaus suolaa - sekoita ja odota.Jos se ei onnistu, voitele veitsen terään tuoretta voita ja sekoita seosta sen kanssa.Jos se ei onnistu, kokeile jäähdyttää sitä.Jos se ei onnistu, kokeile sekoittaa siihen ripaus soodaa.On muitakin ehdotuksia, mutta oletan, että haluat syödä voin, kun se on jähmettynyt. Ihannetapauksessa haluat, että se tapahtuu sen jälkeen, kun yksi ehdotus on toiminut. Jos tarvitaan useita ehdotuksia peräkkäin, ennen kuin löydetään keino jähmettymiseen, ei voi mennä pidemmälle ilman, että tuote alkaa "menettää tarkoituksensa". <sep> Kysymys: Miksi kirkastettu yrttivoini ei jähmettynyt? V: Voin vain arvailla, että jokin yrttien sisältämä aine on "häirinnyt seoksen tasapainoa" ja estää sitä jähmettymästä K: Onko mahdollista, että yrttien ja pippurin öljyt estivät sitä jähmettymästä? V: Kemistin hattu päässä, ongelma on samanlainen kuin silloin, kun kiinteä reaktiotuote muodostaa emulsiota eikä suostu saostumaan.

**Tulos**

Luuletko, että kourallinen yrttejä ja yksittäinen tulinen pippuri olisi tarpeeksi öljyä estämään 12+ unssia kirkastettua voita jähmettymästä?

**Esimerkki 4.255**

YHTEYS: Voin vain arvailla, että jokin yrttien sisältämä aine on "häirinnyt seoksen tasapainoa" ja estää sitä jähmettymästä.Kemistin hattu päässä ongelma on samanlainen kuin se, mitä tapahtuu, kun kiinteä reaktiotuote muodostaa emulsiota ja kieltäytyy saostumasta. Jos näin käy, on olemassa keinoja saostumisen aikaansaamiseksi, mutta kaikkia niistä ei voi soveltaa ruokaan.Kokeile lisätä ripaus suolaa - sekoita ja odota.Jos se ei onnistu, voitele veitsen terään tuoretta voita ja sekoita seosta sen kanssa.Jos se ei onnistu, kokeile jäähdyttää sitä.Jos se ei onnistu, kokeile sekoittaa siihen ripaus soodaa.On muitakin ehdotuksia, mutta oletan, että haluat syödä voin, kun se on jähmettynyt. Ihannetapauksessa haluat, että se tapahtuu sen jälkeen, kun yksi ehdotus on toiminut. Jos tarvitaan useita ehdotuksia peräkkäin, ennen kuin löydetään keino jähmettymiseen, ei voi mennä pidemmälle ilman, että tuote alkaa "menettää tarkoituksensa". <sep> Kysymys: Miksi kirkastettu yrttivoini ei jähmettynyt? V: Voin vain arvailla, että jokin yrtteistä on "häirinnyt seoksen tasapainoa" ja estää sitä jähmettymästä.

**Tulos**

Mitkä ovat syyt siihen, että kirkastettu voi ei hyydy?

**Esimerkki 4.256**

KONTEKSTI: Se saattaa olla mukana kehon vuoksi, mutta todennäköisemmin tomaattipastan tuoman umami-potkun vuoksi. Veikkaan, että voit jättää sen pois ilman pahaa vaikutusta... muuten, kokeile ketsuppia. Voisit myös avata pienen purkin, käyttää sen mitä tarvitset ja laittaa loput pussukkaan pakastimeen. <sep> K: Millä voin korvata tomaattipyreetä marinadin sakeuttamiseksi? Vastaus: Kokeile ketsuppia K: Miksi ketsuppia? V: Se saattaa olla siinä kehon vuoksi, mutta todennäköisemmin umami-potkun vuoksi, jota tomaattipasta auttaa tekemään.

**Tulos**

Kuinka paljon ketsuppia minun pitäisi käyttää korvaamaan, jos tarvitsen 2 tl tomaattipastaa?

**Esimerkki 4.257**

KONTEKSTI: Se saattaa olla mukana kehon vuoksi, mutta todennäköisemmin tomaattipastan tuoman umami-potkun vuoksi. Veikkaan, että voit jättää sen pois ilman pahaa vaikutusta... muuten, kokeile ketsuppia. Voisit myös avata pienen purkin, käyttää sen mitä tarvitset ja laittaa loput pussukkaan pakastimeen. <sep> K: Millä voin korvata tomaattipyreetä marinadin sakeuttamiseksi? V: Veikkaan, että voisit jättää sen pois ilman pahaa vaikutusta... muuten kokeile ketsuppia K: Miten makuun vaikuttaa, jos en ota tahnaa mukaan V: Se saattaa olla mukana kehon vuoksi, mutta todennäköisemmin umami-potkun vuoksi, jota tomaattipasta auttaa antamaan

**Tulos**

Onko muita syitä tomaattimurskan käytölle?

**Esimerkki 4.258**

KONTEKSTI: Kyllä, ne on säilytettävä ilmatiiviissä purkissa, ja parasta on säilyttää purkki viileässä paikassa talossa. Jääkaappi on liian kostea kuppikakkujen säilytykseen. Voit säilyttää niitä purkissa noin 3-4 päivää, mutta ne eivät enää maistu tuoreilta. Joten suosittelen, että jos haluat säilyttää niitä pidempään kuin 1 tai ehkä 2 päivää, pakastat ne heti kun ne ovat jäähtyneet leivonnasta. Jos käytät täytettä, voit päällystää kuppikakut, kun ne ovat sulaneet. <sep> K: Onko sinulla neuvoja, miten kuppikakkuja kannattaa säilyttää? V: Ne kannattaa säilyttää ilmatiiviissä purkissa K: Olisiko se jääkaapissa vai huoneenlämmössä? V: Säilytä purkki viileässä paikassa talossa. Jääkaappi on liian kostea kuppikakkujen säilytykseen K: Kuinka kauan luulet niiden säilyvän tuoreina, jos noudatan neuvojasi? V: Jos haluat säilyttää niitä pidempään kuin 1 tai ehkä 2 päivää, suosittelen pakastamaan ne heti, kun ne ovat jäähtyneet leivonnasta.

**Tulos**

Onko sillä väliä, onko säilytysastia lasia vai muovia?

**Esimerkki 4.259**

KONTEKSTI: Kyllä, ne on säilytettävä ilmatiiviissä purkissa, ja parasta on säilyttää purkki viileässä paikassa talossa. Jääkaappi on liian kostea kuppikakkujen säilytykseen. Voit säilyttää niitä purkissa noin 3-4 päivää, mutta ne eivät enää maistu tuoreilta. Joten suosittelen, että jos haluat säilyttää niitä pidempään kuin 1 tai ehkä 2 päivää, pakastat ne heti kun ne ovat jäähtyneet leivonnasta. Jos käytät kuorrutetta, voit päällystää kuppikakut, kun ne ovat sulaneet. <sep> Kysymys: Miten kuppikakut säilyvät parhaiten? V: Ne kannattaa säilyttää ilmatiiviissä purkissa, ja parasta on säilyttää purkki viileässä paikassa talossa K: Kun laitoin ne jääkaappiin, niihin kehittyi seuraavaan päivään mennessä jonkinlainen kostea pinta. Pitäisikö minun vain jättää ne ulos ilmatiiviiseen purkkiin? V: Ehdotan siis, että jos haluat säilyttää niitä pidempään kuin 1 tai ehkä 2 päivää, pakasta ne heti sen jälkeen, kun ne ovat jäähtyneet leivonnasta K: Vertailun vuoksi siis, kuinka kauan ne säilyvät tuoreina ulkona, eikä pakastimessa? V: Voit säilyttää niitä purkissa noin 3-4 päivää, mutta ne eivät enää maistu tuoreilta.

**Tulos**

Keksitkö kunnollisen tavan pidentää niiden käyttöikää, esimerkiksi kuinka kauan ne pysyvät tuoreina pakastimessa säilytettyinä?

**Esimerkki 4.260**

YHTEYS: Kumpikin öljy sopii mainiosti chilien kanssa käytettäväksi, ja loppujen lopuksi melkein mikä tahansa ruokaöljy toimii. Öljyn infusoiminen chilillä ei muuta sen ruoanlaitto-ominaisuuksia, ja molemmat öljyt säilyvät hyvin pitkällä aikavälillä. Jos aiot käyttää kylmää infuusiota, on erittäin suositeltavaa kuivata chilit ensin, jotta lopputulos säilyy pitkään. Jos et kuivaa niitä, niistä tulee muusia ja ne mätänevät öljyssä, mikä ei ole kovin miellyttävää. Kuivaaminen uunissa haisee kotiisi pahasti, mutta se on sen arvoista. Vaihtoehtoisesti voit tehdä niistä chilirihmoja, jolloin ne kuivuvat ilmakuivina, tai voit pakastaa ne vuosiksi, jolloin ne säilyvät hyvinä. <sep> K: Voinko käyttää sopivaa öljyä tulisia chilejä varten? V: Kumpikin öljy toimii hienosti infusointiin chilien kanssa, loppujen lopuksi melkein mikä tahansa ruokaöljy toimii K: Onko näiden kahden välillä eroa makujen imeytymisessä? V: Öljyn infusoiminen chilillä ei muuta sen ruoanlaitto-ominaisuuksia, ja molemmat öljyt säilyvät hyvin pitkään.

**Tulos**

Onko rasvan ominaisuuksien välillä eroa?

**Esimerkki 4.261**

KONTEKSTI: Olen kamppaillut tämänkin asian kanssa, koska asun kosteassa ilmastossa ja instant-espressojauhe kakkuu käyttökertojen välillä.Yleensä resepteissä, joissa käytetään instant-espressoa, yritetään lisätä karvasta ja paahteista makua syventämään suklaan makua ja tekemään siitä rikkaamman. Voit kokeilla korvata pikakahvin 1:1, mutta leivonnaisen maku kärsii varmasti rikkauden menetyksestä. Pikakahvin määrän kasvattaminen taas lisäisi kekseihin tai kakkuihin todennäköisesti enemmän kitkeriä tai happamia makuja - ja kofeiinia - kuin haluaisit. Lisäksi pikakahvin liukeneminen kestää kauemmin, joten se on lisättävä suoraan nesteeseen.Useimmissa resepteissä, kuten suklaakeksi- tai brownie-resepteissä, ei ole oikeastaan mitään keinoa korvata nestemäistä kahvia, koska reseptissä ei alun perin ole vettä. Niissä harvoissa resepteissä, joissa on vettä, voit korvata vahvan kahvin yhtä suurella määrällä vettä + espressojauhetta, ja tämä toimisi todennäköisesti melko hyvin. Joten yhteenvetona: pikakahvijauheelle ei ole mitään todella hyvää korviketta resepteissä, joissa sitä vaaditaan, jonka olen löytänyt huomattavan kokeilun jälkeen. Toivottavasti jollain muulla on ollut parempia ideoita kuin minulla. <sep> Kysymys: Rakastan instant espressoa, mutta haluaisin tietää, onko olemassa mitään instant espressojauheen korvikkeita? Vastaus: Voit kokeilla korvata pikakahvin 1:1, mutta leivonnaisen maku kärsii varmasti runsauden menetyksestä K: Miten se vaikuttaisi makuun kokonaisuudessaan? V: Pikakahvin määrän lisääminen lisäisi kuitenkin todennäköisesti katkerampia tai happamia makuja K: Käytänkö kahvia samalla tavalla kuin espressojauhetta? V: Pikakahvin liukeneminen kestää kauemmin, joten se on lisättävä suoraan nesteeseen.

**Tulos**

Voinko käyttää kahvia kahvin korvikkeena resepteissä, jotka vaativat espressojauhetta?

**Esimerkki 4.262**

KONTEKSTI: Olen kamppaillut tämänkin asian kanssa, koska asun kosteassa ilmastossa ja instant-espressojauhe kakkuu käyttökertojen välillä.Yleensä resepteissä, joissa käytetään instant-espressoa, yritetään lisätä karvasta ja paahteista makua syventämään suklaan makua ja tekemään siitä rikkaamman. Voit kokeilla korvata pikakahvin 1:1, mutta leivonnaisen maku kärsii varmasti rikkauden menetyksestä. Pikakahvin määrän kasvattaminen taas lisäisi kekseihin tai kakkuihin todennäköisesti enemmän kitkeriä tai happamia makuja - ja kofeiinia - kuin haluaisit. Lisäksi pikakahvin liukeneminen kestää kauemmin, joten se on lisättävä suoraan nesteeseen.Useimmissa resepteissä, kuten suklaakeksi- tai brownie-resepteissä, ei ole oikeastaan mitään keinoa korvata nestemäistä kahvia, koska reseptissä ei alun perin ole vettä. Niissä harvoissa resepteissä, joissa on vettä, voit korvata vahvan kahvin yhtä suurella määrällä vettä + espressojauhetta, ja tämä toimisi todennäköisesti melko hyvin. Joten yhteenvetona: pikakahvijauheelle ei ole mitään todella hyvää korviketta resepteissä, joissa sitä vaaditaan, jonka olen löytänyt huomattavan kokeilun jälkeen. Toivottavasti jollain muulla on ollut parempia ideoita kuin minulla. <sep> Kysymys: Instant espressojauheen korvikkeita? Vastaus: Voisit korvata vahvan keitetyn kahvin yhtä suurella määrällä vettä+espressojauhetta K: Minulla ei ole jauhetta, sen haluaisin korvata. V: Voit kokeilla korvata pikakahvin 1:1, mutta leivonnaisen maku kärsii varmasti runsauden menetyksestä.

**Tulos**

Toimisiko kaksi- tai kolminkertainen vahvuus keitettyä (tai French Press) kahvia?

**Esimerkki 4.263**

KONTEKSTI: Tämän ei pitäisi olla ongelma. Kyseessä on periaatteessa sama prosessi kuin vinaigretten valmistuksessa, mutta etikan sijasta käytetään vettä ja sinapin sijasta lesitiiniä. Menettelisin näin. Oletetaan, että sinulla on 1 kupillinen öljyä emulgoitavaksi. Osta soijalesitiiniä luontaistuotekaupasta. Ota 1/2 kupillista vettä ja liuota siihen 1 tl soijalesitiiniä. Käytä tehosekoitinta tai upotussekoitinta. Kun tehosekoitin on käynnissä, tiputtele hitaasti joukkoon kalanmaksaöljyä. Se emulgoituu - öljy hajaantuu erittäin hienoiksi pisaroiksi veteen, ja oletettavasti maku sekä laimenee että peittyy jonkin verran, koska se on lukittunut pieniin pisaroihin. Jos tämä ei toimi, tarvitset vain lisää lesitiiniä, joten liuota hieman lisää toiseen 1/4 kupilliseen vettä ja tiputtele koko aine takaisin tehosekoittimeen. 50 % enemmän, koska öljyä on nyt vain 2/3 tilavuudesta. nuo muut ainesosat ovat makua ja hapettumisen estoa varten, niitä ei tarvita perusasiassa, jota yrität saavuttaa. <sep> K: Miten voin emulgoida kalanmaksaöljyä tai peittää sen maun muuten? V: Se on periaatteessa sama prosessi kuin vinaigretten valmistaminen, mutta etikan sijasta käytetään vettä ja sinapin sijasta lesitiiniä.

**Tulos**

Voinko tehdä samanlaisen tuotteen kotona raa'asta kalanmaksaöljystä?

**Esimerkki 4.264**

TAUSTA: Ensinnäkin ISO-standardin tarkoituksena ei ole tuottaa hyvää teetä. Sen tarkoituksena on tuottaa johdonmukainen kuppi makutestejä varten, jotta yksikään teevalmistaja ei voi väittää, että hänen teensä ei ole valmistettu "oikein".Sen nimi on "Tea -- Preparation of liquor for use in sensory tests "Mitä tulee varsinaiseen teen valmistukseen, niin kyllä, pussin jättäminen pidemmäksi aikaa tekee vahvemman kupin teetä. Kofeiinipitoisuus (makumolekyylien ja kaiken muun ohella) kehittyy hitaasti kohti yhtä suurta pitoisuutta lehdessä ja vedessä. Mitä pidempään teepussi/lehdet jätetään veteen, sitä lähemmäs tasapainoa päästään.Tähän vaikuttavat muutkin tekijät, kuten veden lämpötila, lehtien leikkaus, pussin ja irtolehtien suhde ja niin edelleen, mutta suuntaus on aina kohti tasapainoa ajan myötä.En ole varma, missä tämän yläraja on, mutta luulen, että kun kuppi on kylmä, siinä ei ole mitään järkeä. Näin ollen pussin jättäminen tunniksi on vähän liikaa. Haudutan teetä yleensä 3-6 minuuttia riippuen siitä, kuinka vahvaa haluan teestä. <sep> Kysymys: Lisääkö teen pidempi haudutus kofeiinipitoisuutta? V: Kofeiinipitoisuus (makumolekyylien ja kaiken muun ohella) kehittyy hitaasti kohti yhtä suurta pitoisuutta lehdessä ja vedessä.

**Tulos**

ISO-standardi on 6 minuuttia, kun pitoisuus on sama?

**Esimerkki 4.265**

TEKSTI: Olen aiemmin tehnyt niin, että olen huurruttanut leipäviipaleiden molemmille puolille hieman vettä ja laittanut ne sitten mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi (vaihtoehtoisesti myös uunissa 300F/150C:ssa 5-10 minuutiksi).Kokeile veden määrää (mutta pidä se pienenä) ja kypsennysaikaa. Sinun pitäisi saada paljon pehmeämpiä (ja lämpimiä) leipäviipaleita. <sep> Kysymys: Miten teen täysjyväisestä moniviljaleivästä pehmeämpää? V: Sumuta hieman vettä leipäviipaleiden molemmille puolille.

**Tulos**

Tekeekö se siitä märkää?

**Esimerkki 4.266**

TEKSTI: Olen aiemmin tehnyt niin, että olen huurruttanut leipäviipaleiden molemmille puolille hieman vettä ja laittanut ne sitten mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi (vaihtoehtoisesti myös uunissa 300F/150C:ssa 5-10 minuutiksi).Kokeile veden määrää (mutta pidä se pienenä) ja kypsennysaikaa. Sinun pitäisi saada paljon pehmeämpiä (ja lämpimiä) leipäviipaleita. <sep> K: Haluan kokeilla syödä enemmän täysjyväleipää, mutta se on usein liian kovaa. Onko mitään keinoa tehdä siitä pehmeämpää? V: Olen aiemmin tehnyt niin, että olen huurruttanut leipäviipaleiden molemmille puolille hieman vettä ja laittanut ne sitten mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi.

**Tulos**

Onko muuta vaihtoehtoa kuin mikroaaltouuni?

**Esimerkki 4.267**

TEKSTI: Olen aiemmin tehnyt niin, että olen huurruttanut leipäviipaleiden molemmille puolille hieman vettä ja laittanut ne sitten mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi (vaihtoehtoisesti myös uunissa 300F/150C:ssa 5-10 minuutiksi).Kokeile veden määrää (mutta pidä se pienenä) ja kypsennysaikaa. Sinun pitäisi saada paljon pehmeämpiä (ja lämpimiä) leipäviipaleita. <sep> Kysymys: Miten voin pehmentää kaupasta ostetun täysjyväleivän rakennetta? V: Olen aiemmin tehnyt niin, että olen sumuttanut leipäviipaleiden molemmille puolille hieman vettä ja laittanut ne sitten mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi.

**Tulos**

Väheneekö leivän säilyvyys ruiskuttamisen ja mikroaaltouunin jälkeen?

**Esimerkki 4.268**

KONTEKSTI: Kun löydät halpoja sitruunoita, osta paljon. Purista puolikas sitruuna kumpaankin jääpalalevyn syvennykseen. Jäädytä. Poista vuorokauden kuluessa pakastetut viipaleet tarjottimelta pakastimessa olevaan ziploc-pussiin. Sinulla on nyt mitattuja yksiköitä tuoretta sitruunamehua, jota voit käyttää ruoanlaittoon ja joka säilyy kuukausia. Pakastetut sitruunat ovat hieman vähemmän happamia kuin tuoremehu, mutta täynnä makua. Voit tehdä samoin limetin kanssa. <sep> Kysymys: Onko sitruunamehulle olemassa mitään järkeviä korvaavia aineita? Vastaus: Voit tehdä saman limetin kanssa.

**Tulos**

Entä jos minulla ei ole limejä?

**Esimerkki 4.269**

YHTEYS: Olen nähnyt sitä käytettävän vain dahl-ruoissa, luultavasti sen väitettyjen ruoansulatusominaisuuksien vuoksi. Asafoetida on uskomattoman kirpeä; kaikki, mikä on enemmän kuin ripaus, tuntuu liian voimakkaalta ja epämiellyttävältä. pidän sitä pikemminkin makua parantavana aineena, luonnollisena intialaisena mononatriumglutamaattina kuin mausteena tavanomaisessa merkityksessä. Se saa suupielet vellomaan melko voimakkaasti ja näyttää stimuloivan suolaista makuaistia (umami). Tämä on ihanaa hienovaraisesti tehtynä ja taustalla pidettynä. siksi epäilen, että voit lisätä pieniä ripausia kaikenlaisiin suolaisiin ruokiin. <sep> K: Millaisissa ruoka-aineissa Asafoetidaa voi käyttää? Vastaus: Olen nähnyt sitä käytettävän vain dahl-ruoissa K: Mitä Asafoetida tarkalleen ottaen on? V: Ajattelen sitä pikemminkin makua parantavana aineena, luonnollisena, intialaisena MSG:nä kuin mausteena tavanomaisessa merkityksessä K: Voinko käyttää sitä pääraaka-aineena? V: Se on ihanaa, kun sitä käytetään hienovaraisesti ja pidetään taustalla.

**Tulos**

Onko sairaanhoitoetuuksia?

**Esimerkki 4.270**

YHTEYS: Olen nähnyt sitä käytettävän vain dahl-ruoissa, luultavasti sen väitettyjen ruoansulatusominaisuuksien vuoksi. Asafoetida on uskomattoman kirpeä; kaikki, mikä on enemmän kuin ripaus, tuntuu liian voimakkaalta ja epämiellyttävältä. pidän sitä pikemminkin makua parantavana aineena, luonnollisena intialaisena mononatriumglutamaattina kuin mausteena tavanomaisessa merkityksessä. Se saa suupielet vellomaan melko voimakkaasti ja näyttää stimuloivan suolaista makuaistia (umami). Tämä on ihanaa hienovaraisesti tehtynä ja taustalla pidettynä. siksi epäilen, että voit lisätä pieniä ripausia kaikenlaisiin suolaisiin ruokiin. <sep> K: Millaisissa ruoka-aineissa Asafoetidaa voi käyttää? V: Olen nähnyt sitä käytettävän vain dahl-ruoissa, oletettavasti sen väitettyjen ruoansulatusominaisuuksien vuoksi. Asafoetida on uskomattoman kirpeä; kaikki, mikä on enemmän kuin ripaus, tuntuu liian voimakkaalta ja epämiellyttävältä.

**Tulos**

Siksikö se tappaa muut mausteet?

**Esimerkki 4.271**

YHTEENVETO: Ensinnäkin minusta on outoa, että reseptissäsi ei ole nostatusainetta - ei leivinjauhetta, ei bikarbonaattia/leivinjauhoa, ei itse kohoavia jauhoja. Ellet vatkaa taikinaan paljon ilmaa, kakut tuskin kohoavat, ja lopputuloksena on "keksejä". lisäisin 2 teelusikallista leivinjauhetta ja 1/4 teelusikallista ruokasoodaa ja katsoisin, auttaako se. uunisi lämpötilan suhteen en menisi niin pitkälle, että puolittaisin lämpötilan ja kaksinkertaistaisin ajan. Ideana on, että tarvitset tarpeeksi lämpöä, jotta kakut nousevat kunnolla ja muodostavat sitten kuoren ulkopuolelle. 100 asteen lämpötila ei juurikaan auta, mutta kakut kuivuvat hitaasti.Kotimaiset uunit on harvoin kalibroitu hyvin, joten uunisi voi olla kuumempi kuin mittari näyttää. Investoi uunilämpömittariin varmistaaksesi, että asetat lämpötilan oikein: Jos sinulla ei ole aikaa hankkia lämpömittaria, kokeile säätää uuni noin 20 astetta viileämmäksi, noin 180 asteeseen. <sep> K: Mitä lämpötilaa ja aikaa minun pitäisi käyttää kuppikakkureseptissä? V: Kokeile asettaa uuni noin 20 astetta viileämmäksi asteikkotaululla, noin 180 asteeseen.

**Tulos**

Kuinka paljon aikaa minun pitäisi jättää se sisään?

**Esimerkki 4.272**

YHTEENVETO: Ensinnäkin minusta on outoa, että reseptissäsi ei ole nostatusainetta - ei leivinjauhetta, ei bikarbonaattia/leivinjauhoa, ei itse kohoavia jauhoja. Ellet vatkaa taikinaan paljon ilmaa, kakut tuskin kohoavat, ja lopputuloksena on "keksejä". lisäisin 2 teelusikallista leivinjauhetta ja 1/4 teelusikallista ruokasoodaa ja katsoisin, auttaako se. uunisi lämpötilan suhteen en menisi niin pitkälle, että puolittaisin lämpötilan ja kaksinkertaistaisin ajan. Ideana on, että tarvitset tarpeeksi lämpöä, jotta kakut nousevat kunnolla ja muodostavat sitten kuoren ulkopuolelle. 100 asteen lämpötila ei juurikaan auta, mutta kakut kuivuvat hitaasti.Kotimaiset uunit on harvoin kalibroitu hyvin, joten uunisi voi olla kuumempi kuin mittari näyttää. Investoi uunilämpömittariin varmistaaksesi, että asetat lämpötilan oikein: Jos sinulla ei ole aikaa hankkia lämpömittaria, kokeile säätää uuni noin 20 astetta viileämmäksi, noin 180 asteeseen. <sep> K: Mitä lämpötilaa ja aikaa minun pitäisi käyttää kuppikakkureseptissä? V: kokeile asettaa uuni noin 20 astetta viileämmäksi asteikkotaululla, noin 180 asteeseen K: Ongelmana on, että kakku palaa ulkopuolelta, ja sitten sisäpuoli ei ole täysin valmis miten estän tämän? V: Kotimaiset uunit on harvoin kalibroitu hyvin, joten uunisi saattaa käydä kuumempana kuin asteikko osoittaa. Investoi uunilämpömittariin K: Mitkä ovat hyviä neuvoja täydellisten kuppikakkujen paistamiseen? V: Ajatuksena on, että tarvitset riittävästi lämpöä, jotta kakut nousevat kunnolla ja muodostavat sitten kuoren ulkopuolelle K: mikä on paras tapa saada hyvin tasapainoinen leivontatulos? V: Ellet vatkaa taikinaan paljon ilmaa, kakut nousevat tuskin, ja lopputuloksena on "keksejä".

**Tulos**

Mikä on paras kypsennysaika?

**Esimerkki 4.273**

KONTEKSTI: Se riippuu yleisöstäsi ja ympäristöstäsi. Filippiiniläinen lechon tarjoillaan yhteisöllisesti ja sitä syödään pulled pork -lihana, joten on odotettavissa, että se vain asetetaan sivupöydälle, ja ihmiset murtavat rapean, lähes kovan nahan läpi ja vetävät annoksia itselleen pihdeillä tai haarukoilla. Ja he syövät koko annoksen, nahan, korvat, posket ja kaikki (useimmat tuntemani ihmiset eivät syö korvia, mutta saattavat rapsutella rapeaa nahkaa niistä). samanlainen on tapana tehdä maalaismaisen possunpaistin kanssa. Niistä saatetaan ottaa nahka ennen tarjoilua, mutta yleensä on sinun vastuullasi vetää tai viipaloida haluamasi suoraan sianlihasta (ja yleensä heittää se halpaan hampurilaispullaan). Kummassakin tilanteessa on melkein aina ihmisiä, jotka eivät halua kaivaa sikaa suoraan sisään, koska he ovat herkkähipiäisiä tai pelkäävät saavansa jotain sellaista osaa, jota ei ole mukava syödä. Hyvä isäntä vetää ajoittain jotain hyvää tavaraa lautaselle näille ihmisille. jos teet jotain virallisempaa, haluat varmaan leikata sen Foodrulesin ehdottamalla tavalla. <sep> Kysymys: Miten tarjoilen kokonaisen possun? V: Se riippuu yleisöstä ja puitteista K: Olisiko teurastusta paljon? V: Ne voidaan nylkeä ennen tarjoilua, mutta yleensä sinun vastuullasi on vetää tai viipaloida haluamasi suoraan possusta (ja yleensä heittää se halpaan hampurilaispullaan).

**Tulos**

Onko liha helppo irrottaa?

**Esimerkki 4.274**

KONTEKSTI: Se riippuu yleisöstäsi ja ympäristöstäsi. Filippiiniläinen lechon tarjoillaan yhteisöllisesti ja sitä syödään pulled pork -lihana, joten on odotettavissa, että se vain asetetaan sivupöydälle, ja ihmiset murtavat rapean, lähes kovan nahan läpi ja vetävät annoksia itselleen pihdeillä tai haarukoilla. Ja he syövät koko annoksen, nahan, korvat, posket ja kaikki (useimmat tuntemani ihmiset eivät syö korvia, mutta saattavat rapsutella rapeaa nahkaa niistä). samanlainen on tapana tehdä maalaismaisen possunpaistin kanssa. Niistä saatetaan ottaa nahka ennen tarjoilua, mutta yleensä on sinun vastuullasi vetää tai viipaloida haluamasi suoraan sianlihasta (ja yleensä heittää se halpaan hampurilaispullaan). Kummassakin tilanteessa on melkein aina ihmisiä, jotka eivät halua kaivaa sikaa suoraan sisään, koska he ovat herkkähipiäisiä tai pelkäävät saavansa jotain sellaista osaa, jota ei ole mukava syödä. Hyvä isäntä vetää ajoittain jotain hyvää tavaraa tarjottimelle näille ihmisille. jos teet jotain virallisempaa, haluat varmaan jakaa sen Foodrulesin ehdottamalla tavalla. <sep> Kysymys: Mikä on paras tapa tarjoilla kokonainen esikypsennetty possu, jonka sain lihakauppiaalta? V: Se riippuu todella yleisöstäsi ja ympäristöstäsi K: Onko teurastukseen liittynyt paljon teurastusta? V: Sinun vastuullasi on vetää tai viipaloida haluamasi suoraan possusta K: Jokainen vieras vetää siis pöydässä haluamansa palat vai pitääkö minun tehdä se etukäteen heidän puolestaan? V: Yleensä olet vastuussa siitä, että vedät tai viipaloit haluamasi suoraan sianlihasta.

**Tulos**

Pitääkö possu lämmittää uudelleen ennen tarjoilua vai tarjoilla se suoraan laatikosta huoneenlämpöisenä?

**Esimerkki 4.275**

YHTEENVETO: Markkinoilla on nykyään hyvälaatuisia vegaanimargarineja (Earth balance, Alsan), jotka ovat usein väkevöityjä eivätkä hydrattuja. Ne on suunniteltu niin, että ne käyttäytyvät ja maistuvat samankaltaisilta kuin voi sen sijaan, että ne (kuten monet halvat margariinit näyttävät tekevän) pysyisivät levitettävinä lämpötiloissa, joissa voi olisi hyvin kiinteää. Toisin kuin puhdas kookos- tai palmuöljy, ne eivät ole kovin hauraita kylmänä, ja ne myös pehmenevät vähitellen sen sijaan, että ne sulaisivat yhtäkkiä kuin eutektinen juote. Näiden pitäisi olla kokeilemisen listan kärjessä... Lisäksi joissakin resepteissä suositellaan käyttämään leivonnaisissa useampaa kuin yhtä rasvatyyppiä, jotta saadaan mielenkiintoisempi rakenne (esim. tällaista margariinia ja pienempiä hiutaleita kovettuneesta kookosrasvasta). <sep> Kysymys: Onko leivonnaisiin olemassa voivaihtoehtoja? V: Markkinoilla on nykyään hyvälaatuisia vegaanimargarineja (Earth balance, Alsan), usein ne ovat interesteroituja hydratun sijasta.

**Tulos**

Olisiko taikinan koostumus sama kuin jos käyttäisin voita?

**Esimerkki 4.276**

KONTEKSTI: Roomassa minulle ilmoitettiin, että söin croissantin, jonka päällä oli hunajaa (ilmoitettuani isännälleni, että minulla on hunaja-allergia). Siinä oli sitä makeutta, jota epäilen sinun kokevan. Auttaa sinua määrittelemään, kokeilimmeko samaa asiaa: croissant, jonka söin, oli kiiltävä ja hieman tahmea päältä, ja se näytti enemmänkin siltä, että se oli sivelty päälle kuin ripoteltu. Se tukisi @Carmin vastausta, että se oli sivelty kananmunan kanssa. Se oli kuitenkin ehdottomasti hunajaa, ei sokerisiirappia. <sep> Kysymys: Mikä ainesosa lisää makeutta croissanteihin Euroopassa? Vastaus: Roomassa minulle kerrottiin, että söin croissantin, jonka päällä oli hunajaa (ilmoitettuani isännälleni, että minulla on hunaja-allergia Q: Onko tuo sitten yleisesti Euroopassa? V: Jotta voisit päätellä, kokeilimmeko samaa asiaa: croissantti, jonka söin, oli kiiltävä ja hieman tahmea päältä, ja se näytti pikemminkin siltä, että se oli sivelty päälle kuin ripoteltu.

**Tulos**

Voitteko kertoa minulle lisää eurooppalaisista leivonnaisista?

**Esimerkki 4.277**

YHTEYS: Viski sisältää melko paljon alkoholia, noin 40 tilavuusprosenttia, eikä se ole otollinen taudinaiheuttajien kasvulle.Pullossa on tarkoitus säilyttää likööriä, joten se on valmistettu tai vuorattu elintarviketurvallisella materiaalilla, kuten elintarvikekelpoisella ruostumattomalla teräksellä (olettaen, että se on hyvämaineiselta valmistajalta).Joten kyllä, sen pitäisi olla kunnossa. Muista: kun viskiä valmistettiin, sitä todennäköisesti pidettiin eri vaiheissa pitkiä aikoja ruostumattomasta teräksestä valmistetussa sammiossa. <sep> Kysymys: Minulla on ollut viskiä metallisessa pullossa kuukauden ajan ja mietin, onko se turvallista juoda? V: Viski sisältää melko paljon alkoholia, noin 40 tilavuusprosenttia, eikä se ole otollinen taudinaiheuttajien kasvulle K: Olisiko tämä sama asia ruostumattomasta teräksestä valmistetussa pullossa? V: Pullossa on tarkoitus säilyttää likööriä, joten se on valmistettu tai vuorattu elintarvikekelpoisesta materiaalista, kuten elintarvikekelpoisesta ruostumattomasta teräksestä (olettaen, että se on peräisin hyvämaineiselta valmistajalta).

**Tulos**

Olen iloinen, että se on turvassa! Vaikuttaako maku lainkaan?

**Esimerkki 4.278**

TAUSTA: Siipikarjan selkäliha on yleensä kumimaista, vaikeasti saatavilla ja sitä on suhteellisen vähän. Liha on lähes samanlaista kuin muu tumma liha, mutta sitä esiintyy vain ohuina levyinä. Koska selkäliha on perinteisen paahtamisen aikana pannulla, se on yleensä vähemmän kypsää kuin tumman lihan kohdalla on miellyttävää. selkälihaa ei ole käytännöllistä yrittää leikata, koska se on valtavasti vaivannäköä vain pienen palan huonon lihan vuoksi. Kun olen veistänyt tärkeimmät palat pois, vedän käsilläni irti kaikki käyttökelpoiset tähteet - mukaan lukien jotkut suuremmat selkälihan palat. Säästän nämä palat tavanomaisiin siipikarjanlihan tähteiden käyttökohteisiin: piirakkaan, keittoon ja enchiladoihin. mitä tahansa jäljelle jääkin, se luovuttaa hyvyytensä liemeen, kun ruho keitetään, ja syötetään sitten käytetyn ruhon kanssa takaisin kanoille. <sep> K: Miksi kanan leikkausohjeissa ei oteta huomioon selkää? V: Siipikarjan selkäliha on yleensä kumimaista, siihen ei pääse käsiksi, ja sitä on suhteellisen vähän. Liha on lähes samanlaista kuin muukin tumma liha, mutta sitä on vain ohuina levyinä.

**Tulos**

Pitää se itselläni?

**Esimerkki 4.279**

KONTEKSTI: Oletko täysin varma, että "rakeisuus" johtuu siitä, että juusto ei sula, eikä siitä, että kastike hyytyy? Jos kypsennät juustoa liian kauan tai liian nopeasti, niin tapahtuu. jos sinun on pakko käyttää Kraftin tavaraa (henkilökohtaisesti olen sitä mieltä, että siinä ei ole mitään makua aitoon Reggianoon verrattuna), kokeile sulattaa juusto ensin miedolla lämmöllä hyvin pienessä määrässä kermaa, ennen kuin lisäät sen pääkastikkeeseen. Jos se on edelleen rakeista, se joko juoksettuu tai sinun on käytettävä parempaa juustoa. <sep> Kysymys: Miten voin tehdä halpaa, sileää kotitekoista Alfredo-kastiketta? V: kokeile sulattaa juusto miedolla lämmöllä hyvin pienessä määrässä kermaa K: Millaista juustoa tai kermaa käytät? V: Reggiano K: Voitko kertoa minulle lisää Reggianosta tai mitä tehdä? V: kokeile sulattaa juusto ensin miedolla lämmöllä hyvin pienessä määrässä kermaa, ennen kuin lisäät sen pääkastikkeeseen.

**Tulos**

Mitä minä sitten teen?

**Esimerkki 4.280**

KONTEKSTI: Oletko täysin varma, että "rakeisuus" johtuu siitä, että juusto ei sula, eikä siitä, että kastike hyytyy? Jos kypsennät juustoa liian kauan tai liian nopeasti, niin tapahtuu. jos sinun on pakko käyttää Kraftin tavaraa (henkilökohtaisesti olen sitä mieltä, että siinä ei ole mitään makua aitoon Reggianoon verrattuna), kokeile sulattaa juusto ensin miedolla lämmöllä hyvin pienessä määrässä kermaa, ennen kuin lisäät sen pääkastikkeeseen. Jos se on edelleen rakeista, se joko juoksettuu tai sinun on käytettävä parempaa juustoa. <sep> Kysymys: Miten voin tehdä halpaa, sileää kotitekoista Alfredo-kastiketta? V: kokeile sulattaa juusto ensin miedolla lämmöllä hyvin pienessä määrässä kermaa, ennen kuin lisäät sen pääkastikeastiaan.

**Tulos**

Onko se valmiiksi silputtua juustoa?

**Esimerkki 4.281**

TAUSTA: Perinteisesti mozzarellaa myydään erittäin tuoreena - samana päivänä tai edellisenä päivänä valmistettuna. Jos sitä säilytetään yli päivän tai pari, se pakataan suolavedessä. Suurin osa amerikkalaisesta mozzarellasta on liian pehmeää, jotta sitä voitaisiin pitää pakkauksessa kuten muita megamarketin juustosilppua.Koska me Yhdysvalloissa olemme äärimmäisiä mukavuudenhaluisia, meillä on tapana tyytyä osittain kuorittuun mozzarellasilppuun hyvän mozzarellan sijasta. Pienet lämpötilan vaihtelut voivat saada silpun tarttumaan yhteen ja muodostamaan kokkareisen massan. Turvallisuuden kannalta se on vaaratonta, ja viimeinen käyttöpäivämäärä voi olla jo kauan sen jälkeen, kun täysin vaaraton liisteröityminen on tapahtunut.Pro-vinkki: Laita liisteröityneet palat pakastimeen 20 minuutiksi ja silppua ne sitten kuin kovemman juuston palat. Kuumennettaessa se sulaa (melkein) niin kuin liisteröitymistä ei olisi koskaan tapahtunutkaan. Olen hyödyntänyt muutaman hyvän alennusmyynnin tällä tavalla. Mozzarellasta tulee... ehem... värikästä ennen kuin siitä tulee vaarallista. Vaikka tämä vastaus koskee enemmänkin mozzerellaa kuin muita juustoja; viimeinen kappale sopii mihin tahansa megamarketin silputtuun juustoon. <sep> Kysymys: Miksi avaamaton silputtu juusto liukenee jääkaapissa? V: Pienet lämpötilan vaihtelut voivat saada silppujen tarttumaan yhteen kokkareiseksi massaksi K: Onko tämä normaalia? V: Turvallisuuden kannalta se on vaaratonta.

**Tulos**

Onko turvallista käyttää kastuneita osia?

**Esimerkki 4.282**

TAUSTA: Perinteisesti mozzarellaa myydään erittäin tuoreena - samana päivänä tai edellisenä päivänä valmistettuna. Jos sitä säilytetään yli päivän tai pari, se pakataan suolavedessä. Suurin osa amerikkalaisesta mozzarellasta on liian pehmeää, jotta sitä voitaisiin pitää pakkauksessa kuten muita megamarketin juustosilppua.Koska me Yhdysvalloissa olemme äärimmäisiä mukavuudenhaluisia, meillä on tapana tyytyä osittain kuorittuun mozzarellasilppuun hyvän mozzarellan sijasta. Pienet lämpötilan vaihtelut voivat saada silpun tarttumaan yhteen ja muodostamaan kokkareisen massan. Turvallisuuden kannalta se on vaaratonta, ja viimeinen käyttöpäivämäärä voi olla jo kauan sen jälkeen, kun täysin vaaraton liisteröityminen on tapahtunut.Pro-vinkki: Laita liisteröityneet palat pakastimeen 20 minuutiksi ja silppua ne sitten kuin kovemman juuston palat. Kuumennettaessa se sulaa (melkein) niin kuin liisteröitymistä ei olisi koskaan tapahtunutkaan. Olen hyödyntänyt muutaman hyvän alennusmyynnin tällä tavalla. Mozzarellasta tulee... ehem... värikästä ennen kuin siitä tulee vaarallista. Vaikka tämä vastaus koskee enemmänkin mozzerellaa kuin muita juustoja; viimeinen kappale toimii mihin tahansa megamarketin silputtuun juustoon. <sep> Kysymys: Miksi avaamaton silputtu juusto muuttuu jääkaapissa läpimäräksi? V: Laita liisteripalat pakastimeen 20 minuutiksi ja silppua ne sitten kuin kovemman juuston lohko.

**Tulos**

Miten näitä juustosilppua pitäisi säilyttää?

**Esimerkki 4.283**

KONTEKSTI: Tämä ei ole "nopea" eikä terveellinen vastaus, mutta itse käytän kahdesti keitettyä järjestelmää. Jätän tölkin mehun sekaan ja keitän sen, mikä kestää noin 15 minuuttia. Säilytän purkkinesteen maun säilyttäminen on mielestäni olennaista. sitten "paistan" kuivaa, erilleen alkavaa seosta ehkä 1 rkl esilämmitetyssä laardissa per paputölkki, aluksi paljon sekoittaen. Lopuksi haudutan tätä hyvin kevyesti miedolla lämmöllä noin 1 tunnin ajan, välillä sekoitellen. Maku on mahtava. Tällä tavalla voidaan valmistaa mitä tahansa papuja, ja se on samanlainen (öljystä ja palkokasvilajikkeesta riippuen) kuin muut muualla, esimerkiksi Lähi-idässä, valmistetut tahnatahnat. Joten, jos etsit enemmänkin vähemmän vaivaa, kuin välttämättä "nopeaa"... tämä voisi olla vastauksesi :) <sep> Kysymys: Miten tehdä nopeasti paistettuja papuja (tai jotain sinnepäin) käyttäen kidneypapuja? Vastaus: Tämä ei ole "nopea" eikä terveellinen vastaus, mutta itse teen kahdesti keitetyn systeemin K: Vaikka kuinka paljon tai kauan keitän ja/tai muhennan papuja (samalla kun lisään vettä), kuori ei koskaan aivan "nesteydy" ? V: "Paistan" kuivaa, erkaantumaan alkavaa seosta ehkä 1 rkl esilämmitetyssä laardissa per paputölkki, aluksi paljon sekoittaen. Lopuksi hyvin kevyesti haudutan tätä miedolla lämmöllä 1 tunnin ajan K: Pitäisiköhän minun ehkä käyttää eri papulajiketta parempien tulosten saamiseksi? V: Mitä tahansa papuja voidaan valmistaa tällä tavalla, ja se on samanlainen (öljyn ja palkokasvilajikkeen mukaan vaihtelevasti) kuin muut muualla, esimerkiksi Lähi-idässä, valmistetut tahnat...

**Tulos**

Miksi omani tuntuvat aina kovilta ja niissä on kireitä möhkäleitä?

**Esimerkki 4.284**

KONTEKSTI: Uskon, että olen esittänyt joitakin näistä ristiriitaisista kommenteista.On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolakalkkunan liemistä.On myös todella helppoa, että kastikkeesta tulee syötävän suolaista, jos et ole varovainen.Varmista, että noudatat suolakalkkunan reseptiä. Älä käytä liian suurta suolapitoisuutta äläkä suolaa liian kauan. Huuhtele lintu sisältä ja ulkoa ennen paistamista.Olen myös lukenut luotettavista lähteistä, kuten Harold McGeeltä, että kastike on mahdotonta. Omat kokemukseni viittaavat päinvastaiseen. <sep> Kysymys: Voiko pannukastiketta tehdä, jos kalkkuna on suolattu? Vastaus: On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolattujen kalkkunoiden liemistä K: Tuleeko siitä erityisen suolaista? V: Kastikkeesta voi myös tulla erittäin suolaista, jos et ole varovainen.

**Tulos**

Olisiko se vähemmän suolaista kastikereseptissä, jossa käytetään smetanaa?

**Esimerkki 4.285**

KONTEKSTI: Uskon, että olen esittänyt joitakin näistä ristiriitaisista kommenteista.On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolakalkkunan liemistä.On myös todella helppoa, että kastikkeesta tulee syötävän suolaista, jos et ole varovainen.Varmista, että noudatat suolakalkkunan reseptiä. Älä käytä liian suurta suolapitoisuutta äläkä suolaa liian kauan. Huuhtele lintu sisältä ja ulkoa ennen paistamista.Olen myös lukenut luotettavista lähteistä, kuten Harold McGeeltä, että kastike on mahdotonta. Omat kokemukseni viittaavat päinvastaiseen. <sep> Kysymys: Voiko pannukastiketta tehdä, jos kalkkuna on suolattu? Vastaus: On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolattujen kalkkunoiden liemistä K: Onko tämän menetelmän käyttämisessä mitään haittoja? V: On myös todella helppoa, että kastikkeesta tulee syötävän suolaista, jos et ole varovainen K: Mihin toimiin minun on ryhdyttävä varmistaakseni, että näin ei tapahdu? V: Varmista, että noudatat suolakastikkeen reseptiä. Älä käytä liian suurta suolapitoisuutta äläkä suolaa liian kauan. Huuhtele lintu sisältä ja ulkoa ennen paistamista.

**Tulos**

Pitääkö se huuhdella vesijohtovedellä?

**Esimerkki 4.286**

KONTEKSTI: Uskon, että olen esittänyt joitakin näistä ristiriitaisista kommenteista.On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolakalkkunan liemistä.On myös todella helppoa, että kastikkeesta tulee syötävän suolaista, jos et ole varovainen.Varmista, että noudatat suolakalkkunan reseptiä. Älä käytä liian suurta suolapitoisuutta äläkä suolaa liian kauan. Huuhtele lintu sisältä ja ulkoa ennen paistamista.Olen myös lukenut luotettavista lähteistä, kuten Harold McGeeltä, että kastike on mahdotonta. Omat kokemukseni viittaavat päinvastaiseen. <sep> Kysymys: Voiko pannukastiketta tehdä, jos kalkkuna on suolattu? V: On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolattujen kalkkunoiden liemistä K: Voisiko lopputulos olla mielestäsi suolainen? V: On myös todella helppoa, että kastikkeesta tulee syötävän suolaista, jos et ole varovainen K: Mitä voin tehdä tämän välttämiseksi? V: Varmista, että noudatat suolakalastusreseptiä. Älä käytä liian suurta suolapitoisuutta äläkä suolaa liian kauan. Huuhtele lintu sisältä ja ulkoa ennen paistamista.

**Tulos**

Tiedätkö mitään tiettyä kastikereseptiä?

**Esimerkki 4.287**

KONTEKSTI: Uskon, että olen esittänyt joitakin näistä ristiriitaisista kommenteista.On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolakalkkunan liemistä.On myös todella helppoa, että kastikkeesta tulee syötävän suolaista, jos et ole varovainen.Varmista, että noudatat suolakalkkunan reseptiä. Älä käytä liian suurta suolapitoisuutta äläkä suolaa liian kauan. Huuhtele lintu sisältä ja ulkoa ennen paistamista.Olen myös lukenut luotettavista lähteistä, kuten Harold McGeeltä, että kastike on mahdotonta. Omat kokemukseni viittaavat päinvastaiseen. <sep> Kysymys: Voiko pannukastiketta tehdä, jos kalkkuna on suolattu? Vastaus: On ehdottomasti mahdollista tehdä erinomaista pannukastiketta suolattujen kalkkunoiden liemistä K: Tuleeko lopputuloksesta syötävän suolaista? V: Jos et ole varovainen K: Riippuuko tämä tietystä kastikereseptistä? V: Varmista, että noudatat suolakastikkeen reseptiä.

**Tulos**

Entä jos kastikkeessa on smetanaa ja valkosipulia ja joskus sieniä?

**Esimerkki 4.288**

YHTEYS: Kokemukseni mukaan lempeän kiehumisen ja raivokkaan kiehumisen todennäköisin vaikutus on tärkkelyspitoisten ruokien, kuten perunoiden tai muiden juuresten, koostumukseen, ei niinkään makuun.Olen havainnut, että perunoiden hellävarainen kiehuminen saa aikaan sen, että perunan muoto säilyy enimmäkseen ehjänä ja rakenne on tasainen, kun taas aggressiivinen kiehuminen ilman täydellistä ajoitusta voi johtaa siihen, että perunan uloimmat kerrokset hajoavat, joskus ennen kuin keskellä oleva peruna ehtii kypsyä kokonaan. Olen myös havainnut, että avoimessa padassa keitetyistä munista tulee paljon mukavampia tuloksia lempeällä hauduttamisella kuin aggressiivisella kiehumisella, ehkä samasta syystä. koska osa siitä, miten koemme maun, on rakenne, voisi sanoa, että "maku" vaikuttaa. <sep> K: Voiko ruokaa keittää vedessä "erittäin nopeasti/kovaa"? V: Aggressiivinen keittäminen ilman täydellistä ajoitusta voi johtaa siihen, että perunan ulommat kerrokset hajoavat, joskus ennen kuin keskusta ehtii kypsyä kokonaan K: Suositteletko kevyempää keittämistä? V: Olen havainnut, että perunoiden lempeä keittäminen johtaa enimmäkseen ehjään muotoon ja tasaiseen rakenteeseen.

**Tulos**

Ovatko nuo ainoat erot kahden erilaisen kiehumisen välillä?

**Esimerkki 4.289**

YHTEYS: Kokemukseni mukaan lempeän kiehumisen ja raivokkaan kiehumisen todennäköisin vaikutus on tärkkelyspitoisten ruokien, kuten perunoiden tai muiden juuresten, koostumukseen, ei niinkään makuun.Olen havainnut, että perunoiden hellävarainen kiehuminen saa aikaan sen, että perunan muoto säilyy enimmäkseen ehjänä ja rakenne on tasainen, kun taas aggressiivinen kiehuminen ilman täydellistä ajoitusta voi johtaa siihen, että perunan uloimmat kerrokset hajoavat, joskus ennen kuin keskellä oleva peruna ehtii kypsyä kokonaan. Olen myös havainnut, että avoimessa padassa keitetyistä munista tulee paljon mukavampia tuloksia lempeällä hauduttamisella kuin aggressiivisella kiehumisella, ehkä samasta syystä. koska osa siitä, miten koemme maun, on rakenne, voisi sanoa, että "maku" vaikuttaa. <sep> K: Voiko ruokaa keittää vedessä "erittäin nopeasti/kovaa"? V: Kokemukseni mukaan hellävaraisen kiehumisen ja raivokkaan kiehumisen todennäköisin vaikutus on tärkkelyspitoisten ruokien, kuten perunoiden tai muiden juuresten, koostumukseen, ei niinkään makuun.

**Tulos**

Mitä tahansa, voiko se vaikuttaa makuun?

**Esimerkki 4.290**

KONTEKSTI: Jätä sinappi pois. Lähes jokaisessa reseptissä, jonka olen nähnyt papuja varten, se on suhteessa hyvin pieni komponentti. Ja vaikka pidämme sinappia yleensä voimakkaan makuisena, etikka saa sen näyttämään siltä.Kannattaa myös välttää kaikkia reseptejä, joissa käytetään kaupasta ostettuja grillikastikkeita, sillä monet niistä sisältävät sinappia.Yksi syy siihen, miksi sinappi esiintyy ainesosana tämänkaltaisissa ruokalajeissa, on se, että se on emulgointiaine. Saatat haluta löytää korvaavan emulgointiaineen, varmista tietysti, että ystäväsi voi käsitellä sitä ainesosana, jotta sianlihasta ei irtoaisi liikaa rasvaa seokseen. <sep> K: BBQ-tyyliset paistetut pavut ilman sinappia?### Ystävälläni on jonkinlainen outo ruoka-aineyliherkkyys sinappia kohtaan. Hän on tulossa meille syömään ja halusin tehdä paistettuja papuja, mutta melkein jokaisessa näkemässäni paistettujen papujen reseptissä vaaditaan sinappia. Vastaus: Jätä sinappi pois. Lähes kaikissa näkemissäni papuresepteissä se on suhteellisesti hyvin pieni komponentti.

**Tulos**

Minusta tuntuu, että voin ehkä jättää sinapin pois, mutta minusta tuntuu, että se saattaa jättää maun hieman epätasapainoiseksi.#####Mitä voin tehdä sen sijaan?

**Esimerkki 4.291**

KONTEKSTI: Teknisesti ottaen tämä on "kirnupiimää" - voin valmistuksesta jäljelle jäävää maitoa.Tämä on tietenkin makeaa kirnupiimää, joten se ei oikein toimi useimmissa resepteissä, joissa kirnupiimää vaaditaan (niissä oletetaan viljeltyä versiota, joka on hapanta ja jota käytetään resepteissä juuri tähän tarkoitukseen).Makeaa kirnupiimää voit vain juoda. Sitä voi käyttää ruoanlaitossa aivan kuten maitoa - ehkä lähempänä rasvatonta maitoa, koska suuri osa rasvasta (voista) on poistettu. Siitä voi ehkä tehdä juustoa, jos haluaa, mutta siitä tulee vähärasvaisempaa juustoa.Voi ottaa riskin ja tehdä viljeltyä kirnupiimää vanhaan tapaan (antaa sen "hapattaa"), jos riski ei haittaa. Voit viljellä oman kirnupiimäsi - olen onnistunut käyttämään tavallista kaupasta ostettua kirnupiimää ja lisäämään sitä maitoon ja viljellä sitä (tai kaatamalla maitoa juuri tyhjennettyyn pulloon ja antamalla sen vetäytyä), tai sitten voit löytää varsinaisen käytetyn viljelmän (etsi paikkoja, joissa on juustoviljelmiä, ja tarkenna hakua sieltä käsin). Jälkimmäinen saattaa kannattaa vain, jos aiot tehdä kirnupiimää säännöllisesti, muuten se on paljon vaivaa kertaluonteiseen tuotteeseen. <sep> Kysymys: Mitä tehdä voin keittämisen jälkeen jäljelle jääneelle kermalle? V: Voit käyttää sitä ruoanlaittoon K: Mitä voisin tehdä siitä?###Mitä tahansa muuta kuin juustoa?### Onko se periaatteessa pelkkää maitoa? V: Voit viljellä omaa kirnupiimääsi K: Onko voimaito vain voimaitoa, jota vain juodaan? V: Teknisesti ottaen kyseessä on "kirnupiimä" - voin valmistuksesta jäljelle jäävä maito K: Miten se tehdään? V: Olen onnistunut käyttämään tavallista kaupasta ostettua kirnupiimää ja lisäämään sitä maitoon, jotta sitä voidaan viljellä (tai kaatamalla maitoa juuri tyhjennettyyn pulloon ja antamalla sen istua

**Tulos**

Kuinka kauan annat sen olla?

**Esimerkki 4.292**

YHTEYS: Syy siihen, miksi se maistuu makealta, on sokerin läsnäolo, eli koska se on makeaa. Kaneli on ohutta puun kuorta, eikä ole harvinaista, että puun kuori tai kuoren lähellä oleva kerros on makea, koska siinä on mehua. Koivu on toinen esimerkki puusta, joka on makea, voit imeskellä kuorittua koivun oksaa samoista syistä kuin kysymyksessänne on mainittu. <sep> Kysymys: Miksi kanelitangot maistuvat makeilta? V: Syy miksi se maistuu makealta on sokerin läsnäolo, eli koska se on makea.

**Tulos**

Mitä tarkoitat puun kuorella?

**Esimerkki 4.293**

TEKSTI: Sinun on fermentoitava viileässä paikassa, joten voit fermentoida suolakurkkua vain monsuunikaudella, kun lämpötila on alhainen, tai sisällä talossa, jossa on ilmastointi.Vihannekset pehmenevät, jos on liian kuuma. Maku ja tuntuma ovat tärkeitä. Pehmeät vihannekset ovat suurin ongelma, jos on liian kuuma. Kolmantena päivänä on hyvä laittaa jääkaappiin hidastamaan käymistä, jos se on mahdollista. Astioita voi kääriä säkkikankaaseen, kämmenkuivaksi ja pitää märkinä viileässä varjoisassa paikassa, jossa tuulee. Pilviset päivät ovat suureksi avuksi. Aseta lautanen astian päälle, jotta hyönteiset eivät pääse likaantumaan. Joten se voidaan tehdä varovasti. Olen Etelä-Filippiineillä, ja se näyttää toimivan talon varjoisalla puolella toisen kerroksen ilmastointilaitteen alla, jossa tippuvesi osuu käärittyyn astiaan, yhdessä tuulen kanssa monsuunikaudella. <sep> K: Hei, minulla on kysymys suolakurkkuista V: Sinun täytyy käydä...

**Tulos**

Asun trooppisella alueella, ja olen kuullut, että lämpimät lämpötilat eivät ole suotuisia suolakurkkujen säilömiseen, voinko jotenkin silti käydä suolakurkkuja kuumuudessa?

**Esimerkki 4.294**

KONTEKSTI: Grana padano ja pecorino romano ovat kaksi muuta erittäin suolaista, kovaa raastettua juustoa, jotka sopivat hyvin pastan päälle. Ne maistuvat hieman erilaiselta kuin Parmigiano-Reggiano, mutta ovat varsin hyviä omana itsenään ja usein edullisempia. Voit myös tutustua parmesaanin tyyppisiin juustoihin, jotka eivät ole varsinaisesti Parmigiano-Reggianoa. Esimerkiksi Whole Foodsissa on usein Argentiinasta peräisin olevaa juustoa, joka on kohtuullisen hinta-laatusuhteen mukainen. Kaikki tämä sanottuna, monien mielestä mikään ei todellakaan ole yhtä herkullista kuin aito Parmigiano-Reggiano. <sep> Kysymys: Mikä on halvempi vaihtoehto parmesaanijuustolle? Vastaus: Adano K: Mitä tahansa pastaan liittyvää Vastaus: A: Grana padano ja pecorino romano ovat kaksi muuta erittäin maukasta, kovaa raastettua juustoa, jotka sopivat hyvin pastan päälle.

**Tulos**

Parmesaanijuusto pastareseptissä on aika kallista.....onko meillä halvempaa vaihtoehtoa???

**Esimerkki 4.295**

KONTEKSTI: Grana padano ja pecorino romano ovat kaksi muuta erittäin suolaista, kovaa raastettua juustoa, jotka sopivat hyvin pastan päälle. Ne maistuvat hieman erilaiselta kuin Parmigiano-Reggiano, mutta ovat varsin hyviä omana itsenään ja usein edullisempia. Voit myös tutustua parmesaanin tyyppisiin juustoihin, jotka eivät ole varsinaisesti Parmigiano-Reggianoa. Esimerkiksi Whole Foodsissa on usein Argentiinasta peräisin olevaa juustoa, joka on kohtuullisen hinta-laatusuhteen mukainen. Kaikki tämä sanottuna, monien mielestä mikään ei todellakaan ole yhtä herkullista kuin aito Parmigiano-Reggiano. <sep> Kysymys: Onko parmesaanijuustolle halvempaa vaihtoehtoa? V: Grana padano ja pecorino romano ovat kaksi muuta erittäin maukasta, kovaa raastettua juustoa, jotka sopivat hyvin pastan päälle K: Onko olemassa cheddarjuustoja, joilla voi korvata parmesaanijuustoa? V: Voit tarkastella myös parmesaanityyppisiä juustoja, jotka eivät ole varsinaisesti Parmigiano-Reggiano K: Mitä neuvoja voit antaa minulle juuston valinnassa? V: Whole Foodsissa on usein Argentiinasta peräisin olevaa juustoa, joka tarjoaa kohtuullisen hinta-laatusuhteen.

**Tulos**

Mikä on tuon juuston nimi?

**Esimerkki 4.296**

KONTEKSTI: En säilyttäisi tai söisi sitä ja pitäisin sitä vain menetyksenä. Se on pitkä aika ruoan jäähtymiseen/tiivistymiseen jne. Käsittelyaika on yleensä tarkkaan laskettu niin, että purkissa olevan tuotteen ydin pääsee oikeaan lämpötilaan. Kun käsittelyaika on vain 10 minuuttia, se tarkoittaa, että vain purkki ja ehkä pieni määrä reunoilla olisi saavuttanut 240 asteen lämpötilan. Oletan, että sillä voisi olla merkitystä, jos kyseessä olisi kuumapakkaus tai kylmäpakkaus, mutta en silti ottaisi riskiä.Koska olet kokenut säilykkeenvalmistaja, oletan sinun jo tietävän, että on mahdollista menettää paine prosessin aikana ja sitten aloittaa uudelleen aika, kun säilykkeen paine nousee takaisin, mutta se on yleensä korkeintaan muutama minuutti, ei tunteja. <sep> Kysymys: Jos säilykkeenvalmistusprosessi keskeytyisi, olisiko liha silti turvallista? V: En säilöisi tai söisi sitä ja pitäisin sitä vain menetyksenä K: Pitäisikö minun siis aloittaa kaikki alusta? V: Koska olet kokenut säilykkeen valmistaja.

**Tulos**

Eikö lieden paine tapa bakteereja?

**Esimerkki 4.297**

YHTEYS: Pekonin kypsyessä liha pienenee nopeammin kuin rasva. Koska ne on leikattu suikaleiksi, tämä aiheuttaa rasvan kasaantumista tai jopa kietoutumista, jos pekonia ei käännetä tarpeeksi. rasva pienenee lopulta myös, kun se sulatetaan, mutta ei tarpeeksi, jotta pekoniraukka suoristuu. <sep> K: Miksi pekoni käpristyy? V: Kun pekoni kypsyy, liha pienenee nopeammin kuin rasva K: Voiko prosessia jotenkin hidastaa? V: Rasva pienenee lopulta myös, kun se sulatetaan K: Mitä muuta voin tehdä sen hidastamiseksi? V: Leikataan suikaleiksi

**Tulos**

Voitteko selittää tarkemmin?

**Esimerkki 4.298**

YHTEYS: Pekonin kypsyessä liha pienenee nopeammin kuin rasva. Koska ne on leikattu suikaleiksi, tämä aiheuttaa rasvan kasaantumista tai jopa kietoutumista, jos pekonia ei käännetä tarpeeksi. rasva pienenee lopulta myös, kun se sulatetaan, mutta ei tarpeeksi, jotta pekoniraukka suoristuu. <sep> K: Miksi pekoni käpristyy? V: Kun pekoni kypsyy, liha pienenee nopeammin kuin rasva K: Onko olemassa keino hidastaa käpristymistä? V: Koska pekonit leikataan suikaleiksi, tämä aiheuttaa sen, että rasva kasaantuu tai jopa kietoutuu, jos pekonia ei käännetä tarpeeksi.

**Tulos**

Voinko tehdä jotain, jotta se ei kihartuisi?

**Esimerkki 4.299**

YHTEENVETO: Kun olin luonut uuden erän käyttäen samaa prosessia kuin ensimmäinen eräni, mutta käyttäen erilaista, ei-kreikkalaista käynnistysjogurttia (jossa käytetään erilaista bakteerikokoonpanoa ja bakteeritasapainoa kuin ensimmäisessä erässäni käyttämässäni käynnistysjogurtissa), huomasin, että jogurtin koostumus oli sama kuin käynnistysjogurtissani, eikä se ollut rakenteeltaan kitkerää. Näyttää siis siltä, että se on itse asiassa ero käymisprosessissa, joka riippuu tietyn jogurtin bakteeriviljelmien tyypistä, joka määrittää kreikkalaisen ja ei-kreikkalaisen jogurtin tekstuurin. <sep> K: Mikä aiheuttaa tekstuurieron kreikkalaistyylisen jogurtin ja tavallisen jogurtin välillä? V: Näyttää siltä, että se on itse asiassa ero käymisprosessissa, joka riippuu tietyn jogurtin bakteeriviljelmätyypeistä, jotka määrittävät kreikkalaisen vs. ei-kreikkalaisen jogurtin koostumuksen K: Voitteko kertoa minulle lisää? V: Huomasin, että koostumus oli sama kuin käynnistysjogurtissani, eikä siinä ollut pintakäsittelyä.

**Tulos**

Mikä on käynnistysjogurtti, voitko kertoa tarkemmin?

**Esimerkki 4.300**

YHTEENVETO: Kun olin luonut uuden erän käyttäen samaa prosessia kuin ensimmäinen eräni, mutta käyttäen erilaista, ei-kreikkalaista käynnistysjogurttia (jossa käytetään erilaista bakteerikokoonpanoa ja bakteeritasapainoa kuin ensimmäisessä erässä käyttämässäni käynnistysjogurtissa), huomasin, että jogurtin rakenne oli sama kuin käynnistysjogurtissani, eikä se ollut rakenteeltaan kitkerää. Näyttää siis siltä, että se on itse asiassa ero käymisprosessissa, joka riippuu tietyn jogurtin bakteeriviljelmien tyypistä, joka määrittää kreikkalaisen ja ei-kreikkalaisen jogurtin tekstuurin. <sep> K: Mikä aiheuttaa tekstuurieron kreikkalaistyylisen jogurtin ja tavallisen jogurtin välillä? V: ero käymisprosessissa, joka riippuu tietyn jogurtin sisältämien bakteeriviljelmien tyypistä, joka määrittää kreikkalaisen ja ei-kreikkalaisen jogurtin koostumuksen.

**Tulos**

Miten kreikkalaisen jogurtin koostumusta voisi kuvata?

**Esimerkki 4.301**

YHTEENVETO: Henkilönä, joka käyttää nestemäistä typpeä osana päivittäisiä rutiinejaan (laboratoriossa) ja joka on valmistanut nestemäistä typpeä sisältävää jäätelöä useaan otteeseen, neuvoisin olemaan käyttämättä muovisäiliötä nestemäisen typen säilyttämiseen, ellei sitä ole suunniteltu siihen. Kyllä, muoviastia voi haurastua ja murtua. Olen nähnyt joidenkin materiaalien pirstoutuvan äärimmäisen väkivaltaisesti, kun ne jäädytetään nestemäisellä typellä; älä yritä tätä. Kryogeenisten nesteiden käsittelyyn tarkoitetut astiat on suunniteltu erityisesti tätä tehtävää varten, ja ne on valmistettu esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä, styroksista, teflonista, HDPE:stä tai hopeoidusta borosilikaattilasista. Ellet tiedä varmasti, että säiliösi on suunniteltu kestämään -196 °C:n (-321 °F) lämpötiloja, älä yritä tätä toimenpidettä. <sep> Kysymys: Voiko nestemäistä typpeä käyttää ruoankäsittelykoneessa?###Särkyykö säiliö, koska sitä ei ole valmistettu teräksestä? V: Henkilönä, joka käyttää nestemäistä typpeä osana päivittäistä rutiinia (laboratoriossa) ja joka on tehnyt nestemäistä typpeä sisältävää jäätelöä useaan otteeseen K: Vahingoittaako nestemäisen typen käyttäminen säiliössä ruokaa?#####Tiedätkö, onko kukaan kokeillut sitä? V: Muoviastia voi haurastua ja murtua. Olen nähnyt joidenkin materiaalien pirstoutuvan äärimmäisen väkivaltaisesti, kun niitä jäädytetään nestemäisellä typellä; älä yritä tätä K: Millaista astiaa suosittelet tähän prosessiin? V: Kryogeenisten nesteiden käsittelyyn tarkoitetut astiat on suunniteltu erityisesti tätä tehtävää varten, ja ne on valmistettu esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä, styroksista, teflonista, HDPE:stä tai hopeoidusta borosilikaattilasista.

**Tulos**

Minkälainen astia säilyttää ruoan lämpötilan paremmin?

**Esimerkki 4.302**

YHTEENVETO: Henkilönä, joka käyttää nestemäistä typpeä osana päivittäisiä rutiinejaan (laboratoriossa) ja joka on valmistanut nestemäistä typpeä sisältävää jäätelöä useaan otteeseen, neuvoisin olemaan käyttämättä muovisäiliötä nestemäisen typen säilyttämiseen, ellei sitä ole suunniteltu siihen. Kyllä, muoviastia voi haurastua ja murtua. Olen nähnyt joidenkin materiaalien pirstoutuvan äärimmäisen väkivaltaisesti, kun ne jäädytetään nestemäisellä typellä; älä yritä tätä. Kryogeenisten nesteiden käsittelyyn tarkoitetut astiat on suunniteltu erityisesti tätä tehtävää varten, ja ne on valmistettu esimerkiksi ruostumattomasta teräksestä, styroksista, teflonista, HDPE:stä tai hopeoidusta borosilikaattilasista. Ellet tiedä varmasti, että säiliösi on suunniteltu kestämään -196 °C:n (-321 °F) lämpötiloja, älä yritä tätä toimenpidettä. <sep> K: Oletko lisännyt nestemäistä typpeä jäätelön valmistukseen ruokaprosessorissa? V: Kryogeenisten nesteiden käsittelyyn tarkoitetut astiat on suunniteltu erityisesti tätä tehtävää varten, ja ne on valmistettu materiaaleista, kuten ruostumattomasta teräksestä, styroksista, teflonista, HDPE:stä tai hopeoidusta borosilikaattilasista K: Vaurioittaisiko äärimmäinen kylmyys elintarvikeprosessorin muovia? V: Muovinen astia voi haurastua ja murtua.

**Tulos**

Onko nestemäinen typpi turvallista?

**Esimerkki 4.303**

KONTEKSTI: Vastaus riippuu siitä, missä asut ja mitä lajiketta olet tuonut.Monissa maissa, jotka tuovat maahan kikherneitä, ne lämpökäsitellään, jotta siemenistä leviävät taudit ja hyönteiset saadaan tapettua. Lämpökäsittely vaikeuttaa niiden keittämistä, ja liotusaika kaksinkertaistuu tai kolminkertaistuu. kasvinsuojelutodistuksen saaneiden viejien pavut voidaan tuoda maahan ilman lämpökäsittelyä; nämä ovat niitä, jotka haluat hankkia. en usko, että voit sanoa, kumpi on kumpi, katsomalla niitä. Tällä hetkellä meillä on joitakin erityisen tummia, kuivia ja kuolleen näköisiä papuja, jotka imeytyvät ihanasti 8 tunnissa!Lämpökäsittelemättömät pavut liotetaan 8-12 tuntia, lämpökäsitellyt pavut 24-36 tuntia. Jotkin liian lämpökäsitellyt pavut eivät koskaan herää täysin henkiin, ja ne on parasta palauttaa kauppaan "viallisina".Liota ja keitä ilman suolaa, ellet aio muhennuttaa niitä. Ne hajoavat helpommin, jos niitä suolataan.Jos et soseuta niitä, hienon kikherneen maun salaisuus on liotuksen ja vedessä keittämisen jälkeen paistaa niitä kevyesti pienessä määrässä oliiviöljyä, kunnes niihin ilmestyy tummia täpliä. Lisää sitten kastikkeeseen tai lisää ne mihin tahansa ruokaan, jota valmistat. <sep> K: Miten valmistan kuivatut kikherneet?###En ole koskaan ennen käyttänyt kuivattuja kikherneitä, mutta en halua kikherne reseptejä. Saamassani pussissa kuivattuja kikherneitä ei ole keitto-ohjeita. Tiedän, että minun on liotettava niitä vedessä aikaa X ja sitten keitettävä niitä aikaa Y. Vastaus: Vastaus riippuu siitä, missä asut ja mitä lajia sinulla on mukanasi.

**Tulos**

kuinka kauan niitä pitäisi liottaa ennen keittämistä?

**Esimerkki 4.304**

YHTEYS: Ylikypsä ulkopinta ja alikypsä sisäpinta osoittavat, että öljyn lämpötila on liian korkea tai että paistokset ovat liian suuria. Ongelma pitäisi voida ratkaista paistamalla alhaisemmassa lämpötilassa ja/tai tekemällä pannukakkuja pienemmiksi. Monissa resepteissä käytetään paistamiseen 340-360 °F. <sep> K: Miksi omenapannukakkujeni keskusta on liian taikinamainen? V: Ongelma pitäisi ratkaista paistamalla alhaisemmassa lämpötilassa ja/tai pienentämällä friteerattujen omenoiden kokoa K: Jäävätkö ne silti rapeiksi ulkopuolelta? V: Ylikypsä ulkopinta ja alikypsä sisäpinta on merkki siitä, että öljyn lämpötila on liian korkea tai paistokset ovat liian suuria.

**Tulos**

Okei, ja niiden pienentäminen ei tee niistä tiiviitä?

**Esimerkki 4.305**

YHTEYS: Ylikypsä ulkopinta ja alikypsä sisäpinta osoittavat, että öljyn lämpötila on liian korkea tai että paistokset ovat liian suuria. Ongelma pitäisi voida ratkaista paistamalla alhaisemmassa lämpötilassa ja/tai tekemällä pannukakkuja pienemmiksi. Monissa resepteissä käytetään paistamiseen 340-360 °F. <sep> K: Miksi omenapannukakkujeni keskusta on liian taikinamainen? V: Öljyn lämpötila on liian korkea tai friteerisi ovat liian suuria K: Mitä neuvoja voit antaa lämpötilan ja koon suhteen? V: Ongelma pitäisi voida ratkaista paistamalla alhaisemmassa lämpötilassa ja/tai tekemällä ranskalaisista pienempiä.

**Tulos**

Voinko muuttaa reseptiäni esimerkiksi lisäämällä vähemmän vettä?

**Esimerkki 4.306**

YHTEYS: Upotin aina omani lämpimään veteen ja työstin korkkia paljain käsin, kunnes se vapautui. Veden pitäisi liuottaa suola mekaanisen toiminnan avulla. Se oli lasipohjilla ja metallikorkilla. Sinun pitäisi pystyä käyttämään raakaa voimaa täysmetallisessa ravistimessasi ilman pahaa vaikutusta, koska metallilla on paljon suurempi leikkauslujuus kuin sitä sitovalla suolalla. <sep> Kysymys: oletko ennenkin purkanut suolapuristinta? V: Olen aina upottanut omani lämpimään veteen ja paljain käsin työstänyt korkkia, kunnes se irtosi K: Voin kokeilla tuota, mutta onko parempaa tapaa? V: Veden pitäisi liuottaa suola mekaanisen toiminnan avulla.

**Tulos**

eikö se tee loput suolasta hyödyttömäksi, kun se joutuu veteen?

**Esimerkki 4.307**

KONTEKSTI: Upotin omani aina lämpimään veteen ja työstin korkkia paljain käsin, kunnes se vapautui. Veden pitäisi liuottaa suola mekaanisen toiminnan avulla. Se oli lasipohjilla ja metallikorkilla. Sinun pitäisi pystyä käyttämään raakaa väkivaltaa täysmetallisessa ravistimessa ilman pahaa vaikutusta, koska metallilla on paljon suurempi leikkauslujuus kuin suolalla, joka sitoo sitä. <sep> K: Onko mitään ideaa, miten saada juuttunut kansi irti suolasirottimesta? V: Upotin omani aina lämpimään veteen ja työstin korkkia paljain käsin, kunnes se irtosi K: Kuinka kauan jätän sen lämpimään veteen? V: Veden pitäisi liuottaa suola mekaanisen vaikutuksen avulla.

**Tulos**

Liukeneeko kaikki suola sisältä vai vain se, mihin kansi on kiinni?

**Esimerkki 4.308**

YHTEYS: 45 minuutin keittäminen on enemmän kuin riittävä aika perunoiden pehmentämiseen korkeudesta riippumatta.Perunoiden keittäminen ennen paahtamista vapauttaa ja hyytelöi perunoiden ulkopinnan tärkkelystä, joka paahdettaessa muuttuu rapeaksi. Todennäköinen syyllinen siihen, että perunat eivät pehmene, on luultavasti happo.Kun perunoita keitetään hapon kanssa (sitruunamehu, etikka, tomaatit jne.), happo ja kuumuus saavat perunoiden pinnassa olevan pektiini hyytymään. Tämä on joskus toivottavaa esimerkiksi ranskalaisissa perunoissa, mutta muissa tapauksissa se voi tehdä perunoista liian kiinteitä.jos reseptissäsi on happamia ainesosia, voit lisätä ne keittämisen loppupuolella tai ainakin sen jälkeen, kun perunat ovat ehtineet pehmentyä kunnolla.<sep> K: Pehmentääkö perunoiden keittäminen muhennoksessa perunoita? V: Perunoiden keittäminen ennen paahtamista vapauttaa ja hyytelöi perunoiden ulkopinnalla olevia tärkkelyksiä, jotka sitten paahdettaessa muuttuvat mukavan rapeiksi. Se ei tee mitään hyödyllistä muhennoksessasi K: Mitä tarkoitat gelatinoitumisella? V: Kun perunoita keitetään hapon (sitruunamehun, etikan, tomaatin jne.) kanssa, happo ja kuumuus saavat perunoiden pinnalla olevan pektiini hyytelöitymään.

**Tulos**

Suositteletko perunoiden keittämistä sitruunamehun kanssa?

**Esimerkki 4.309**

TAUSTAA: Selvennyksenä: pakkoilmauunit (eli konvektio-uunit, eli puhallinuunit) perustuvat puhaltimeen, joka kierrättää ilmaa uunissa. Nopeasti liikkuva ilma lisää huomattavasti nopeutta, jolla lämpö siirtyy ruokaan. Se on erityisen hyvä, jos haluat pinnan ruskistuvan, kuten paistit ja leivät; se ei ole yhtä hyvä herkemmille tuotteille, kuten vaniljakastikkeille ja kakkuille, jotka voivat jähmettyä liian nopeasti tai kuivua. Keksien osalta riippuu siitä, millaisen vaikutuksen haluat, mutta monet vakiotyypit sopivat hyvin ulkoilmauuneihin, koska tuuletin auttaa varmistamaan, että koko uunin lämpötila pysyy tasaisena useista tarjottimista huolimatta. (Lähimpänä lämmityselementtiä oleva levy kypsyy tietysti silti nopeammin kuin kauempana oleva, joten niitä on silti vaihdettava keskenään.) Yleissääntö tuulettimen käyttämisessä on, että uunin lämpötila asetetaan 25 astetta (15 C) alemmaksi kuin mitä reseptissä vaaditaan tavallisessa uunissa. Älä tällöinkään noudata tiukasti kypsennysaikaa, sillä uunit vaihtelevat; tarkista pikemminkin, että ruokasi kypsyy säännöllisesti. Saatat joutua peittämään ruokasi, jotta se ei ruskistu liikaa, tai ehkä säätämään uunin lämpötilaa. <sep> K: Onko parempi käyttää tuuletinta leipoessa ? V: Se on erityisen hyvä silloin, kun haluat pinnan ruskistuvan, kuten paistit ja leivät K: Pitäisikö tuulettimen olla suurella vai pienellä nopeudella ? V: Se riippuu siitä, millaisen vaikutuksen haluatte

**Tulos**

Mitkä ovat ne tapaukset, joissa on parempi olla käyttämättä tuuletinta?

**Esimerkki 4.310**

TAUSTAA: Selvennyksenä: pakkoilmauunit (eli konvektio-uunit, eli puhallinuunit) perustuvat puhaltimeen, joka kierrättää ilmaa uunissa. Nopeasti liikkuva ilma lisää huomattavasti nopeutta, jolla lämpö siirtyy ruokaan. Se on erityisen hyvä, jos haluat pinnan ruskistuvan, kuten paistit ja leivät; se ei ole yhtä hyvä herkemmille tuotteille, kuten vaniljakastikkeille ja kakkuille, jotka voivat jähmettyä liian nopeasti tai kuivua. Keksien osalta riippuu siitä, millaisen vaikutuksen haluat, mutta monet vakiotyypit sopivat hyvin ulkoilmauuneihin, koska tuuletin auttaa varmistamaan, että koko uunin lämpötila pysyy tasaisena useista tarjottimista huolimatta. (Lähimpänä lämmityselementtiä oleva levy kypsyy tietysti silti nopeammin kuin kauempana oleva, joten niitä on silti vaihdettava keskenään.) Yleissääntö tuulettimen käyttämisessä on, että uunin lämpötila asetetaan 25 astetta (15 C) alemmaksi kuin mitä reseptissä vaaditaan tavallisessa uunissa. Älä tällöinkään noudata tiukasti kypsennysaikaa, sillä uunit vaihtelevat; tarkista pikemminkin, että ruokasi kypsyy säännöllisesti. Saatat joutua peittämään ruokasi, jotta se ei ruskistu liikaa, tai ehkä säätämään uunin lämpötilaa. <sep> K: Milloin kannattaa käyttää konvektio-/viuhkapaistoa vs. paistoa###Onko olemassa yleisiä sääntöjä, joita kannattaa noudattaa, kun valitsee paiston ja viuhkapaiston välillä kypsennettäessä jotain uunissa? V: Yleinen sääntö puhallinta käytettäessä on asettaa uunin lämpötila 25 astetta F (15 C) alhaisemmaksi kuin mitä resepti vaatii käyttämään tavallisessa uunissa K: Mikä vaikutus kummallakin on ja mitkä ovat molempien edut ja haitat? V: Pakotetun ilman (alias "konvektio", alias "puhallinpaistaminen") uunit käyttävät puhallinta ilman kierrättämiseen uunissa. Nopeasti liikkuva ilma parantaa huomattavasti lämmön siirtymisnopeutta elintarvikkeeseen.

**Tulos**

Ymmärrän. Tarvitsen vielä jotain muuta tietoa

**Esimerkki 4.311**

TAUSTAA: Selvennyksenä: pakkoilmauunit (eli konvektio-uunit, eli puhallinuunit) perustuvat puhaltimeen, joka kierrättää ilmaa uunissa. Nopeasti liikkuva ilma lisää huomattavasti nopeutta, jolla lämpö siirtyy ruokaan. Se on erityisen hyvä, jos haluat pinnan ruskistuvan, kuten paistit ja leivät; se ei ole yhtä hyvä herkemmille tuotteille, kuten vaniljakastikkeille ja kakkuille, jotka voivat jähmettyä liian nopeasti tai kuivua. Keksien osalta riippuu siitä, millaisen vaikutuksen haluat, mutta monet vakiotyypit sopivat hyvin ulkoilmauuneihin, koska tuuletin auttaa varmistamaan, että koko uunin lämpötila pysyy tasaisena useista tarjottimista huolimatta. (Lähimpänä lämmityselementtiä oleva levy kypsyy tietysti silti nopeammin kuin kauempana oleva, joten niitä on silti vaihdettava keskenään.) Yleissääntö tuulettimen käyttämisessä on, että uunin lämpötila asetetaan 25 astetta (15 C) alemmaksi kuin mitä reseptissä vaaditaan tavallisessa uunissa. Älä tällöinkään noudata tiukasti kypsennysaikaa, sillä uunit vaihtelevat; tarkista pikemminkin, että ruokasi kypsyy säännöllisesti. Saatat joutua peittämään ruoan, jotta se ei ruskistu liikaa, tai ehkä säätämään uunin lämpötilaa. <sep> K: Milloin minun pitäisi käyttää konvektiopaistoa tavallisen paiston sijasta? V: Selvennyksenä: pakotetun ilman (a/k/a "konvektio", a/k/a "fan bake") uunit perustuvat tuulettimeen, joka kierrättää ilmaa uunissa. Nopeasti liikkuva ilma parantaa huomattavasti lämmön siirtymisnopeutta K: Pitäisikö minun sitten käyttää sitä kaikkeen? V: Se on erityisen hyvä silloin, kun haluat pinnan ruskistuvan, kuten paistien ja leipien paistamisessa.

**Tulos**

Se on hyödyllistä tietää! Onko se hyvä vihannesten paahtamiseen?

**Esimerkki 4.312**

KONTEKSTI: Kyllä pitäisi - tavallaan. Havaintosi osuu oikeaan, hyvin täyteläinen taikina repeää helpommin. (Tein itse kerran saman kokeen.) Mutta siinä on silti joitakin ikkunaruututestin ominaisuuksia: se venyy tasaisesti ja "ruudun" pitäisi olla hyvin tasainen, eikä siinä pitäisi näkyä raitoja paksummista ja ohuemmista alueista. Huomaa, että myös taikinan lämpötila ja siten rasvan koostumus voivat vaikuttaa asiaan. Lämpimät taikinat, joissa on pehmeää rasvaa, ovat hyvin venyviä, kun taas viileät taikinat (jotka on tehty kylmistä aineksista ja pienellä määrällä hiivaa yön yli tapahtuvaa kylmäkasvatusta varten) voivat olla vähemmän yhteistyöhaluisia.Jos tiedät, miltä "valmis" rikastamaton taikina näyttää, joka läpäisee ikkunalevytestin, tunnistat luultavasti saman sileyden rikastetussa taikinassa joka tapauksessa, ilman että suoritat testiä. Tämän nimenomaisen reseptin kohdalla kai juuri hyvin alhainen hydratoituminen tekee windowpane-testin vaikeaksi ja taikinan alttiiksi repeämiselle, ei niinkään rasva. <sep> Kysymys: Pitäisikö rikastettujen taikinoiden läpäistä windowpane-testi? V: Kyllä pitäisi - tavallaan

**Tulos**

kuinka kauan minun pitäisi vaivata?

**Esimerkki 4.313**

KONTEKSTI: Kyllä pitäisi - tavallaan. Havaintosi osuu oikeaan, hyvin täyteläinen taikina repeää helpommin. (Tein itse kerran saman kokeen.) Mutta siinä on silti joitakin ikkunaruututestin piirteitä: se venyy tasaisesti ja "ruudun" pitäisi olla hyvin tasainen, eikä siinä pitäisi näkyä raitoja paksummista ja ohuemmista alueista. Huomaa, että myös taikinan lämpötila ja siten rasvan koostumus voivat vaikuttaa asiaan. Lämpimät taikinat, joissa on pehmeää rasvaa, ovat hyvin venyviä, kun taas viileät taikinat (jotka on tehty kylmistä aineksista ja pienellä määrällä hiivaa yön yli tapahtuvaa kylmäkasvatusta varten) voivat olla vähemmän yhteistyöhaluisia.Jos tiedät, miltä "valmis" rikastamaton taikina näyttää, joka läpäisee ikkunalevytestin, tunnistat luultavasti saman sileyden rikastetussa taikinassa joka tapauksessa, ilman että teet testiä. Tämän nimenomaisen reseptin kohdalla kai juuri hyvin alhainen hydratoituminen tekee windowpane-testin vaikeaksi ja taikinan alttiiksi repeämiselle, ei niinkään rasva. <sep> Kysymys: Pitäisikö rikastettujen taikinoiden läpäistä windowpane-testi? Vastaus: Siinä on edelleen joitakin ikkunaruututestin piirteitä: se venyy tasaisesti ja "ruudun" pitäisi olla hyvin tasainen K: Ensimmäinen yritykseni ei läpäissyt, miten saan sen läpäisemään tämän testin? V: Taikinan lämpötila ja siten rasvan koostumus voivat vaikuttaa asiaan K: Missä lämpötilassa taikinani pitäisi olla? V: lämpimät taikinat, joissa on pehmeää rasvaa, ovat hyvin venyviä, viileät taikinat (jotka on tehty kylmillä ainesosilla ja pienellä määrällä hiivaa yön yli tapahtuvaa kylmäkorotusta varten) voivat olla vähemmän yhteistyöhaluisia K: Millainen pehmeä rasva toimii parhaiten? V: Ikkunanäkymätestin tekeminen on vaikeaa ja taikina on altis repeytymään, ei rasvan K: Onko taikinan vaivausajalla merkitystä? V: Ei näy raitoja paksummista ja ohuemmista alueista.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi vaivata sitä?

**Esimerkki 4.314**

KONTEKSTI: Lyhyt vastaus: ei, ei ole olemassa mitään vakioasteikkoa.Ensinnäkin olen melko varma, että on tarpeeksi yleistä, että teholtaan erilaiset kiukaat käyttävät samaa numerosarjaa. Näen Yhdysvalloissa hirveän paljon kiukaita, joiden teho ulottuu 10:een asti, ja olen melko varma, etteivät ne ole kaikki samanlaisia. toiseksi, kiukaan todellinen ominaisuus on sen teho, ei sen lämpötila. Tämän näkee selvästi, jos katsoo kaasuliesiä - ne kuvataan tehoyksiköissä (BTUs Yhdysvalloissa, hurraa). Tietystä tehosta johtuva lämpötila riippuu suuresti siitä, mitä valmistat. Poltin, jossa ei ole mitään, saa paljon korkeamman lämpötilan kuin poltin, jossa on raskas kattila kiehuvaa vettä. Vähemmässä määrin lämpötila riippuu myös ympäristöstä - viileämmässä huoneessa, jossa on jonkin verran ilmankiertoa, poltin pysyy hieman viileämpänä kuin lämpimässä huoneessa, jossa on hiljaista ilmaa.Jos siis todella haluat tietää, mitä saat, sinun on selvitettävä lieden teho - tai jos se ei onnistu, yritä mitata se itse. <sep> Kysymys: Kuinka kuumia sähköllä toimivat kodin liedet ovat? V: Kiukaan todellinen ominaisuus on sen teho, ei sen lämpötila.

**Tulos**

Miten asetat kotisähkölieden lämpötilan?

**Esimerkki 4.315**

KONTEKSTI: Lyhyt vastaus: ei, ei ole olemassa mitään vakioasteikkoa.Ensinnäkin olen melko varma, että on tarpeeksi yleistä, että teholtaan erilaiset kiukaat käyttävät samaa numerosarjaa. Näen Yhdysvalloissa hirveän paljon kiukaita, joiden teho ulottuu 10:een asti, ja olen melko varma, etteivät ne ole kaikki samanlaisia. toiseksi, kiukaan todellinen ominaisuus on sen teho, ei sen lämpötila. Tämän näkee selvästi, jos katsoo kaasuliesiä - ne kuvataan tehoyksiköissä (BTUs Yhdysvalloissa, hurraa). Tietystä tehosta johtuva lämpötila riippuu suuresti siitä, mitä valmistat. Poltin, jossa ei ole mitään, saa paljon korkeamman lämpötilan kuin poltin, jossa on raskas kattila kiehuvaa vettä. Vähemmässä määrin lämpötila riippuu myös ympäristöstä - viileämmässä huoneessa, jossa on jonkin verran ilmankiertoa, poltin pysyy hieman viileämpänä kuin lämpimässä huoneessa, jossa on hiljaista ilmaa.Jos siis todella haluat tietää, mitä saat, sinun on selvitettävä lieden teho - tai jos se ei onnistu, yritä mitata se itse. <sep> Kysymys: Kuinka kuumia sähköllä toimivat kodin liedet ovat? V: Lyhyt vastaus: ei, ei ole olemassa mitään standardia asteikkoa.

**Tulos**

Liesi voi siis kuumentua aurinkoa kuumemmaksi?

**Esimerkki 4.316**

KONTEKSTI: Ammattimainen (lue: teollinen) ratkaisu olisi maltodekstriinijauhe. Se on melko mautonta, liukenee hyvin nesteisiin eikä muuta paljon rakenneominaisuuksia. Kotitekoisissa maustesekoituksissa suosittu täyteaineratkaisu ovat hyvin pienikokoiset kuivatut korppujauhot (kuten leivänmurut schnitzelin panerointia varten). Ne ovat havaittavissa, koska sekoituksesta tulee rakeinen, mutta niiden keskuudessa vallitsee yksimielisyys siitä, että tämä on ominaisuus, ei vika. Ne voivat myös hieman sakeuttaa märkää ruokaa (keittoa, muhennosta), mutta eivät ole ongelma, kun niitä ripotellaan kuivaan ruokaan. Voit käyttää myös pähkinäjauhoa, joka on tehty pähkinöistä, joilla ei ole juurikaan omaa makua, kuten aprikoosin ytimistä tai huonolaatuisista ylikuivatuista manteleista. Tästäkin tulee jonkin verran rakeista, mutta ei yhtä kovaa kuin leipäjauhoratkaisusta. <sep> Kysymys: Mikä olisi hyvä, mauton jatke/täyteaine mausteseokseeni? V: Ammattimainen (lue: teollinen) ratkaisu olisi maltodekstriinijauhe.

**Tulos**

Tunnetaanko maltodekstriinijauhetta muilla nimillä?

**Esimerkki 4.317**

KONTEKSTI: Ammattimainen (lue: teollinen) ratkaisu olisi maltodekstriinijauhe. Se on melko mautonta, liukenee hyvin nesteisiin eikä muuta paljon rakenneominaisuuksia. Kotitekoisissa maustesekoituksissa suosittu täyteaineratkaisu ovat hyvin pienikokoiset kuivatut korppujauhot (kuten leivänmurut schnitzelin panerointia varten). Ne ovat havaittavissa, koska sekoituksesta tulee rakeinen, mutta niiden keskuudessa vallitsee yksimielisyys siitä, että tämä on ominaisuus, ei vika. Ne voivat myös hieman sakeuttaa märkää ruokaa (keittoa, muhennosta), mutta eivät ole ongelma, kun niitä ripotellaan kuivaan ruokaan. Voit käyttää myös pähkinäjauhoa, joka on tehty pähkinöistä, joilla ei ole juurikaan omaa makua, kuten aprikoosin ytimistä tai huonolaatuisista ylikuivatuista manteleista. Tästäkin tulee jonkin verran rakeista, mutta ei niin kovaa kuin leipäjauhoratkaisusta. <sep> K: Hei, yritän löytää mausteseokseni jatke/suodatin. Onko suosituksia? V: Ammattimainen (lue: teollinen) ratkaisu olisi maltodekstriinijauhe. Se on melko mauton, liukenee hyvin nesteisiin, eikä muuta paljon tekstuuria K: Se ei muuta tekstuuria paljon, mutta muuttaako se mitään muita seoksen ominaisuuksia? V: Suosittu täyteaineratkaisu on hyvin pienikokoinen kuivattu korppujauho (kuten schnitzel-panerointiin tarkoitettu korppujauho). Ne ovat havaittavissa, koska seoksesta tulee rakeinen K: Tämä ei siis ole gluteenitonta? V: Voit käyttää myös pähkinäjauhoa, joka on valmistettu pähkinöistä, joilla ei ole juurikaan omaa makua, kuten aprikoosinsiemeniä tai heikkolaatuisia ylikuivattuja manteleita.

**Tulos**

Mahtavaa! Onko mitään, mikä on mautonta?

**Esimerkki 4.318**

YHTEENVETO: Minulle on kerrottu, että setri, valkoinen ja keltainen mänty sekä monet muut puulajit ovat turvallisia normaaleina määrinä, ja niiden vitamiinipitoisuus on korkea. Joillakin on oletettu lääkkeellinen vaikutus päänsärkyyn, kuten setripuulla. Neuvoni on etsiä "tee" tai "infuusio" jokaisen neulaslajin kohdalla, jota haluat kokeilla, jotta voit välttää myrkyllisen keitoksen. Mitä tulee valkomäntyyn, olen valmistanut siitä herkullista teetä aamiaiseksi ja kanttiiniin retkeillessäni, ja olen selvinnyt toistaiseksi hengissä. Se sopii hyvin yhteen villiminttujen kanssa. <sep> Kysymys: Mitä turvallisuusnäkökohtia männynneulasteetä valmistettaessa on otettava huomioon? V: Neuvoni on etsiä "tee" tai "infuusio" jokaisen neulaslajin kohdalta, jota haluat kokeilla, jotta voit välttää myrkyllisen keitoksen K: Jos sinulla on saatavilla tuoreita, kirkkaanvihreitä männyn neulasia, V: Minulle on kerrottu, että setri, valko- ja keltamänty sekä monet muut lajikkeet ovat turvallisia normaaleissa määrissä, ja niiden vitamiinipitoisuus on korkea.

**Tulos**

Wikipedian mukaan ranskalaisen tutkimusmatkailijan Jacques Cartierin ja hänen miehensä pelastivat alkuasukkaat, jotka näyttivät heille, miten tehdä

**Esimerkki 4.319**

YHTEENVETO: Minulle on kerrottu, että setri, valkoinen ja keltainen mänty sekä monet muut puulajit ovat turvallisia normaaleina määrinä, ja niiden vitamiinipitoisuus on korkea. Joillakin on oletettu lääkkeellinen vaikutus päänsärkyyn, kuten setripuulla. Neuvoni on etsiä "tee" tai "infuusio" jokaisen neulaslajin kohdalla, jota haluat kokeilla, jotta voit välttää myrkyllisen keitoksen. Mitä tulee valkomäntyyn, olen valmistanut siitä herkullista teetä aamiaiseksi ja kanttiiniin retkeillessäni, ja olen selvinnyt toistaiseksi hengissä. Se sopii hyvin yhteen villiminttujen kanssa. <sep> Kysymys: Mitä turvallisuusnäkökohtia männynneulasteetä valmistettaessa on otettava huomioon? V: Minulle on kerrottu, että setri, valko- ja keltamänty sekä monet muut lajikkeet ovat turvallisia normaaleissa määrissä ja niiden vitamiinipitoisuus on korkea.

**Tulos**

Miten voin hyödyntää teen sisältämiä vitamiineja parhaiten ?

**Esimerkki 4.320**

KONTEKSTI: Keksit ovat tunnettuja siitä, että ne on parasta syödä heti. Jos haluat säilyttää niiden alkuperäisen rakenteen pidempään kuin 12 tuntia (kyllä, niin lyhyt aika), paras vaihtoehto on pakastaa ne heti, kun ne ovat jäähtyneet, ja syödä ne kuukauden tai kahden kuluessa. Kääri ne mahdollisimman ilmatiiviisti. Voit laittaa pakastetut keksit uuniin tai purkaa kääreet ja antaa niiden sulaa noin tunnin ajan tiskipöydällä ja lämmittää ne sitten. Joka tapauksessa ne on parasta tarjoilla lämpiminä, sillä ne tuntuvat silloin pehmeämmiltä ja tuoreemmilta.Jos olet löytänyt mieleisesi reseptin ja ajattelet, että haluat valmistaa niitä usein, sekoita kuivat aineet useita eriä varten. Jos pystyt punnitsemaan juuri sekoittamasi kuivaseoksen, olet kultainen. Voit tehdä niin monta tai niin vähän keksejä kuin haluat milloin tahansa, kunhan käytät samaa kuiva-aineiden, rasvan ja nesteen suhdetta kuin alkuperäisessä reseptissä. Voit helposti valmistaa tällä tavalla yhden keksin tai ruokkia joukon. <sep> Kysymys: Missä ja miten säilytän ylimääräiset kirnupiimäkeksit?#####Käärin joitakin kirnupiimäkeksejä keittiöpyyhkeeseen ja säilytin niitä ruokakomerossa (ne oli leivottu kaksi päivää sitten), mutta nyt ne ovat kuivuneet ja muuttuneet hampaat irvessä oleviksi kekseiksi! #####Missä ja miten minun olisi pitänyt säilyttää ylimääräiset tuoreena? V: Voit laittaa pakastetut keksit maltilliseen uuniin tai purkaa kääreet ja antaa niiden sulaa noin tunnin ajan tiskipöydällä ja lämmittää ne sitten K: Ja niistä tulee tuoreita? V: Parasta on pakastaa ne heti, kun ne ovat jäähtyneet, ja syödä ne kuukauden tai kahden kuluessa. Kääri ne mahdollisimman ilmatiiviisti.

**Tulos**

Onko 2 kuukautta maksimi aika, jonka ne voivat säilyä pakastimessa?

**Esimerkki 4.321**

TEKSTI: Chelo (tai Chellow) kebab tarkoittaa koko ruokalajia, joka koostuu kebabista (yleensä 2 kebabia), riisistä ja yleensä grillatuista tomaateista. Joskus myös muita lisukkeita on mukana.Yleisimmät kebablajit, joita käytetään tähän ruokalajiin, ovat koobideh (naudanlihajauheliha) ja barg (karitsanlihajauheliha). Joskus se tarjoillaan yhdellä kummastakin. Poikkeuksia on, ja vaikka ne eivät olekaan yhtä yleisiä, voidaan käyttää myös muita kebablaatuja.Jos teet Google-hakuja hakusanalla Chelo kebab -resepti, saat valtavasti tuloksia. Useimmat reseptit sisältävät sekä riisin että kebabin. <sep> Kysymys: Millaista kebabia käytetään Chelo Kebabin kanssa? V: Chelo (tai Chellow) kebab tarkoittaa koko ruokalajia, joka koostuu kebabista (yleensä 2 kebabia), riisistä ja yleensä grillatuista tomaateista. Joskus mukaan otetaan myös muita lisukkeita

**Tulos**

Onko sillä erityinen astia, jossa se tarjoillaan?

**Esimerkki 4.322**

KONTEKSTI: Ehkä! On yksi suuri mahdollinen ongelma: paninipuristimet saranoidaan eri tavalla. On hieman erilaista, miten se tarkalleen ottaen tapahtuu, mutta lopputulos on se, että koko yläosa voi nousta ylös, jolloin se voi painua tasaisesti sen päälle, mitä sinne laitetaan. Vohveliraudat on suunniteltu täytettäviksi, joten ne niveltyvät takaa. Jos voileipäsi on paljon pienempi kuin vohvelirauta, voit laittaa sen etuosaan (mahdollisimman kauas saranasta), eikä sillä ole suurta merkitystä, mutta jos se vie kunnon osan alueesta, se puristuu aika tiukasti takaosaan verrattuna etuosaan. Tämä luultavasti saa sen kypsymään epätasaisesti, ja riippuen siitä, mitä siellä on, se saattaa puristaa asioita ulos.Joissakin paninipuristimissa on myös parempi lämpötilan säätö kuin vohveliraudoissa, mutta se ei luultavasti ole yhtä suuri huolenaihe.Joten kokeilisin ja katsoisin, miten se toimii, varautuisin siihen, että voileipäsi käännetään mahdollisesti puolivälissä, äläkä hermostu, jos se ei ole kaunis!(rfuscan yllä oleva kommentti on myös hyvä - jos pystyt irrottamaan saranan, vältät koko ongelman.) <sep> Kysymys: Voinko käyttää vohvelirautaa paninipuristimena? V: Ehkä! Siinä on yksi suuri mahdollinen ongelma: paninipuristimet ovat saranoituja eri tavalla.

**Tulos**

Onko sillä paljon merkitystä?

**Esimerkki 4.323**

KONTEKSTI: Säästä kasvikset pakastepussiin tai ilmatiiviiseen kulhoon (pakastimeen), ja kun se on täynnä, sinulla on suurin osa vihanneskeitosta ilman, että se kestää niin kauan. lisäkasvit, jotka maistuvat hämmästyttäviltä sen jälkeen, kun niitä on keitetty hitaasti lihan kanssa 12 tuntia: Kysy mieluummin: Onko olemassa kasviksia, jotka eivät maistu hämmästyttäviltä? <sep> K: Miten voin käyttää hitaassa keittimessä jäljelle jääneet kasvikset? V: Säilytä kasvikset pakastepussiin tai ilmatiiviiseen kulhoon (pakastimeen

**Tulos**

Entä jos en halua pakastaa niitä?

**Esimerkki 4.324**

Ymmärtääkseni se, mitä monet kutsuvat valkoiseksi chiliksi, olisi New Mexicon kaltaisessa paikassa vihreä chilimuhennos. Se ei ole väriltään punaista, koska siinä ei ole merkittävää määrää kuivattua punaista chiliä - se saa kaiken tulisuuden ja chilin maun vihreästä chilistä, joka ei värjää muhennosta merkittävästi.Mitä tulee chilin määrittelyyn, uskon, että määritelmää voisi työstää ikuisesti. Lukuun ottamatta sitä, että chili on pippuri, joka on tärkein ainesosa, ja chili on ruokalaji, en halua määritellä sitä liian tarkkaan (tietysti uusmeksikolaisetkin pitävät ruokalajia chilinä, mutta se, mitä heillä on, eroaa texasilaisesta chilistä, vaikka he käyttävätkin punaisia chilejä). Minusta chili on kuitenkin muhennos. Useimmat muhennokset eivät ole chiliä, mutta kaikki chilit ovat muhennoksia. Ja uskon, että jotta useimmat ihmiset hyväksyisivät sen, mitä teet chiliksi, siinä pitäisi olla huomattava annos kuivattua punaista chilijauhetta. Joten jos voit hyväksyä valkoisen chilin pätevyyden ylipäätään, ja siinä, mitä teet, on melkein pelkästään vihreää chiliä ja hyvin vähän punaista chiliä, niin sanoisin, että teet valkoista chiliä. Tai vihreää chilimuhennosta - mikä olisi tässä tapauksessa suosikkitermini. <sep> Kysymys: Mikä tekee valkoisesta chilistä valkoista? V: Siinä ei ole merkittävää määrää kuivattua punaista chiliä.

**Tulos**

Minkä väristä valkoisen chilin pitäisi oikeasti olla?

**Esimerkki 4.325**

TAUSTA: Pakkauksessa olevat munanvalkuaiset ovat yleensä pastöroituja. Pastöroidut kananmunat eivät sovellu marenkiin, koska pastörointiprosessin lämpö vaikuttaa negatiivisesti valkuaisen proteiineihin, jotka tekevät marenkista hyvää. Paljon vatkaamalla (ja lisäämällä kermaviiliä tai muita stabilisaattoreita) pastöroiduista munanvalkuaisista (olivatpa ne peräisin pastöroiduista munista tai kartonkipakkauksista) voi tehdä marenkia, vaikka siitä ei todennäköisesti tule yhtä jäykkää kuin pastöroimattomista munista saaduista munista.Suosittelen hankkimaan tavallisia munia ja yrittämään käyttää ylijääneet keltuaiset johonkin creme brulee -tyyppiseen. <sep> Kysymys: Voiko marenkia valmistaa kaupallisista kananmunanvalkuaisista? V: Pakkauksessa olevat munanvalkuaiset ovat yleensä pastöroituja.

**Tulos**

Eivätkö kaikki munat ole pastöroituja?

**Esimerkki 4.326**

YHTEENVETO: Alkuaineksen ruokinta/ylläpito on sama jauhoista riippumatta. Poista ja hävitä (tai käytä muualla) puolet tai enemmän startterista. Lisää tuoreita jauhoja ja vettä haluamassasi suhteessa. Sekoita. Alkuaines muuttuu happamaksi, kun se kypsyy. Liian suuri happamuus häiritsee hiivan toimintaa leivänvalmistusprosessissa. Siksi sinun on poistettava osa "käytetystä" startterista joka kerta, kun ruokit. <sep> K: Miten ruokin hapanta viljelmää? V: Poista ja hävitä (tai käytä muualla) puolet tai enemmän startterista K: Mitä startteriin menee? V: Lisää tuoreita jauhoja ja vettä halutussa suhteessa K: Onko 70 g jauhoja ja 70 g lämmintä vettä oikea suhde? V: Lisää tuoreita jauhoja ja vettä halutussa suhteessa. Sekoita. Kun hapate kypsyy, se muuttuu happamaksi.

**Tulos**

Pitäisikö minun käyttää jotakin tiettyä jauhotyyppiä?

**Esimerkki 4.327**

KONTEKSTI: Alkuaineksen ruokinta/ylläpito on sama jauhoista riippumatta. Poista ja hävitä (tai käytä muualla) puolet tai enemmän startterista. Lisää tuoreita jauhoja ja vettä haluamassasi suhteessa. Sekoita. Alkuaines muuttuu happamaksi, kun se kypsyy. Liian suuri happamuus häiritsee hiivan toimintaa leivänvalmistusprosessissa. Siksi sinun on poistettava osa "käytetystä" startterista joka kerta syötön yhteydessä. <sep> K: Miten lisään jauhoja hapanta viljelmään ? V: Poista ja hävitä (tai käytä muualla) puolet tai enemmän startterista. Lisää tuoreita jauhoja ja vettä halutussa suhteessa.

**Tulos**

Missä suhteessa minun pitäisi lisätä jauhot ja vesi?

**Esimerkki 4.328**

KONTEKSTI: Lihaisa maku on umami. Se on mononatriumglutamaatin maku, samaan tapaan kuin suolainen on suolan maku.Sekä sienet että oikeanlaiset tomaatit sisältävät sitä melko runsaasti, samoin hiivauute. Sitä voi myös ostaa ihan vain kaupasta. älä huoli siihen liittyvästä leimasta, se ei ole oikeastaan myrkyllistä tai mitään. <sep> K: Mitkä ovat ne ainesosat, jotka saavat vegaanilihan maistumaan oikealta lihalta? V: Lihamainen maku on umami. Se on mononatriumglutamaatin maku, samaan tapaan kuin suolainen on suolan maku.

**Tulos**

Miten voin luoda uudelleen umamin vegaanihampurilaisessa?

**Esimerkki 4.329**

YHTEYS: Ongelmana on yleensä se, että taikinaan jää suuria ilmataskuja ennen leivontaa.Kanelipyöräleivän kohdalla kannattaa varmistaa, ettei taikinaan jää ilmaa, kun sitä kaulitaan. Muiden leipien kohdalla kannattaa varmistaa, että se on hyvin koverrettu ensimmäisen kohotuksen jälkeen, ja varmistaa, ettei siihen jää ilmaa, jos teet venytystä ja taittoa muotoillessasi sitä. <sep> K: Mikä aiheuttaa aukkoja/reikiä kotitekoiseen leipään? V: Ongelmana ovat yleensä suuret ilmataskut taikinassa ennen leipomista.

**Tulos**

Olen tekemässä kanelipyöräleipää ja miten voin välttää tämän?

**Esimerkki 4.330**

YHTEYS: Ongelmana on yleensä se, että taikinaan jää suuria ilmataskuja ennen leivontaa.Kanelipyöräleivän kohdalla kannattaa varmistaa, ettei taikinaan jää ilmaa, kun sitä kaulitaan. Muiden leipien kohdalla kannattaa varmistaa, että se on hyvin koverrettu ensimmäisen kohotuksen jälkeen, ja varmistaa, ettei siihen jää ilmaa, jos teet venytystä ja taittoa muotoillessasi sitä. <sep> K: Mikä aiheuttaa aukkoja/reikiä kotitekoiseen leipään? V: Suuret ilmataskut taikinassa ennen leipomista K: Miten voin välttää niitä? V: Yritä varmistaa, ettei taikinaan jää ilmaa, kun kaulitset sitä K: Entä esimerkiksi kanelileivän kanssa, siihen jää aina iso reikä? V: Kanelipyöräleivän kohdalla yritä varmistaa, ettei siihen jää ilmaa, kun kaulitset sitä K: Mitä muuta minun pitäisi tietää? V: Muiden leipien kohdalla kannattaa varmistaa, että leipä painetaan hyvin alas ensimmäisen kohoamisen jälkeen, ja varmistaa, että siihen ei jää ilmaa, jos sitä muotoillessa tehdään venytys ja taitto.

**Tulos**

Onko vielä jotain muuta?

**Esimerkki 4.331**

KONTEKSTI: En ole varma tekstuurista (löysyys), varsinkin kun kyseessä on kaksi eri menetelmää. Paras arvaukseni on, että kyse on vain jauhojen mittaamisesta - jauhojen kosteuspitoisuus voi vaihdella, joten paras tapa on etsiä reseptistä vihjeitä halutusta koostumuksesta (kuten "Sen pitäisi repeillä hieman, kun se putoaa vatkaimesta") ja lisätä tai vähentää jauhojen määrää sen mukaan. ensisijaiset maut ovat suola ja kana, joten tarkista ensin suolan määrä sekä nyytissä että liemessä. Kanan osalta saat kaiken maun irti tekemällä liemen. Varmista siis, että olet käyttänyt tarpeeksi kanaa (etkä liikaa vettä) ja että olet keittänyt sitä tarpeeksi kauan. Noissa resepteissä käytetään painekattilaa - jos sinulla ei ole sellaista, kypsennys kestää tietysti paljon kauemmin. <sep> K: Etsin Chicken & Dumplings -vinkkejä V: Ensisijaiset maut tässä ovat suola ja kana.

**Tulos**

Miksi monien mielestä kana ja nyytit ovat heidän suosikkiruokiaan?

**Esimerkki 4.332**

KONTEKSTI: En ole varma tekstuurista (löysyys), varsinkin kun kyseessä on kaksi eri menetelmää. Paras arvaukseni on, että kyse on vain jauhojen mittaamisesta - jauhojen kosteuspitoisuus voi vaihdella, joten paras tapa on etsiä reseptistä vihjeitä halutusta koostumuksesta (kuten "Sen pitäisi repeillä hieman, kun se putoaa vatkaimesta") ja lisätä tai vähentää jauhojen määrää sen mukaan. ensisijaiset maut ovat suola ja kana, joten tarkista ensin suolan määrä sekä nyytissä että liemessä. Kanan osalta saat kaiken maun irti tekemällä liemen. Varmista siis, että olet käyttänyt tarpeeksi kanaa (etkä liikaa vettä) ja että olet keittänyt sitä tarpeeksi kauan. Noissa resepteissä käytetään painekattilaa - jos sinulla ei ole sellaista, kypsennys kestää tietysti paljon kauemmin. <sep> K: Etsin Chicken & Dumplings -vinkkejä V: Ensisijaiset maut tässä ovat suola ja kana, joten tarkista ensin vain suolan määrä sekä nyytissä että liemessä. Kanan osalta saat kaiken maun irti tekemällä liemen K: Omani päätyvät aina mauttomiksi ja liian löysiksi. V: En ole varma rakenteesta (löysyys), varsinkin kun kyseessä on kaksi eri menetelmää K: Miten korjaisit mauttomuuden? V: Ensisijaisia makuja ovat suola ja kana, joten tarkista ensin suolan määrä sekä nyytissä että liemessä K: Ja miten saisin ne vähemmän löysiksi? V: Parasta on etsiä reseptistä vihjeitä halutusta koostumuksesta (kuten "Sen pitäisi repeillä hieman, kun se putoaa vatkaimesta") ja lisätä tai vähentää jauhojen määrää sen mukaan.

**Tulos**

Onko olemassa jokin lähtökohta sille, kuinka paljon jauhoja pitäisi lisätä tai vähentää?

**Esimerkki 4.333**

YHTEYS: Se on turvallista, koska pakastaminen hidastaa huomattavasti (ellei pysäytä kokonaan) sellaisten bakteerien kasvua, jotka muutoin pilaavat lihan. Se ei tapa niitä, se vain asettaa ne "pysähdyksiin". Viimeinen käyttöpäivä perustuu siihen, että liha on vain jäähdytetty. Jos aiot säilyttää lihaa viimeisen käyttöpäivämäärän jälkeen, paras käytäntö on pakastaa liha mahdollisimman pian ja käyttää se 24 tunnin kuluessa sulattamisesta.Suurin vaara on sulattamisessa. Kana (tai sen mikään osa) ei saa missään vaiheessa olla huoneenlämmössä yli 2 tuntia. Turvallisin tapa on sulattaa liha hitaasti jääkaapissa. Voit sulattaa sen myös kylmän juoksevan veden alla, kunhan pidät sen sulatusajan alle 2 tunnin rajan.Voit tietysti myös kypsentää lihan suoraan pakastimesta. Siinä ei ole mitään väärää, jos kyseessä on pieni pala, kuten kananrinta. Osittain sulatetun kananrinnan viipalointi ja kypsentäminen on täysin turvallista, varsinkin kun puolikiinteästä lihasta on usein helpompi tehdä todella ohuita suikaleita. On vain oltava erityisen varovainen, että liha on turvallisessa lämpötilassa (170 °F/75 °C). <sep> K: Miksi vanhentunut pakastettu kana on turvallista syödä? V: Se on turvallista, koska pakastaminen hidastaa huomattavasti (ellei pysäytä kokonaan) niiden bakteerien kasvua, jotka muutoin pilaavat lihan K: Onko olemassa elintarviketurvallisuuteen liittyviä vaaroja, joita on varottava sulatettaessa vanhentunutta pakastettua kanaa? V: Suurin vaara piilee sulattamisessa. Kananliha (tai mikään sen osa) ei saa missään vaiheessa olla huoneenlämmössä yli 2 tuntia.

**Tulos**

Kiitos tiedoista. Kuinka kauan vanhentunutta kanaa voi säilyttää pakastimessa?

**Esimerkki 4.334**

Teoriassa se lyhentää haudutusaikaa pienen pienen (luultavasti mahdottoman) määrän, mutta vaikutus on enemmän psykologinen käsitys kuin todellisuus.Kaadan kiehuvaa kuumaa vettä teepussini päälle ja käynnistän ajastimeni viideksi minuutiksi, enkä koske tai pyörittele teepussia. Jos pussi on kuumassa vedessä 20 prosenttia pidempään (6 minuuttia 5 minuutin sijasta), valehtelisin, jos yrittäisin väittää, että voisin havaita makueron edelliseen juomaani verrattuna. En voi. maksaa sinulle mitään - joten kokeile ja katso, voitko maistaa mitään eroa. <sep> K: Vaikuttaako teepussin heiluttelu tai liikuttelu mitenkään haudutusaikaan? V: Teoriassa se lyhentää haudutusaikaa minimaalisen pienen (luultavasti mahdottoman) määrän, mutta vaikutus on enemmän psykologinen käsitys kuin todellisuus.

**Tulos**

Vahingoitanko makua ollenkaan?

**Esimerkki 4.335**

Teoriassa se lyhentää haudutusaikaa pienen pienen (luultavasti mahdottoman) määrän, mutta vaikutus on enemmän psykologinen käsitys kuin todellisuus.Kaadan kiehuvaa kuumaa vettä teepussini päälle ja käynnistän ajastimeni viideksi minuutiksi, enkä koske tai pyörittele teepussia. Jos pussi on kuumassa vedessä 20 prosenttia pidempään (6 minuuttia 5 minuutin sijasta), valehtelisin, jos yrittäisin väittää, että voisin havaita makueron edelliseen juomaani verrattuna. En voi. maksaa sinulle mitään - joten kokeile ja katso, voitko maistaa mitään eroa. <sep> K: Vaikuttaako teepussin heiluttelu tai liikuttelu mitenkään haudutusaikaan? V: Et vahingoita makua.

**Tulos**

Voisiko sen liikuttelu saada pussin rikkoutumaan veteen?

**Esimerkki 4.336**

YHTEENVETO: En ole varma, olenko koskaan nähnyt chipotle-tahnaa vaadittavan resepteissä; etsin hieman, ja se, mitä löysin, vastasi kokemuksiani. Näin chipotle en adoboa, jauhettua chipotlea ja jopa kokonaista kuivattua chipotlea. Löysin myös helposti reseptejä chipotle en adobolle. En usko, että sinulla on vaikeuksia keksiä, mitä tehdä niillä. yleisin tapa, jolla olen nähnyt chipotleja, sekä ruokakaupoissa että resepteissä, on chipotle en adobo. Voit valmistaa oman keittämällä kuivattuja chipotleja tomaattipyreessä, etikassa, valkosipulissa ja sipulissa (etsi reseptejä, jos tämä ei ole tarpeeksi täsmällistä). Epäilen, että useimmat löytämäsi chipotle-pastat ovat jotakuinkin tällaisia, mutta soseutettuja ja mahdollisesti paksummiksi keitettyjä.Toinen yleinen tapa käyttää chipotleja on käyttää niitä jauheena; se on yhtä helppoa kuin niiden jauhaminen maustemyllyssä. Jos käytät niitä jossakin, jota keitetään kunnolla, tekisin vain näin ja lisäisin ne sen sijaan, että tekisin niistä chipotle en adoboa tai tahnaa. Ajattele niitä vain mausteena. <sep> K: Mitä voin tehdä kuivatuilla chipotle-chilillä? V: Yleisin tapa, jolla olen nähnyt chipotleja sekä ruokakaupoissa että resepteissä, on chipotle en adobo K: Miten niistä voi tehdä kastikkeen? Onko hyviä menetelmiä? V: Voit tehdä oman keittämällä kuivattuja chipotleja tomaattipyreessä etikan, valkosipulin ja sipulin kanssa (etsi reseptejä, jos tämä ei ole tarpeeksi tarkka K: Mitä muuta voin tehdä pussillisella kuivattuja chipotle-chilejä kastikkeen lisäksi? Kaikissa näkemissäni resepteissä käytetään chipotle-tahnaa. V: Toinen yleinen tapa käyttää chipotileja on jauheena; se on yhtä helppoa kuin niiden jauhaminen maustemyllyssä K: Tiedätkö muita tapoja kastikkeen tai jauheen lisäksi? V: En ole varma, olenko koskaan nähnyt chipotle-tahnan käyttöä resepteissä; etsin hieman, ja se, mitä löysin, vastasi kokemuksiani K: Hyvä on sitten. Onko muita kastikkeen valmistusmenetelmiä? V: Ajattele niitä vain mausteina.

**Tulos**

Mikä sopisi hyvin chipotle-kastikkeen kanssa, jonka teen niistä?

**Esimerkki 4.337**

YHTEYS: Jos sinulla on kaasuliesi, tarvitset liesituulettimen, joka lähettää pakokaasun ulos. Kokemukseni mukaan kiertoilmahuput toimivat hyvin, jos et tee paljon ruokaa. Jos teet kuitenkin paljon, keittiössäsi jää ikävä, rasvainen ja pölyinen pinnoite kaikkeen. En vaivautuisi kiertoilmahupun kanssa, jos kokkaat koskaan asioita, joihin liittyy rasvaa tai savua. Sellaiselle, joka lämmittää enimmäkseen prosessoituja elintarvikkeita, se on luultavasti tarpeeksi hyvä. <sep> Kysymys: Ovatko kiertoilmahuuvat hyviä? V: Kokemukseni mukaan kiertoilmahuput toimivat ihan hyvin, jos et tee paljon ruokaa K: Kuinka hyviä ne ovat? V: En viitsisi vaivautua kiertoilmahupun kanssa, jos kokkaat koskaan asioita, joihin liittyy rasvaa tai savua K: Millaista huppua suosittelet? V: Jos sinulla on kaasuliesi, tarvitset liesituulettimen, joka lähettää pakokaasun ulos. Kiertoilmahormi ei riitä

**Tulos**

Tarvitaanko pakoputkistoa varten putki?

**Esimerkki 4.338**

KONTEKSTI: Jotkin "oikotiet" eivät ole hyviä ideoita. Aloita ehdottomasti kylmällä vedellä. Nosta lämpötilaa ehdottomasti hitaasti. Älä missään nimessä keitä. Lisää aromit etukäteen liemeen, mutta poista ne, kun ne muuttuvat mössöksi, jotta ne eivät samentaisi lientä: Jos sinulla on "lammikkovettä", jonka tulkitsen ohuen makuiseksi, laitoit luultavasti liikaa vettä toisella kerralla - tämä on korjattavissa hitaalla veden haihduttamisella, kunnes liemi saa hyvän koostumuksen. Jos kuorit kunnolla, se on kirkasta, kun teet tämän. Siivilöin yleensä keittiöpyyhkeen tai juustokangasliinan läpi, kun neste haihtuu alaspäin. arvaan, että laitoit noin gallonan vettä, joten sinulla oli noin kolme tai neljä kertaa liikaa vettä. varoituksena, jonka luultavasti jo tiedätkin, et pysty jäljittelemään paikallisen pho-ravintolan lientä - liemiresepti on pho-keittäjien juttu, ja heillä on luultavasti joukko temppuja, joita he käyttävät, mukaan lukien loputtoman eilisen pho-annoksen käyttäminen, joita et pysty tekemään kotona. Siitä huolimatta sinun pitäisi saada hyvää naudanlihalientä, jos noudatat joitakin liemen valmistuksen perussääntöjä. <sep> Kysymys: Naudanliemestäni ei tule kunnolla, miten teen kunnolla naudan pho-liemen? V: Jotkin "oikotietosi" eivät ole hyviä ideoita. Aloita ehdottomasti kylmällä vedellä K: Hyvä on, mikä olisi seuraava vaihe? V: Ehdottomasti nosta lämpötilaa hitaasti. Älä missään nimessä keitä K: Minä keitin omani, ehkä menen siinä väärin. Mitä tekisin seuraavaksi? V: Lisää aromit etukäteen liemeen, mutta poista ne, kun ne muuttuvat mössöksi, jotta ne eivät samentaisi lientä K: Onko muita neuvoja? V: Naudanlihaliemen vakiosuhde on seuraava: 8 kiloa luita ja 6 litraa vettä ja 1 kilo vihanneksia (sipuli, purjo, porkkana) ja yksi "boquet garni".

**Tulos**

Tämä kaikki on hyvää tietoa minulle. Kuinka kauan minun pitäisi valmistaa ruokaa?###Od kuinka kauan reseptin valmistuksen pitäisi kestää?

**Esimerkki 4.339**

YHTEYS: Hyvälaatuinen (noin 20 dollarin hintainen) makea portviini, madeira tai sherry voisi olla ihana ja tuoda oman herkullisen makuvivahteensa. Varmista, että se on jotain, joka maistuu hyvältä itsessään, jonka maku miellyttää sinua ja täydentää kakkupalaa.Huomaa, että nämä ovat niin sanottuja "väkevöityjä viinejä" â ne on tislattu korkeampaan alkoholipitoisuuteen. Historiallisesti tämä tehtiin pitkän säilyvyysajan saavuttamiseksi ilman säilöntäaineita, joten ne muistuttavat enemmän väkeviä alkoholijuomia. Toisin kuin tavalliset "korkilliset" viinit, avattu pullo väkevöityä viiniä voi säilyä pitkään, joten korkki on tehty tulpaksi, joka voidaan helposti sulkea uudelleen. en usko, että moscato tai vastaava tuottaisi hyviä tuloksia. En myöskään kitsastelisi ja ostaisi halpaa (esim.: Taylor) portviinipulloa â se olisi kuin käyttäisi halpaa vaniljauutteen jäljitelmää! Jos käytät 30 dollaria saadaksesi laadukkaan maun, josta nautit, rahaa on käytetty hyvin. tällaista viiniä on tyypillisesti sekä makeita että kuivia vaihtoehtoja. Jos valmistat alkuruokakastiketta, haluat todennäköisesti kuivaa viiniä. Hedelmäkakkua varten kannattaa valita makea lajike. Joskus niitä ei ole erikseen merkitty "kuivaksi" tai "makeaksi", joten sinun on luettava, miten se on kuvattu etiketissä, tai pyydä viininviljelijältäsi suositus. <sep> Kysymys: Voinko liottaa kuivattuja hedelmiä makeassa viinissä liköörin sijaan hedelmäkakkujen valmistukseen?###Katsomissani hedelmäkakkujen resepteissä kuivattuja hedelmiä on kehotettu liottamaan brandyssä, rommissa tms. eli jossakin, jonka alkoholipitoisuus on korkea.### Olen käyttänyt likööriä, joka on toiminut hyvin. Mietin, voisiko makean viinin käyttäminen toimia A: Hyvälaatuinen (noin 20 dollaria) makea portviini, madeira tai sherry voisi olla ihanaa, ja se toisi oman herkullisen makunautintonsa.

**Tulos**

Onko muita ehdotuksia minulle?

**Esimerkki 4.340**

YHTEYS: Hyvälaatuinen (noin 20 dollarin hintainen) makea portviini, madeira tai sherry voisi olla ihana ja tuoda oman herkullisen makuvivahteensa. Varmista, että se on jotain, joka maistuu hyvältä itsessään, jonka maku miellyttää sinua ja täydentää kakkupalaa.Huomaa, että nämä ovat niin sanottuja "väkevöityjä viinejä" â ne on tislattu korkeampaan alkoholipitoisuuteen. Historiallisesti tämä tehtiin pitkän säilyvyysajan saavuttamiseksi ilman säilöntäaineita, joten ne muistuttavat enemmän väkeviä alkoholijuomia. Toisin kuin tavalliset "korkilliset" viinit, avattu pullo väkevöityä viiniä voi säilyä pitkään, joten korkki on tehty tulpaksi, joka voidaan helposti sulkea uudelleen. en usko, että moscato tai vastaava tuottaisi hyviä tuloksia. En myöskään kitsastelisi ja ostaisi halpaa (esim.: Taylor) portviinipulloa â se olisi kuin käyttäisi halpaa vaniljauutteen jäljitelmää! Jos käytät 30 dollaria saadaksesi laadukkaan maun, josta nautit, rahaa on käytetty hyvin. tällaista viiniä on tyypillisesti sekä makeita että kuivia vaihtoehtoja. Jos valmistat alkuruokakastiketta, haluat todennäköisesti kuivaa viiniä. Hedelmäkakkua varten kannattaa valita makea lajike. Joskus niitä ei ole erikseen merkitty "kuivaksi" tai "makeaksi", joten sinun on luettava, miten se on kuvattu etiketissä, tai kysy suositusta viininviljelijältäsi. <sep> Kysymys: Voinko liottaa kuivattuja hedelmiä makeassa viinissä liköörin sijasta käytettäväksi hedelmäkakkuihin? V: Hyvälaatuinen (noin 20 dollarin hintainen) makea portviini, madeira tai sherry voisi olla ihanaa, ja se lisäisi oman herkullisen makuvivahteensa...

**Tulos**

Kuinka kauan hedelmiä pitäisi sitten liottaa?

**Esimerkki 4.341**

TAUSTA: Tattari näyttää menettäneen suosiotaan Yhdysvalloissa. Venäjällä tattaria (grechka) syödään kuumana viljana - sitä vain keitetään, kunnes se puhkeaa, ja siihen lisätään makeutettua maitotiivistettä. Herkullista. Itse asiassa - paras tapa, jolla olen ostanut sitä paikallisesti, on löytää kansainvälisiä ruokakauppoja, joissa on venäläinen osasto.Sillä on hyvin omaleimainen pähkinäinen, maanläheinen maku. Tunnistaisit sen, jos olet syönyt sitä, joten minusta on epätodennäköistä, että sitä käytettäisiin salaa ja että olisit "pihalla".Vaikka se on hyvin ravitsevaa (täysjyvävilja ja kaikki), sitä käytetään pannukakkuihin vain sen maun vuoksi. Sen käyttö pannukakkuihin näyttää olevan puhtaasti perinteistä, ja kun tekee epävirallisia kyselyitä ystävilleni (Teksasissa), on harvinaista, että kukaan tietäisi, mikä se ylipäätään on. <sep> Kysymys: Miksi tattaripannukakkuja? V: whea K: Kyllä A: Tattari näyttää menettäneen suosiotaan Yhdysvalloissa. Muissa maissa se on edelleen peruselintarvike K: Missä tattari korjataan? V: Parhaiten olen ostanut sitä paikallisesti etsimällä kansainvälisiä ruokakauppoja, joissa on venäläinen osasto.

**Tulos**

Kuinka paljon tattari maksaa?

**Esimerkki 4.342**

KONTEKSTI: Liemi määritellään yleensä siten, että siinä on keitetty luita/lihaa/kasviksia, joten sanakirja sanoo ei. Myös maun puute sanoo ei, enkä usko, että sen vähentämisellä olisi suurta merkitystä. Voisit käyttää veden liemen tai liemikeiton valmistukseen, jos sinulla on luita/kasviksia käsillä. todennäköisempää on, että veteen on tippunut kondenssivettä. Näin tapahtuu aina, ellet ryhdy toimiin sen estämiseksi, sillä kana on höyryä viileämpää, jolloin vesi tiivistyy pinnalle (tämä on ilmeisempää, kun höyrytät vihreitä vihanneksia). Tämä veden tippuminen kuljetti pieniä määriä proteiinia (esim. tummasta lihasta peräisin olevaa myoglobiinia) veteen, eikä monista proteiineista tarvita paljoa, jotta vesi muuttuisi sameaksi (siksi maito on valkoista, tai muutama tippa maitoa tekee vedestä sameaa). Pienet rasvahiukkaset vaikuttavat myös, jos ne valuvat veteen. <sep> Kysymys: Vesi tuli sameaksi kanan höyrytyksen jälkeen, pidetäänkö sitä liemenä?### Olin yllättynyt, koska kana ei koskaan koskenut veteen, mutta luulen, että se tiputti joitakin mehujaan siihen, tein pienen erän ja yritin maistaa sitä, mutta lisättyäni suolaa se maistui vain suolaiselta,### joten jos teen isomman erän pienemmällä vesimäärällä ja tuloksena on väkevämpää, voisiko se maistua hyvältä ja sitä voidaan pitää liemenä? V: Todennäköisempää on, että veteen on tippunut kondenssivettä K: Mitä sitten pidetään liemenä? V: Liemi määritellään yleensä siten, että siinä on keitetty luita/lihaa/kasviksia.

**Tulos**

Onko ehdotuksia minulle?

**Esimerkki 4.343**

KONTEKSTI: Jos joudun tekemään ruokaa isolle ryhmälle, 9 kertaa kymmenestä valitsen scampin.Mutta jos käytät scampia toisena ruokalajina, en ole varma, mitä tarjoilisin sen kanssa (teen sitä pääruokana). Riisi tai leipä, sanoisin. En ole koskaan kokeillut sitä uuniperunoiden kanssa, mutta ehkä se voisi toimia. tai tietysti muita vaihtoehtoja. mutta en tiedä, toimiiko kaksi kertaa kala (laajassa merkityksessä). voit myös tehdä lihan etukäteen (haudutusta, ragua (kanasta, vol-au-vent), lihapullia), jolloin sinun tarvitsee vain lämmittää se. edit: Hups, huomasin juuri, että tämä on vanha kysymys... <sep> Kysymys: Tarvitsen apua Menun suunnittelussa: V: Jos minun on kokattava isolle ryhmälle, 9 kertaa 10:stä valitsen scampin. mutta jos käytät scampia toisena ruokalajina, en ole varma, mitä tarjoilla sen kanssa.

**Tulos**

Mitä muuta voisin tarjota?

**Esimerkki 4.344**

KONTEKSTI: Jos joudun tekemään ruokaa isolle ryhmälle, 9 kertaa kymmenestä valitsen scampin.Mutta jos käytät scampia toisena ruokalajina, en ole varma, mitä tarjoilisin sen kanssa (teen sitä pääruokana). Riisi tai leipä, sanoisin. En ole koskaan kokeillut sitä uuniperunoiden kanssa, mutta ehkä se voisi toimia. tai tietysti muita vaihtoehtoja. mutta en tiedä, toimiiko kaksi kertaa kala (laajassa merkityksessä). voit myös tehdä lihan etukäteen (haudutusta, ragua (kanasta, vol-au-vent), lihapullia), jolloin sinun tarvitsee vain lämmittää se. edit: Hups, huomasin juuri, että tämä on vanha kysymys... <sep> Kysymys: Tarvitsen apua suunnitellakseni Menun 10 hengelle. Haluan aloittaa alkupalalla. onko ehdotuksia? V: Jos joudun tekemään ruokaa isolle ryhmälle, 9 kertaa 10:stä valitsen scampit.

**Tulos**

Kuulostaa hyvältä? Mitä siinä on?

**Esimerkki 4.345**

SEURAAVA: Paista sitä hyvin yksinkertaisesti reseptissä suositellun ajan. Jos se näyttää kullanruskealta (huomaa, että jos uunin ilma ei ole tarpeeksi kostea, leipä voi jäädä vaaleaksi, mutta kosteassa uunissa syntyy hyvä kuori), napauta se pohjaan ja jos se kuulostaa ontolta, se on valmis. Jos se tuntuu pehmeältä pohjasta eikä ole ontto tai jos se ei ole vielä kullanruskea, laita se takaisin uuniin muutamaksi minuutiksi ja kokeile koputtelua uudelleen. Vaikka totesit, ettet pidä lämpömittaritekniikasta, muiden lukemien mukaan leivän sisälämpötilan pitäisi olla 200 F tai 94 C. Jos näin ei ole, palauta se takaisin uuniin muutamaksi minuutiksi, kunnes se on. <sep> K: Mistä tiedät, että leipäsi on kypsää?### Useimmissa leipäresepteissä annetaan arvio siitä, kuinka kauan leipää on paistettava V: Hyvin yksinkertaisesti, paista sitä reseptissä suositellun ajan.

**Tulos**

Minun on kuitenkin vaikea tarkistaa, onko se tehty vai ei. ### Useimmissa leipäresepteissä annetaan arvio siitä, kuinka kauan leivän pitää paistua.

**Esimerkki 4.346**

TAUSTA: Kananlihaa valmistava tehdas on ilmeisesti kärsinyt palovahinkoja, eikä sitä ole voinut ostaa yli vuoteen Kanadan New Brunswickissa. Minäkin olen kasvanut sen kanssa, koska sillä tehdään parhaita kalakakkuja. Joka tapauksessa tehdas on taas toiminnassa tammikuusta 2012 lähtien ja olen ostanut Sobeysista. <sep> Kysymys: Onko chicken haddieta vielä saatavilla? Vastaus: Tehdas on jälleen toiminnassa tammikuusta 2012 alkaen K: Missä se tarkalleen ottaen sijaitsee? V: New Brunswickissa, Kanadassa K: Tiedättekö tarkalleen, mikä yritys? V: Olen ostanut Sobeysista K: Saako sieltä hyviä? V: Minäkin olen kasvanut sen kanssa, koska se tekee parhaita kalakakkuja K: Oletko koskaan maistanut sen chowderia? V: Emme ole voineet ostaa sitä nyt yli vuoteen.

**Tulos**

Mistä tarkalleen ottaen pidät kanahaddyissä?

**Esimerkki 4.347**

KONTEKSTI: Wikipedian artikkeleista päätellen: Kirkastettu voi on renderoitua voita, mikä tarkoittaa, että kiinteät aineet on poistettu.Beurre noisette on ruskistettua voita, joka sisältää kiinteitä aineita.Ghee on hieman ruskistettua (sen pitäisi olla kullanväristä) voita, joka on renderoitu. Voi siis sulatetaan, kunnes se on kullanruskeaa. Sitten poistetaan kiinteät aineet kaatamalla pintakerros astiaan. Sinulla on siis (halutessasi) kirkastetun ja ruskistetun voin yhdistelmä. <sep> K: Onko âgheeâ kirkastettua voita vai beurre noisettea? V: Kirkastettu voi on renderoitua voita, mikä tarkoittaa, että kiinteät aineet on poistettu.Beurre noisette on ruskistettua voita, joka sisältää kiinteitä aineita.

**Tulos**

Sisältääkö Ghee kiinteitä aineita?

**Esimerkki 4.348**

KONTEKSTI: Olisin kokeillut käyttää mannasuurimoita, polentaa tai muroja. Jos jauhatus oli liian suuri, voit aina käyttää pientä kahvimyllyä saadaksesi sen hieman hienommaksi. maissimuffinssiseoksessa on yleensä muita lisäaineita, kuten sokeria, leivinjauhetta tai soodaa, joten et varmaankaan olisi halunnut käyttää sitä rinkeleidesi ulkopintaan! <sep> Kysymys: Mitä voin käyttää maissimurojen sijasta rinkeleissä ? V: Olisin kokeillut käyttää mannaa, polentaa tai muroja. Jos jauhatus oli liian suuri, voit aina käyttää pientä kahvimyllyä saadaksesi sen hieman hienommaksi.

**Tulos**

Pitäisikö nämä lisätä ennen vai jälkeen paistamisen?

**Esimerkki 4.349**

KONTEKSTI: Reseptiä ei tarvitse muuttaa.Paistetut lihapullat saavat enemmän kuorta ja siten enemmän makua Maillardin reaktion ansiosta. Joka tapauksessa, ellet tee pieniä lihapullia (tai viimeistele niiden kypsentämistä jonkinlaisessa kastikkeessa), ne on joka tapauksessa viimeisteltävä paistamalla.Tekisin paistomenetelmän vain, jos minun pitäisi tehdä valtava määrä kerralla. Kotiruokaa tehdessäni paistan aina ensin ja sitten paistan. <sep> Kysymys: Mitä eroa olisi lihapullien paistamisella vs. paistamisella? V: Paistetut lihapullat saavat enemmän kuorta ja siten enemmän makua Maillardin reaktion kautta.

**Tulos**

Mikä on Maillard-reaktio?

**Esimerkki 4.350**

KONTEKSTI: Reseptiä ei tarvitse muuttaa.Paistetut lihapullat saavat enemmän kuorta ja siten enemmän makua Maillardin reaktion ansiosta. Joka tapauksessa, ellet tee pieniä lihapullia (tai viimeistele niiden kypsentämistä jonkinlaisessa kastikkeessa), ne on joka tapauksessa viimeisteltävä paistamalla.Tekisin paistomenetelmän vain, jos minun pitäisi tehdä valtava määrä kerralla. Kotiruokaa tehdessäni paistan aina ensin ja sitten paistan. <sep> Kysymys: Mitä eroa olisi lihapullien paistamisella vs. paistamisella? Vastaus: Paistetut lihapullat saavat enemmän kuorta ja siten enemmän makua K: Entä paistaminen, mitä etua siinä on ? V: Paistomenetelmää käyttäisin vain, jos minun pitäisi tehdä valtava määrä kerralla. Kotiruokaa tehdessäni paistan aina ensin ja sitten paistan.

**Tulos**

Miten maustan lihapullat?

**Esimerkki 4.351**

TEKSTI: Oletan, että teet tavallista makia (nori-puoli ulospäin) etkä kalifornialaisia rullia.Jätättekö ulkoreunaan (reunaan, jonka rullaatte viimeiseksi) noin 1/2 tuumaa tyhjää noria (ei riisiä)? Jos kostutat hieman norin paljaan reunan sormellasi olevalla vedellä, sen pitäisi auttaa sitä pysymään paremmin kasassa. <sep> K: Miten korjaan sushirullien aukeamisen? V: Oletan, että teet tavallisia makeja (nori-puoli ulospäin) etkä kalifornialaisia rullia K: Ai niin, voitko ehdottaa, miten voin tehdä niitä? V: Jätätkö noin 1/2 tuumaa tyhjää noria (ei riisiä) ulkoreunaan (reuna, jonka rullaat viimeiseksi Q: Mitä voin tehdä prosessin loppuun saattamiseksi? V: Jos kostutat hieman nori-juuston paljaan reunan sormellasi, sen pitäisi auttaa sitä tarttumaan yhteen K: Estääkö tämä sitä avautumasta, kun otat niitä syömäpuikoilla? V: Sen pitäisi auttaa sitä tarttumaan yhteen.

**Tulos**

Mikä oli syy siihen, että riisi on tahmeaa ja rullat avautuvat?

**Esimerkki 4.352**

TEKSTI: Oletan, että teet tavallista makia (nori-puoli ulospäin) etkä kalifornialaisia rullia.Jätättekö ulkoreunaan (reunaan, jonka rullaatte viimeiseksi) noin 1/2 tuumaa tyhjää noria (ei riisiä)? Jos kostutat hieman norin paljaan reunan sormellasi olevalla vedellä, sen pitäisi auttaa sitä pysymään paremmin kasassa. <sep> K: Miten estän sushirullia avautumasta? V: Jättämällä noin 1/2 tuumaa tyhjää noria (ei riisiä) ulkoreunaan K: Mikä aiheuttaa sen? V: Oletan, että teet tavallista makia (nori-puoli ulospäin) etkä kalifornialaisia rullia.

**Tulos**

Onko ainesosilla merkitystä?

**Esimerkki 4.353**

KONTEKSTI: Kyllä, voit pakastaa parmesaanijuustoa. Jopa ilman pakastamista parmesaani on erittäin kestävää, sillä vähäinen vesi- ja korkea suolapitoisuus estää homeen kasvua. Nuoremmat lajikkeet saattavat olla alttiimpia homeen kasvulle (koska niiden vesipitoisuus on korkeampi), mutta olen säilyttänyt kypsää parmesaania (30-36 kk) ainakin vuoden ajan jääkaapissa ilman ongelmia (ja se olisi luultavasti säilynyt hyvänä paljon kauemminkin). Muista vain pitää se käärittynä paperiin, ei suljetussa muovipurkissa kondenssiveden muodostumisen estämiseksi. <sep> K: Voinko pakastaa parmesaania? V: Parmesaania voi pakastaa.

**Tulos**

Kuinka kauan voin säilyttää sitä?

**Esimerkki 4.354**

KONTEKSTI: Kyllä, voit pakastaa parmesaanijuustoa. Jopa ilman pakastamista parmesaani on erittäin kestävää, sillä vähäinen vesi- ja korkea suolapitoisuus estää homeen kasvua. Nuoremmat lajikkeet saattavat olla alttiimpia homeen kasvulle (koska niiden vesipitoisuus on korkeampi), mutta olen säilyttänyt kypsää parmesaania (30-36 kk) ainakin vuoden ajan jääkaapissa ilman ongelmia (ja se olisi luultavasti säilynyt hyvänä paljon kauemminkin). Muista vain pitää se käärittynä paperiin, ei suljetussa muovipurkissa kondenssiveden muodostumisen estämiseksi. <sep> K: Voinko pakastaa parmesaania? Vastaus: Parmesaanijuustoa voi pakastaa K: Kuinka kauan sitä voi säilyttää? V: Jopa ilman pakastamista parmesaani on hyvin kestävää, sillä vähäinen vesi- ja korkea suolapitoisuus estää homeen kasvua.

**Tulos**

Miten se vaikuttaa makuun/rakenteeseen?

**Esimerkki 4.355**

TEKSTI: Gelatiinilevyt liotetaan kylmään tai huoneenlämpöiseen veteen, jotta ne pehmenevät ja kostuvat hieman ennen niiden sekoittamista (usein kuumaan) ruokaan. Jos yrität sekoittaa gelatiinilevyn suoraan kuumaan nesteeseen, huomaat, että se käyttäytyy aivan kuten maissitärkkelys. Se paakkuuntuu välittömästi ja tuottaa epämiellyttäviä kokkareita, joita vain tehosekoittimella ja chinois'lla on toivoa poistaa.Liotusta puristetaan liotuksen jälkeen, jotta ylimääräinen (maustamaton) vesi saadaan poistettua ulkoa. Muuten jokainen arkki saattaa tuoda mukanaan melkoisen määrän vettä, mikä vaikuttaa vakavasti sellaisen tuotteen koostumukseen, jonka odotat kovettuvan, ja saattaa vaikuttaa makuun jopa sellaisessa keitoksessa, johon lisäät liivatetta vain täyteläisyyden vuoksi. <sep> Kysymys: Miksi liotamme ja puristamme liivatetta?#####Voin vain olettaa, että käytämme liivatetta nesteiden kanssa (tai ainakin suurimman osan ajasta, jolloin se on nesteen kovettumista varten) - miksi siis liotamme sitä ensin? V: Gelatiinilevyt liotetaan kylmään tai huoneenlämpöiseen veteen, jotta ne pehmenevät ja nesteytyvät hieman ennen kuin ne sekoitetaan (usein kuumaan) ruokaan K: Ja miksi puristamme sen sitten?##### Olettaisin, että sen tarkoituksena on päästä eroon jostain, mutta hakuni eivät tuota tuloksia. V: Sitä puristetaan liotuksen jälkeen, jotta ylimääräinen (maustamaton) vesi saadaan poistettua sen ulkopinnalta. Muuten jokainen arkki saattaa tuoda mukanaan melkoisen määrän vettä K: Ai okei####Tässä on järkeä####onko muita ehdotuksia minulle? V: Jos yrittäisit sekoittaa liivatelehden suoraan kuumaan nesteeseen, huomaisit, että se käyttäytyy aivan kuten maissitärkkelys. Se paakkuuntuu välittömästi.

**Tulos**

Selvä. Tämä on hyvä tietää. Kiitos

**Esimerkki 4.356**

KONTEKSTI: Haluat kananrasvaa ja - tämä on tärkeää - ei kermaa tai maitoa. Tee kananrasvasta rouhe ja sen jälkeen kanalientä. Näin saat kellertävän värin.Lisäbonuspisteitä saat, kun teet taikinan myös smaltzilla. Näin tehdään tien varrella olevassa gourmet-supermarketissa, ja niiden kanapatapiirakat lentävät hyllystä. <sep> Kysymys: Miten saat kauniin keltaisen kastikkeen värin, kun teet kanapatapiirakkaa? V: Käytä kananrasvaa rouxin tekemiseen ja sitten kanalientä.

**Tulos**

miten teen rouxin?

**Esimerkki 4.357**

KONTEKSTI: Haluat kananrasvaa ja - tämä on tärkeää - ei kermaa tai maitoa. Tee kananrasvasta rouhe ja sen jälkeen kanalientä. Näin saat kellertävän värin.Lisäbonuspisteitä saat, kun teet taikinan myös smaltzilla. Näin tehdään tien varrella olevassa gourmet-supermarketissa, ja niiden kanapatapiirakat lentävät hyllystä. <sep> Kysymys: Miten saat kauniin keltaisen kastikkeen värin, kun teet kanapatapiirakkaa? V: Kananrasvaa tarvitaan, ja - tämä on tärkeää - ei kermaa tai maitoa. Tee kananrasvasta rouhe ja sen jälkeen kanalientä. Näin saat kellertävän värin.

**Tulos**

Onko kananrasvan käytöstä muita etuja?

**Esimerkki 4.358**

KONTEKSTI: Olen samaa mieltä yossarian kanssa, jos kyseenalaistan sen, heitän sen pois. Tosin tässä tapauksessa lohi ei todennäköisesti vahingoita sinua, se saattaa vain maistua pahalta. Kosteuden menetys (pakastepoltto), makujen ottaminen jne. En söisi sitä, koska se ei maistuisi hyvältä. Appiukkoni söisi sen, koska ruokaa ei heitetä pois (hänen sääntönsä). Jos se on ollut pakastimessa nuo kaksi vuotta putkeen, siitä ei saa ruokamyrkytystä eikä siitä ole haittaa. Se on vain makuasia. Mutta voit olla varma, että se ei maistu hyvältä. <sep> Kysymys: Voinko vielä syödä tätä kalaa?### Löysin juuri pakastimestani pari lohifileetä, jotka näyttävät olleen siellä noin kaksi vuotta. Ovatko ne vielä syötäviä, vai pitäisikö ne heittää roskiin? Vastaus: Jos se on ollut pakastimessa nuo kaksi vuotta putkeen, siitä ei saa ruokamyrkytystä eikä siitä ole haittaa K: Voinko siis vielä syödä näitä? V: Se on vain makuasia. Mutta voit olla varma, että se ei maistu hyvältä.

**Tulos**

Kuinka kauan voin säilyttää lohifileitä pakastimessa?

**Esimerkki 4.359**

TAUSTA: Tähän voi liittyä kaksi tekijää. Ensinnäkin sellerin tuoreus. Ravintolat, erityisesti ne, jotka tarjoavat suuria määriä, käyttävät paljon tuotetta. Tämä tarkoittaa, että on todennäköisempää, että saat todella tuoretta selleriä.Seuraavaksi on hyvin todennäköistä, että ongelmana on varastointi vedessä. Suosittelen ostamaan selleriä noin päivän sisällä siitä, kun aiot käyttää sitä. Pese ja kuivaa se huolellisesti. Leikkaa ja leikkaa sitten haluamasi kokoiseksi. Laita selleri välittömästi muovipakkaukseen tai vetoketjulliseen pussiin ja laita jääkaappiin tarjoiluun asti. kun otat sen ulos tarjoilua varten, ota pois se määrä, jonka aiot käyttää, ja palauta loput jääkaappiin. "Jäljelle jääneen" sellerin pitäisi säilyä tuoreena ja rapeana useita päiviä. <sep> Kysymys: Miksi ravintolasta saatu raaka selleri maistuu erilaiselta kuin kotona valmistettu raaka selleri? V: Ensinnäkin sellerin tuoreus. Ravintoloissa, erityisesti niissä, joissa tarjoillaan suuria määriä, käytetään paljon tuotetta. Tämä tarkoittaa, että saat todennäköisemmin todella tuoretta selleriä K: Säilytän sellerini vedessä, eikö sen pitäisi pitää se tuoreena? V: Pese ja kuivaa se huolellisesti. Leikkaa ja leikkaa sitten haluamasi kokoiseksi. Laita sitten selleri välittömästi muovipakkaukseen tai vetoketjulliseen pussiin ja laita jääkaappiin tarjoiluun asti K: Olen aina luullut tekeväni sen parhaiten, onko muita mahdollisia syitä, miksi ravintolaselleri maistuu paremmalta? V: Aina kun otat sen ulos tarjoilua varten, poista se määrä, jonka aiot käyttää, ja palauta loput jääkaappiin. "Ylijäämäsellerin" pitäisi säilyä tuoreena ja rapeana useita päiviä. K: Haluan sellerin, joka maistuu todella hyvältä, onko teillä erityisiä vinkkejä? V: Vedessä säilyttäminen on hyvin todennäköisesti ongelma. Suosittelen ostamaan selleriä noin päivän sisällä siitä, kun aiot käyttää sitä.

**Tulos**

Mitä muuta voin tehdä suojellakseni sellerini tuoreutta ja makua?

**Esimerkki 4.360**

TAUSTA: Tähän voi liittyä kaksi tekijää. Ensinnäkin sellerin tuoreus. Ravintolat, erityisesti ne, jotka tarjoavat suuria määriä, käyttävät paljon tuotetta. Tämä tarkoittaa, että on todennäköisempää, että saat todella tuoretta selleriä.Seuraavaksi on hyvin todennäköistä, että ongelmana on varastointi vedessä. Suosittelen ostamaan selleriä noin päivän sisällä siitä, kun aiot käyttää sitä. Pese ja kuivaa se huolellisesti. Leikkaa ja leikkaa sitten haluamasi kokoiseksi. Laita selleri välittömästi muovipakkaukseen tai vetoketjulliseen pussiin ja laita jääkaappiin tarjoiluun asti. kun otat sen ulos tarjoilua varten, ota pois se määrä, jonka aiot käyttää, ja palauta loput jääkaappiin. "Jäljelle jääneen" sellerin pitäisi säilyä tuoreena ja rapeana useita päiviä. <sep> Kysymys: Miksi ravintolasta saatu raaka selleri maistuu erilaiselta kuin kotona saatu raaka selleri?###Sitä, että menet ravintolaan ja tilaat buffalosiivet. Siipien mukana tulee selleriä ja bleujuustoa. Selleri maistuu uskomattoman hyvältä. V: Tähän voi liittyä kaksi tekijää. Ensinnäkin sellerin tuoreus K: Kotona leikkaat selleriä, säilytät sitä vedessä jääkaapissa ja syöt sen. Se ei maistu hämmästyttävältä. V: Ravintoloissa, erityisesti niissä, joissa tarjoillaan suuria määriä, käytetään paljon tuotetta. Tämä tarkoittaa sitä, että saat todennäköisemmin todella tuoretta selleriä K: Mitkä ovat mahdolliset syyt siihen, että näiden kahden välillä on makuero? V: Seuraavaksi on hyvin todennäköisesti kyse vedessä säilyttämisestä. Suosittelen ostamaan selleriä noin päivän sisällä siitä, kun aiot käyttää sitä K: Oi okei. #####mit suosittelet? V: Pese ja kuivaa se huolellisesti. Leikkaa ja leikkaa sitten haluamasi kokoiseksi. Laita sitten selleri välittömästi muovisäiliöön tai vetoketjulliseen pussiin ja laita jääkaappiin tarjoiluun asti.

**Tulos**

kuulostaa hyvältä###onko mitään muuta muistettavaa###?

**Esimerkki 4.361**

KONTEKSTI: Kypsensit sen liian alhaisessa lämpötilassa. Sous vide on tarkoitettu lihalle, jonka proteiinin halutaan säilyvän mureana. Siinä ei saisi olla jänteitä. Ajattele kananrintaa tai pitkää fileetä sian selkärangan varrella. Tämä liha kypsyy hyvin 60-65 °C:ssa (riippuu eläimestä), ja sen yläpuolella se on sitkeää ja kuivaa. Jänteillä marmoroitu liha on kypsennettävä lämpötilassa, jossa jänteet (kollageeni) sulavat hyytelöksi. Tämä tapahtuu vähintään noin 70 °C:ssa, ja se kestää tunteja. Koska lihakuidut ovat jo kovettuneet tuossa lämpötilassa, ei ole mitään syytä pitää sitä matalalla; voit laittaa sen täyskiehuvaksi tavalliseen kattilaan ja kypsentää sitä siinä, sinun on vain odotettava tarpeeksi kauan. Teoriassa voisit tehdä sen myös sous vide -kylvyssä, mutta et saa mitään niistä eduista, joita sous vide antaa murealle lihalle. <sep> Kysymys: Sous vide -kanani on sitkeää ja jäntevää - kypsensinkö sitä liian kauan vai liian vähän? Vastaus: Kypsensit sitä liian alhaisessa lämpötilassa K: Missä lämpötilassa minun pitäisi kypsentää kananrintaa? V: Tämä liha kypsyy hyvin 60-65 °C:ssa.

**Tulos**

Onko tuo sama lämpötila, jossa kanankoipia ja -reisiä pitäisi kypsentää?

**Esimerkki 4.362**

KONTEKSTI: Kypsensit sen liian alhaisessa lämpötilassa. Sous vide on tarkoitettu lihalle, jonka proteiinin halutaan säilyvän mureana. Siinä ei saisi olla jänteitä. Ajattele kananrintaa tai pitkää fileetä sian selkärangan varrella. Tämä liha kypsyy hyvin 60-65 °C:ssa (riippuu eläimestä), ja sen yläpuolella se on sitkeää ja kuivaa. Jänteillä marmoroitu liha on kypsennettävä lämpötilassa, jossa jänteet (kollageeni) sulavat hyytelöksi. Tämä tapahtuu vähintään noin 70 °C:ssa, ja se kestää tunteja. Koska lihakuidut ovat jo kovettuneet tuossa lämpötilassa, ei ole mitään syytä pitää sitä matalalla; voit laittaa sen täyskiehuvaksi tavalliseen kattilaan ja kypsentää sitä siinä, sinun on vain odotettava tarpeeksi kauan. Teoriassa voisit tehdä sen myös sous vide -kylvyssä, mutta et saa mitään niistä eduista, joita sous vide antaa murealle lihalle. <sep> K: Yritin keittää kanaa sous vide -kypsennyksessä ja siitä tuli sitkeää ja sitkeää, voitko kertoa minulle miksi? V: Sous vide on tarkoitettu lihalle, jossa proteiinin halutaan pysyvän mureana. Siinä ei saisi olla jänteitä K: Yritin kypsentää sitä 60 C:ssa, onko se oikea lämpötila? V: Liha kypsyy hyvin 60-65 °C:ssa (riippuu eläimestä), ja sen yläpuolella se on sitkeää ja kuivaa.

**Tulos**

Kuinka kauan kananrintoja pitäisi kypsentää tuossa lämpötilassa?

**Esimerkki 4.363**

TAUSTA: Jokainen keittiö tarvitsee lihalämpömittarin. Tässä tapauksessa hieman liian myöhään, mutta se olisi pelastanut sinut tässä tapauksessa. En koskaan käyttänyt sellaista kotona, ennen kuin aloin työskennellä ravintolassa, jossa oli vain tasolämpö ja konvektiouuni, jossa hampurilaiset olivat ruokalistalla. Hankin suhteellisen halvan 5-10 dollarilla Wal-martista ja se tekee työnsä. Toinen vaihtoehto seuraavalle kerralle on tarkistaa liha usein ja tökkiä sitä lusikalla, kun se tuntuu kauttaaltaan kiinteältä, kuin kämmenselän iho, kun teet nyrkin, se on valmis. <sep> K: Kuinka pitkä on sianfileen kypsennysaika? V: Toinen vaihtoehto seuraavalle kerralle on tarkistaa liha usein ja tökkiä sitä lusikalla, kun se tuntuu kauttaaltaan kiinteältä, kuten kämmenselän iho, kun teet nyrkin, se on valmis K: Onko sinulla muita ehdotuksia? V: Jokainen keittiö tarvitsee lihalämpömittarin.

**Tulos**

Mikä olisi lämpötilavaatimus?

**Esimerkki 4.364**

YHTEYS: FDA suosittelee yleensä, että syötäväksi jääneet ruoantähteet kulutetaan 3-5 päivän kuluessa (katso niiden verkkosivusto tiettyjen elintarvikkeiden osalta). Tässä tapauksessa en usko, että valkosipuli on se, mikä pidättelee sinua. vaikka valkosipuli ja yrttiöljyt sisältävät jonkin verran botulismiriskiä, luulen, että he tarkoittavat sitä säilöttyä valkosipulitölkkiä, joka on ollut jääkaapissa 9 kuukautta. <sep> K: Kuinka kauan keitetty valkosipuli säilyy jääkaapissa? V: Yleisesti ottaen FDA suosittelee, että ylijäämät kulutetaan 3-5 päivän kuluessa (Katso heidän verkkosivustoltaan erityiset elintarvikkeet.

**Tulos**

Voinko pakastaa sitä pidempään?

**Esimerkki 4.365**

TAIKINA: Mitä tehdäTaikina pitäisi joka tapauksessa yleensä kohottaa koon mukaan, ei ajan mukaan. Mutta se on myös hyvin anteeksiantavainen, joten siitä saa luultavasti silti kunnollista syötävää leipää, jos sen tekee ajan mukaan. Paras tapa on odottaa, että se on kaksinkertaistunut, riippumatta siitä, mitä kello näyttää. Mutta jos haluat välttämättä tehdä kellon mukaan, älä vaihda aikaa, vaan odota 30 minuuttia. Se saattaa olla liian vähän kypsynyt (koska reseptissä annetaan niin lyhyt aika, että ylikypsyminen on lähes mahdotonta), mutta samoin olisi käynyt, jos olisit käyttänyt alkuperäisiä määriä ja mennyt kellon mukaan. Taikinan kohoaminen ja aikaReseptin skaalaus ei vaikuta huoneenlämmössä olevan taikinan kohoamisaikaan, vaan tietyn taikinan kohoamisaika on sama riippumatta erän koosta. Jos taikina-astian lämpötila poikkeaa merkittävästi taikinan lämpötilasta, se vaikuttaa jonkin verran kohoamisaikoihin eräkokojen ja taikinan muotojen vaihtuessa, sillä taikinan keskellä tarvitaan jonkin verran aikaa, jotta se saavuttaa saman lämpötilan kuin taikina-astia, ja lämpimämpi taikina kohoaa nopeammin kuin kylmä taikina. Tällä ei todennäköisesti ole mitattavaa vaikutusta kotileipureiden käyttämillä taikinamäärillä, varsinkin kun otetaan huomioon, että mahdollinen taikinan kohoamislämpötilaikkuna on melko kapea. <sep> K: Miten leivän reseptin puolitus vaikuttaa kohoamisaikaan? V: tietyn taikinan kaksinkertaistumiseen kuluva aika on sama riippumatta erän koosta.

**Tulos**

Aika on siis hiivasta eikä reseptin koosta kiinni?

**Esimerkki 4.366**

TAIKINA: Mitä tehdäTaikina pitäisi joka tapauksessa yleensä kohottaa koon mukaan, ei ajan mukaan. Mutta se on myös hyvin anteeksiantavainen, joten siitä saa luultavasti silti kunnollista syötävää leipää, jos sen tekee ajan mukaan. Paras tapa on odottaa, että se on kaksinkertaistunut, riippumatta siitä, mitä kello näyttää. Mutta jos haluat välttämättä tehdä kellon mukaan, älä vaihda aikaa, vaan odota 30 minuuttia. Se saattaa olla liian vähän kypsynyt (koska reseptissä annetaan niin lyhyt aika, että ylikypsyminen on lähes mahdotonta), mutta samoin olisi käynyt, jos olisit käyttänyt alkuperäisiä määriä ja mennyt kellon mukaan. Taikinan kohoaminen ja aikaReseptin skaalaus ei vaikuta huoneenlämmössä olevan taikinan kohoamisaikaan, vaan tietyn taikinan kohoamisaika on sama riippumatta erän koosta. Jos taikina-astian lämpötila poikkeaa merkittävästi taikinan lämpötilasta, se vaikuttaa jonkin verran kohoamisaikoihin eräkokojen ja taikinan muotojen vaihtuessa, sillä taikinan keskellä tarvitaan jonkin verran aikaa, jotta se saavuttaa saman lämpötilan kuin taikina-astia, ja lämpimämpi taikina kohoaa nopeammin kuin kylmä taikina. Tällä ei todennäköisesti ole mitattavaa vaikutusta kotileipureiden käyttämillä taikinamäärillä, varsinkin kun otetaan huomioon, että mahdollinen taikinan kohoamislämpötilaikkuna on melko kapea. <sep> K: Miten leivän reseptin puolitus vaikuttaa kohoamisaikaan? V: Paras tapa on odottaa, kunnes se on kaksinkertaistunut, riippumatta siitä, mitä kello näyttää.

**Tulos**

Auttaako sen sijoittaminen provokaatiokaappiin?

**Esimerkki 4.367**

TAUSTA: Kuten luultavasti tiedät, volkornbrot ja vastaavat leivät on suunniteltu paistettaviksi alhaisemmassa lämpötilassa pidemmän aikaa. 240 C kuulostaa minusta aivan liian korkealta. 150-180 C:n lämpötilan pitäisi olla suunnilleen oikea, ja anna leivän paistua pitkään (jopa 3 tuntia), kunnes leipä alkaa irrota vuoan reunoista. Koska leipätaikina on paljon kosteampaa kuin tavallinen leipä, leipää ei saa leikata eikä syödä ennen kuin se on ehtinyt jäähtyä ja "levätä", noin 24 tuntia. Jos leipä viipaloidaan heti, lämpö ja kosteus karkaavat ja sisäpuoli on edelleen taikinamainen/raaka. Jos odotat, kosteus ehtii jakautua koko leivän sisään ja sisäpuoli kiinteytyy. Ole vain kärsivällinen! Etuna on, että leipä säilyy muoviin käärittynä hyvin pitkään, varsinkin jos laitat käyttämättömän osan jääkaappiin. <sep> Kysymys: Mustan leivän valmistaminen mikroaaltouunissa###Olen saanut ystävältäni muutaman paketin saksalaisen mustan leivän (Vollkornbrot, musta ruisleipä) taikinaseosta. Käytössäni on vain leipäkone ja mikroaaltouuni####Leipäkone on aivan liian heikko liikuttamaan painavaa taikinaa, joten joudun vaivaamaan sitä käsin.#####Taikinaan jää joitakin hyvin taikinaisia taskuja, jotka vaikuttavat minusta vain puoliksi paistetuilta. Käännän uunin lähes niin korkealle kuin se menee (noin 240â, näytön mukaan) ja kokeilin paistaa leipää pidempään. Kokeilin myös tehdä sen sijaan pienempiä sämpylöitä, samalla tuloksella. Onko mahdollista tehdä näin painavia leipiä näin heikoilla laitteilla? V: Kuten luultavasti tiedät, volkornbrot ja vastaavat leivät on suunniteltu paistettavaksi alhaisemmassa lämpötilassa pidemmän aikaa.

**Tulos**

mitä voin muuttaa, jotta se toimisi?

**Esimerkki 4.368**

YHTEYDESSÄ: Koko ajatuksena setripuun lankun käyttämisessä on hiiltyä pohjaan ja tuottaa paljon savua ja makua. Noin 1/4 tuuman lankkuni ovat yleensä hiiltyneet melko hyvin, enkä yksinkertaisesti voinut kuvitella käyttäväni niitä toista kertaa. Joskus näyttää siltä, että 1/8 tuumaa tai enemmänkin pohjasta on hävinnyt.Jos löydät hyvän lähteen lankkujen hankkimiseen, niiden pitäisi olla melko edullisia, joten miksi ponnistella? Löysin yhden parhaista lähteistä supermarketistani aivan kalatiskin vierestä. 3 - 4 dollaria / lankku. Tuntuu pieneltä hinnalta, kun grillaat sen päällä 30 dollarin palan lohta. <sep> Kysymys: Ovatko uudelleenkäytettävät vai kertakäyttöiset setripuulankut parempia? V: Koko ajatuksena käyttää setripuuponkia on hiiltää pohja pirusti ja tuottaa paljon savua ja makua.

**Tulos**

Ovatko uudelleenkäytettävät hyvät?

**Esimerkki 4.369**

YHTEYS: Mielestäni "English Breakfast Tea" on hyvin laaja määritelmä, eikä sillä viitata tarkkaan sekoitukseen; jokaisella valmistajalla on siitä oma versionsa. Sanoisin, että englantilaiseen aamiaisteehen kuuluu usein Assam, mutta kuten Wiki-lähteestäsi käy ilmi, se sisältää myös muita teelaatuja. Assam on siis erillinen tee. <sep> K: Onko englantilainen aamiaistee sama kuin assam tee? V: Uskon, että "englantilainen aamiaistee" on hyvin laaja määritelmä eikä viittaa tarkkaan sekoitukseen.

**Tulos**

Onko totta, että tarvitsen Assam-teetä hyvän kupillisen Chai-teetä valmistamiseen?

**Esimerkki 4.370**

YHTEYS: Mielestäni "English Breakfast Tea" on hyvin laaja määritelmä, eikä sillä viitata tarkkaan sekoitukseen; jokaisella valmistajalla on siitä oma versionsa. Sanoisin, että englantilaiseen aamiaisteehen kuuluu usein Assam, mutta kuten Wiki-lähteestäsi käy ilmi, se sisältää myös muita teelaatuja. Assam on siis erillinen tee. <sep> Kysymys: Onko englantilainen aamiaistee yhtä kuin Assam-tee? A: t English Breakfast Tea sisältää usein Assamia K: Haluan tehdä Chai-teetä, mitä teetä voin käyttää? V: Englantilaista aamiaista

**Tulos**

Mihin lämpötilaan minun pitäisi lämmittää vesi, jotta saisin hyvän juoman?

**Esimerkki 4.371**

KONTEKSTI: Kuvaamasi "kiinteä kasviöljy" kuulostaa Criscolta (shortening), jota saa mistä tahansa yhdysvaltalaisesta ruokakaupasta. Voisit myös kokeilla puhdistettua kookos- tai palmunydinöljyä, jotka molemmat ovat kiinteitä huoneenlämmössä." Toinen mahdollisuus on, että voi voi olla hyvää, mutta ehkä Yhdysvalloissa hankkimasi kikhernejauho on erilaista. <sep> Kysymys: Mikä on paras korvike "kiinteälle kasviöljylle" leivonnaisresepteissä? V: u ca

**Tulos**

Voitteko auttaa minua löytämään korvaavan aineen kiinteälle kasviöljylle Persion-reseptissä?

**Esimerkki 4.372**

TAUSTA: Lihaa voi suolata liikaa. Jos jätät sen liian pitkäksi aikaa, siitä tulee liian suolaista.Jos käytät laimeampaa suolavettä, siitä ei tule yhtä suolaista, mutta huuhtelet myös enemmän luonnollista makua veteen.Voit upottaa kalkkunan pakkauksessaan jääveteen jäähdytyslaatikossa vuorokauden ajan ennen suolaveden käyttöä. Voisit jopa sulattaa kalkkunan tällä tavoin, jos varmistat, että pidät sen jäävedessä niin, ettei lämpötila nouse 40 F:een. <sep> K: Mitä tapahtuu, jos suolaan kalkkunaa 2 päivää? V: On mahdollista suolata lihaa liikaa. Jos jätät sen liian pitkäksi aikaa, siitä tulee liian suolaista K: Mitä sille tapahtuu, vaikka pitäisin sen peitettynä ja kylmänä? V: Voit upottaa kalkkunan pakkauksessaan jääveteen kylmälaukussa yhden päivän ajan ennen suolakalustoa.

**Tulos**

Voi niin, mutta älä laita sitä suolaveteen niin pitkäksi aikaa, eikö niin?

**Esimerkki 4.373**

TAUSTA: Näin vanhassa keittokirjassa mainittu smetana on luultavasti kotikäynnillä valmistettua kermaviiliä, jota käytettiin säilöntämenetelmänä ennen laajalle levinnyttä kotijäähdytystä. Tätä voi edelleen tehdä sopivilla bakteeriviljelmillä, mutta useimmat meistä ostavat nykyään smetanaa kaupasta. Kyseinen tuote on samankaltainen, mutta sitä valmistetaan paljon suuremmissa erissä erittäin standardoidulla ja jalostetulla bakteeriviljelmällä, jolloin saadaan tuote, jonka hapokkuus ja rakenne ovat ennustettavissa. Kotona viljeltyjä versioita valmistetaan vaihtelevammin, mutta niissä käytetään samankaltaisia prosesseja paljon pienemmässä mittakaavassa.Se, haluatko kutsua tätä "samaksi", on osittain kielellinen ero, joka riippuu siitä, kuinka paljon haluat ottaa huomioon mittakaavan ja laitteiden erot ennen jäähdytystä käytössä olleiden menetelmien ja nykyaikaisten menetelmien välillä.Sitä vastoin jonkin happaman aineen lisääminen kermalle on oikeastaan korvike, jota käytetään silloin, kun käytettävissä ei ole kunnollista smetanaa. Kokki 1890-luvulla saattoi käyttää samaa korviketta kuin me nykyään. Mutta smetanan (ja kaikenlaisten fermentoitujen maitotuotteiden, kuten jogurtin ja kefiirin) valmistus on paljon vanhempaa, ja jonkinlaista "perinteistä" smetanaa olisi ollut saatavilla, vaikkakaan ei kaikkialla tai ympäri vuoden aikana ennen koneellisia elintarvikkeiden jakelujärjestelmiä. <sep> K: Onko vanhoissa resepteissä käytetty smetana sama kuin smetana nykyään? V: Viitattu smetana on luultavasti kotikäynnillä valmistettu lajike, jota käytettiin säilöntämenetelmänä aikana ennen laajalle levinnyttä kotijäähdytystä.

**Tulos**

Miten tekisin kotona fermentoitua hapankermaa?

**Esimerkki 4.374**

KONTEKSTI: Eikö useimmissa kakkuresepteissä edellytetä, että kuivat aineet sekoitetaan ensin? No, mitä on tehty, sitä on tehty: Ammattikokin tavanomainen tapa saada kokkien möykyt pois mistä tahansa on siirtää se hienon siivilän läpi. Sinun tapauksessasi tavallisen metallisen pastasiivilän pitäisi toimia. Laita siivilä kulhon päälle, kaada taikina sinne ja paina taikina varovasti läpi ison lusikan tai kauhan kääntöpuolella. Sokeripaloja jää jäljelle, ja voit sitten vain murskata ne. taikinan vatkaaminen saattaa työstää jauhojen gluteeniproteiineja, mikä tekee taikinasta sitkeän pureskeltavaa. Joissakin kakkuissa tämä on itse asiassa otettu huomioon ja toisissa se on huono asia, joten ole varovainen. <sep> K: Mitä voin tehdä taikinalle, jossa on kokkareista sokeria? V: Eikö useimmissa kakkuresepteissä vaadita ensin kuivien ainesten sekoittamista? No, mitä on tehty, sitä on tehty K: Voisinko saada vinkkejä, miten sen voi estää? V: Ammattikokin tavallinen tapa saada kokkien kokkareiden möykyt pois mistä tahansa on siirtää se hienon siivilän läpi K: Kakku näyttää olevan kunnossa. Ehkä kun kokkareet ovat tarpeeksi pieniä, uunin lämpö hoitaa ne pois? V: Tapauksessasi tavallisen metallisen pastasiivilän pitäisi toimia.

**Tulos**

Jos en siivilöi sitä, onko mitään muuta menetelmää, kuten sokeripalojen murskaaminen ennen kuin laitan sen taikinaan?

**Esimerkki 4.375**

KONTEKSTI: Eikö useimmissa kakkuresepteissä edellytetä, että kuivat aineet sekoitetaan ensin? No, mitä on tehty, sitä on tehty: Ammattikokin tavanomainen tapa saada kokkien möykyt pois mistä tahansa on siirtää se hienon siivilän läpi. Sinun tapauksessasi tavallisen metallisen pastasiivilän pitäisi toimia. Laita siivilä kulhon päälle, kaada taikina sinne ja paina taikina varovasti läpi ison lusikan tai kauhan kääntöpuolella. Sokeripaloja jää jäljelle, ja voit sitten vain murskata ne. taikinan vatkaaminen saattaa työstää jauhojen gluteeniproteiineja, mikä tekee taikinasta sitkeän pureskeltavaa. Joissakin kakkuissa tämä on itse asiassa otettu huomioon ja toisissa se on huono asia, joten ole varovainen. <sep> K: Mitä voin tehdä taikinalle, jossa on kokkareista sokeria? Vastaus: Voit vain murskata ne K: Olen jo yrittänyt vatkaamista suurella nopeudella, mutta siinä on edelleen kokkareita, joten miten voin murskata ne kaikki? V: Tapauksessasi tavallisen metallisen pastasiivilän pitäisi toimia K: Onko olemassa keino estää tämä kokonaan? V: Sekoittamalla kuivat aineet ensin

**Tulos**

Yleensä teen niin, mutta ovatko tarpeeksi pienet kokkareet silti huolenaihe?

**Esimerkki 4.376**

YHTEYS: Jauhot (+ vesi, joko suoraan tai muista ainesosista, kuten munanvalkuaisesta) antavat leivonnaiselle rakenteen. Kun jauhoja vaivataan, gluteeniverkosto kehittyy ja saa aikaan kimmoisuutta. Kun taikina kypsennetään, vesi haihtuu taikinasta jättäen jäykän gluteenirungon. Rasva ei sekoitu veden kanssa, joten se jää gluteeniverkoston väliin. Tämä heikentää gluteenirakennetta, jolloin leivonnainen murenee. tästä syystä murotaikinaresepteissä usein kehotetaan välttämään rasvan liiallista sekoittamista. Voidemaiset keksit, kuten shortbread, murenevat enemmän kuin keksit, joissa on enemmän vettä. Sama logiikka pätee myös lehtitaikinaan. Ohuet rasvakerrokset ovat läpäisemättömiä, joten vesihöyry jää loukkuun ja harjoittaa painetta ylöspäin, jolloin leivonnainen nousee ylöspäin." Lainaten @GdD:tä kommenteissa, pointtina on: enemmän rasvaa = murenevampaa, vähemmän rasvaa on rakenteellisempaa. <sep> K: Miten rasvan ja jauhojen suhteen muuttaminen vaikuttaa leivonnaiseen? V: enemmän rasvaa = murenevampi, vähemmän rasvaa on enemmän rakennetta.

**Tulos**

Onko se mureampaa vasta paistamisen jälkeen?

**Esimerkki 4.377**

YHTEYS: Jauhot (+ vesi, joko suoraan tai muista ainesosista, kuten munanvalkuaisesta) antavat leivonnaiselle rakenteen. Kun jauhoja vaivataan, gluteeniverkosto kehittyy ja saa aikaan kimmoisuutta. Kun taikina kypsennetään, vesi haihtuu taikinasta jättäen jäykän gluteenirungon. Rasva ei sekoitu veden kanssa, joten se jää gluteeniverkoston väliin. Tämä heikentää gluteenirakennetta, jolloin leivonnainen murenee. tästä syystä murotaikinaresepteissä usein kehotetaan välttämään rasvan liiallista sekoittamista. Voidemaiset keksit, kuten shortbread, murenevat enemmän kuin keksit, joissa on enemmän vettä. Sama logiikka pätee myös lehtitaikinaan. Ohuet rasvakerrokset ovat läpäisemättömiä, joten vesihöyry jää loukkuun ja harjoittaa painetta ylöspäin, jolloin leivonnainen nousee ylöspäin." Lainaten @GdD:tä kommenteissa, pointtina on: enemmän rasvaa = murenevampaa, vähemmän rasvaa on rakenteellisempaa. <sep> K: Miten rasvan ja jauhojen suhteen muuttaminen vaikuttaa leivonnaiseen? V: Rasva ei sekoitu veteen ja jää siten möykkyinä gluteeniverkoston väliin. Tämä heikentää gluteenirakennetta, jolloin leivonnainen murenee K: Onko parempi olla kuiva vai tahmea? V: Kun jauhoja vaivataan, gluteeniverkosto kehittyy ja johtaa elastisuuteen. Kun taikina kypsennetään, vesi haihtuu taikinasta jättäen jäykän gluteenirungon.

**Tulos**

Mikä on rasvan ja jauhojen suhde, joka on vakiosuhde?

**Esimerkki 4.378**

TAUSTA: Karibialla ja muilla rommin tuotantoalueilla rommia käytetään kaikenlaisissa resepteissä. Se on joskus epätavallinen makupari, mutta ei välttämättä huono. Suolaisessa ruoanlaitossa se lisää puoliksi palanutta makeutta, joka muistuttaa enemmän toffeeta tai voitaikinaa kuin puhdasta rommiaKaribialaisessa ja meksikolaisessa ruoanlaitossa se on hyvin sekoitettu ja sopusoinnussa monien yleisten ainesosien kanssa (chili, korianteri, avokado jne.)Kun otetaan huomioon mausteisen jerk-lihan ja rommin suosio, rommi-fajitakset olisivat mielenkiintoinen kokeilu <sep> Kysymys: Mitä tumman rommin lisääminen antaa fajita-ravintoon? V: Se on joskus epätavallinen makupari, mutta ei välttämättä huono. Suolaisessa ruoanlaitossa se lisää puoliksi palaneen makeutta, joka muistuttaa enemmän toffeeta tai voitaikinaa kuin puhdasta rommia K: Sopiiko meksikolainen ruoka hyvin tumman rommin kanssa? V: Karibialainen ja meksikolainen ruoka on hyvin sekoitettu ja harmoninen monien yhteisten ainesosien kanssa (chili, korianteri, avokado jne.).

**Tulos**

Käytetäänkö rommia muissa samanlaisissa ruokalajeissa?

**Esimerkki 4.379**

KONTEKSTI: Kyllä, UHT-maitoa voi ehdottomasti käyttää leivänvalmistuksessa. UHT-maitoa ei voi käyttää joihinkin käyttötarkoituksiin, koska sen proteiinit ovat muuttuneet lämmön vaikutuksesta. Mutta leivässä ei tarvita maidon proteiineja. Leivän resepteissä maito on mukana, jotta taikinasta tulisi täyteläisempää, joten lähinnä rasvapitoisuudella on merkitystä. UHT-juuston käyttö ei muuta mitään taikinan rakenteessa. Luulen jopa, että tavanomaista epämiellyttävää makua ei ole havaittavissa, mutta en ole siitä niin varma. Silti se laimenee taikinassa paljon, joten jos UHT:ta voi juoda sellaisenaan, ei leivän maun kanssa pitäisi olla ongelmia. <sep> Kysymys: Voinko leipoa leipää pitkäikäisellä maidolla? Vastaus: Voit ehdottomasti käyttää UHT-maitoa leivänvalmistuksessa K: Mitä on UHT-maito?###Normaalissa leipäreseptissäni käytetään maitoa pääasiallisena nestemäisenä ainesosana. Normaalisti käytän siihen tuoretta puolirasvatonta maitoa ja saan loistavia tuloksia. V: UHT-maitoa ei voi käyttää joihinkin sovelluksiin, koska sen proteiinit ovat muuttuneet lämmön vaikutuksesta. Mutta leivässä ei tarvita maidon proteiineja K: Onko tämä hyväksyttävä korvike sellaisenaan? V: UHT:n käyttö ei muuta mitään taikinan rakenteessa K: Voinko jollain tavalla muokata reseptiä niin, että se toimisi paremmin tämän maidon kanssa? V: Se laimenee taikinassa paljon, joten jos voit juoda UHT:ta sellaisenaan, sinulla ei pitäisi olla ongelmia leivän maun kanssa.

**Tulos**

Onko muita ehdotuksia, joita voin kokeilla?

**Esimerkki 4.380**

KONTEKSTI: Yksi mahdollisista vastauksistasi on melko lähellä sitä, mikä on mielestäni oikea vastaus. Jos haluat maustaa carnitakset kauttaaltaan, laita ne takaisin haudutusnesteeseen, joka on vähentynyt sianlihan keittämisen jälkeen. Voit tehdä haudutusnesteestä jonkinlaisen kuorrutteen ja heittää silputtua possua siihen (rasvattomaksi haudutusnesteen ennen sen vähentämistä).En muuten koskaan paista carnitaksia. Saatan heittää ne rasvattuun grilliin, mutta en koskaan friteeraa niitä syvällä tai matalassa. <sep> Kysymys: Miten saan aromit maustamaan carnitani koko sianlihan läpi? V: Jos haluat maustaa carnitakset läpi asti, laita ne takaisin haudutusnesteeseen, joka on vähentynyt sianlihan keittämisen jälkeen.

**Tulos**

Käytän halpaa lihaa, joten toimiiko parempi liha paremmin?

**Esimerkki 4.381**

KONTEKSTI: Yksi mahdollisista vastauksistasi on melko lähellä sitä, mikä on mielestäni oikea vastaus. Jos haluat maustaa carnitakset kauttaaltaan, laita ne takaisin haudutusnesteeseen, joka on vähentynyt sianlihan keittämisen jälkeen. Voit tehdä haudutusnesteestä jonkinlaisen kuorrutteen ja heittää silputtu sianliha siihen (rasvattomaksi haudutusnesteen ennen sen vähentämistä).En muuten koskaan paista carnitaksia. Saatan heittää ne rasvattuun grilliin, mutta en koskaan friteeraa niitä syvällä tai matalassa. <sep> Kysymys: Miten saan aromit maustamaan carnitani koko sianlihan läpi? V: Jos haluat maustaa carnitaksesi carnitakset läpi asti, laita ne takaisin haudutusnesteeseen, joka on vähentynyt sianlihan kypsentämisen jälkeen K: ja mitä sitten teen ? V: Voit tehdä haudutusnesteestä eräänlaisen kuorrutteen ja heittää silputtu sianliha siihen (rasvanpoisto haudutusnesteestä ennen sen pelkistämistä K: Onko muita vinkkejä, joilla varmistat, että kaikki aromit ovat sianlihassa ? V: En koskaan paista carnitaksia. Saatan heittää ne rasvattuun grilliin, mutta en koskaan paista niitä syvässä tai matalassa paistossa.

**Tulos**

Mikset paista niitä pinnassa?

**Esimerkki 4.382**

TEKSTI: Täytä puhdas kulho kylmällä vedellä. Aseta lavuaariin. Aseta kala kulhoon hanan alle. Käännä kylmä vesi päälle niin, että se valuu hitaasti kulhoon. Tämä on turvallista lyhyellä aikavälillä tai vain siihen asti, kunnes kala on sulanut. Tietenkin kiinteärasvaisempi kala kestää tämän paremmin kuin vaikkapa luistimen siipi tai jokin ohut kampela. Muovipussilla ei ole periaatteessa merkitystä turvallisuuden kannalta. Se ei estä sinua sairastumasta, jos kala pysyy vaaravyöhykkeellä tarpeeksi kauan... siis ellei kalasi kellu saastuneessa vedessä, mikä on todennäköisesti epätodennäköistä tilanteessasi. <sep> K: Voinko sulattaa kalan ilman pussia A: Muovipussilla ei ole periaatteessa merkitystä turvallisuuden kannalta K: Onko siis turvallista laittaa pakastettu kala suoraan juoksevan veden alle? V: Tämä on turvallista lyhyellä aikavälillä tai vain siihen asti, kunnes kala on sulanut.

**Tulos**

Kuinka kauan sen sulattamisen pitäisi kestää juoksevan veden alla?

**Esimerkki 4.383**

KONTEKSTI: Chilissä on kaksi asiaa, chilin maku ja tulisuus. Maku tulee hedelmälihasta, kun taas tulisuus tulee siemenistä ja erityisesti siemenet ja hedelmälihan yhdistävästä kalvosta. Tavallisesti, kun joku haluaa vähentää paprikan tulisuutta, suosittelen leikkaamaan sen auki ja poistamaan siemenet ja kalvon, mutta se on melko mahdotonta kuivatun paprikan kohdalla. Suosittelen tässä tapauksessa laittamaan chipotlet kokonaisina ja poistamaan ne keittämisen jälkeen. Laita paprikat muiden ainesten jälkeen, juuri ennen hauduttamista, ja yritä välttää sekoittamista, jos voit välttää sitä - ole varovainen, jotta paprikat eivät puhkea auki. Kun kypsennys on valmis, kalastat ne ulos lusikalla ja voit halutessasi tarjoilla niitä lisukkeena lämmön ystäville. <sep> K: Mikä vaikutus on aiemmin kuivattujen paprikoiden poistamisella kastikkeesta? V: Laita paprikat muiden ainesten jälkeen, juuri ennen kiehumista, ja yritä välttää sekoittamista, jos voit välttää sitä - ole varovainen, jotta paprikat eivät puhkea auki.

**Tulos**

Otanko sitten paprikat pois?

**Esimerkki 4.384**

KONTEKSTI: En kannata naudanlihan kypsentämistä mikroaaltouunissa, mutta paras mahdollinen tapa kypsentää sitä on kuitenkin mikroaaltolevy, joka nostaa ruoan pois lautaselta. (Ne, jotka näyttävät George Foremanin grillin sisäpuolelta) Sinun on leikiteltävä hieman tehoasetuksilla, jotta saat aikaan optimaalisen pateen. Omassani se on 2:30 40 prosentin teholla ja 1:30 täydellä teholla, mutta tehosta riippuen tietyt aikasi vaihtelevat. temppu saada syötävä patty ulos mikroaaltouunista on käyttää matalaa tehoa halutun lämpötilan saavuttamiseksi ja sitten lyödä sitä täydellä teholla saadaksesi ulkopuolen valmiiksi. Siitä tulee aina limaisempi patty kuin liedellä tai uunissa kypsentämisestä. Varmista, että peität patee kypsennyksen aikana, sillä se roiskuu kuin hullu. Et halua siivota sitä sotkua.jos sinulla on mahdollisuus käyttää leivänpaahdinta, voit kypsentää pateeta siinä noin 15 minuutissa ja saat paljon lähempänä herkullista tuotetta. <sep> K: Voinko kypsentää pakastehampurilaisen mikroaaltouunissa? V: paras mahdollinen tapa kypsennykseen tulee olemaan sellainen mikroaaltolevy, joka nostaa ruoan pois levyltä K: kuinka paljon kerrallaan kuinka kauan? V: Omassani se on 2:30 40 prosentin teholla ja 1:30 täydellä teholla, mutta tehosta riippuen omat aikasi vaihtelevat.

**Tulos**

voinko tehdä tämän tyhjiöpusseissa?

**Esimerkki 4.385**

KONTEKSTI: Kuten baka sanoi, viinin haihtuvia ainesosia vapautuu enemmän, kun viinin pinta on enemmän alttiina.Tämä ei ainoastaan vapauta aromeja, vaan myös auttaa viiniä "hengittämään" ja hapettumaan, minkä vuoksi punaviinipullo avataan puoli tuntia ennen tarjoilua (jotta tämä prosessi käynnistyy) ja miksi viini saatetaan kaataa dekantteriin.Tämä prosessi korostaa viinin makuja ja aromeja. Se ei ole kovin tarpeellista nuoremmissa, kylmemmissä tarjoiluviinissä (esim. vinho verde).Nuoressa kuohuviinissä suurempi lasi hajottaa kuplat nopeammin ja lämmittää sitä. Tämä ei ole toivottavaa, siksi käytetään pienempiä, kapeampia laseja. vanhentuneen valkoviinin pitäisi käyttäytyä samalla tavalla kuin vanhentuneen punaviinin, vaikkakaan sen ei tarvitse hengittää yhtä paljon. <sep> K: Miksi punaviinilasit ovat leveämpiä kuin valkoviinilasit? V: Nuoressa kuohuviinissä suurempi lasi hajottaa kuplat nopeammin ja lämmittää sitä. Tämä ei ole toivottavaa, siksi pienemmät, kapeammat lasit K: Tuo on mielenkiintoista. Entäpä kuohuviinittömät valkoviinit? V: Vanhentuneen valkoviinin pitäisi käyttäytyä samalla tavalla kuin vanhentuneen punaviinin, vaikka sen ei tarvitse hengittää yhtä paljon.

**Tulos**

kuinka kauan punaviiniä voi säilyttää dekantoinnin jälkeen?

**Esimerkki 4.386**

KONTEKSTI: Kuten baka sanoi, viinin haihtuvia ainesosia vapautuu enemmän, kun viinin pinta on enemmän alttiina.Tämä ei ainoastaan vapauta aromeja, vaan myös auttaa viiniä "hengittämään" ja hapettumaan, minkä vuoksi punaviinipullo avataan puoli tuntia ennen tarjoilua (jotta tämä prosessi käynnistyy) ja miksi viini saatetaan kaataa dekantteriin.Tämä prosessi korostaa viinin makuja ja aromeja. Se ei ole kovin tarpeellista nuoremmissa, kylmemmissä tarjoiluviinissä (esim. vinho verde).Nuoressa kuohuviinissä suurempi lasi hajottaa kuplat nopeammin ja lämmittää sitä. Tämä ei ole toivottavaa, siksi käytetään pienempiä, kapeampia laseja. vanhentuneen valkoviinin pitäisi käyttäytyä samalla tavalla kuin vanhentuneen punaviinin, vaikkakaan sen ei tarvitse hengittää yhtä paljon. <sep> K: Miksi punaviinilasit ovat leveämpiä kuin valkoviinilasit? V: Suurempi lasi hajottaa kuplat nopeammin ja lämmittää sitä.

**Tulos**

Maistuuko viini erilaiselta, jos en käytä oikeaa lasia?

**Esimerkki 4.387**

KONTEKSTI: Mesquite on hyvin voimakas maku, joka sopii tyypillisesti naudanlihan, erityisesti rasvaisen naudanlihan kanssa.Pekaani- ja hickorypuu ovat voimakkaampia kuin omenapuu, mutta miedompia kuin mesquite, ja ne sopivat erinomaisesti sianlihalle tai siipikarjalle, ja ne sopivat hyvin naudanlihan kanssa.Omenapuu on hyvin joustavaa, hieman kevyempää ja makeampaa. Se on ainoa mainitsemistasi puulajeista, jonka käyttöä harkitsisin kalan kanssa.Loppujen lopuksi ei ole olemassa mitään tiukkoja ja tiukkoja sääntöjä - maistele ja tee se, mikä sopii sinulle! <sep> K: Miten nämä nestesavun maut eroavat toisistaan?#####Nestesavua ostaessani joudun yleensä valitsemaan seuraavista vaihtoehdoista: Hickory Omenapuu Mesquite Pekaani A: Pekaani ja hickory ovat voimakkaampia kuin omena, mutta miedompia kuin mesquite, ja ne sopivat erinomaisesti sianlihalle tai siipikarjalle, ja ne sopivat hyvin naudanlihalle K: Voiko omenasta ja mesquitestä tehdä mitenkään voimakkaampia? Vastaus: Mesquite on hyvin vakuuttava maku, joka tyypillisesti sopii naudanlihan kanssa, erityisesti rasvaisen naudanlihan kanssa K: Olen kiinnostunut tietämään asioita, jotka auttaisivat minua päättämään, minkä kanssa niitä voi yhdistää: #####Toimivatko vaihtoehdot hyvin kalan kanssa? V: Applewood on hyvin joustava, hieman kevyempi ja makeampi. Se on ainoa mainitsemistasi puulajeista, jonka käyttöä harkitsisin kalan kanssa K: Onko muita ehdotuksia? V: Loppujen lopuksi ei ole olemassa mitään tiukkoja ja tiukkoja sääntöjä - maistele ja tee se, mikä sopii sinulle.

**Tulos**

Onko olemassa tiettyä lämpötilaa, jossa nestesavu toimii paremmin?

**Esimerkki 4.388**

KONTEKSTI: Mesquite on hyvin voimakas maku, joka sopii tyypillisesti naudanlihan, erityisesti rasvaisen naudanlihan kanssa.Pekaani- ja hickorypuu ovat voimakkaampia kuin omenapuu, mutta miedompia kuin mesquite, ja ne sopivat erinomaisesti sianlihalle tai siipikarjalle, ja ne sopivat hyvin naudanlihan kanssa.Omenapuu on hyvin joustavaa, hieman kevyempää ja makeampaa. Se on ainoa mainitsemistasi puulajeista, jonka käyttöä harkitsisin kalan kanssa.Loppujen lopuksi ei ole olemassa mitään tiukkoja ja tiukkoja sääntöjä - maistele ja tee se, mikä toimii sinulle! <sep> K: Miten nämä nestesavun maut eroavat toisistaan? V: Mesquite on hyvin vakuuttava maku, joka tyypillisesti sopii naudanlihan, erityisesti rasvaisen naudanlihan kanssa K: Miten se eroaa hickorysta, omenapuusta tai pekaanipuusta? V: Pekaanipuu ja hickory ovat voimakkaampia kuin omenapuu, mutta miedompia kuin mesquite.

**Tulos**

Mitä parittelisit hickoryn kanssa?

**Esimerkki 4.389**

YHTEENVETO: Jos haluat, että pannukakut levittyvät paremmin ja ovat siten ohuempia, lisää nesteen määrää reseptissä. Näin taikinasta tulee vähemmän viskoosia, jolloin se leviää enemmän ennen jähmettymistään, jolloin saat ohuempia pannukakkuja. Aloittaisin hitaasti, ehkä pari ruokalusikallista lisää maitoa (tai pelkkää vettä), kunnes löydät haluamasi koostumuksen.Sinun on myös kokeiltava sopivaa kypsennysaikaa, sillä ylimääräinen neste on jossain määrin kypsennettävä pois, jotta saat parhaan koostumuksen.Ei tietenkään ole mitään väärää käyttää kauhan pohjaa, jotta taikina leviäisi hieman paremmin. Tämä on normaalia, ja se tasoittuu jonkin verran pannukakkujen kypsyessä. <sep> K: Miten saan ohuempia pannukakkuja? V: Jotta pannukakut leviäisivät enemmän ja olisivat siten ohuempia, lisää nesteen määrää reseptissä K: Kuinka paljon maitoa minun pitäisi käyttää? V: Aloittaisin hitaasti, ehkä pari ruokalusikallista lisää maitoa (tai pelkkää vettä), kunnes löydät haluamasi koostumuksen K: Kuinka monta kananmunaa minun pitäisi käyttää, jos niitä käytetään? V: Tämä tekee taikinasta vähemmän viskoosia, jolloin se leviää paremmin ennen jähmettymistään, jolloin saat ohuempia pannukakkuja.

**Tulos**

Onko yksi kupillinen jauhoja liikaa?

**Esimerkki 4.390**

TAUSTA: Ruusun terälehdet ovat syötäviä. Jos etsit ruusun terälehtiä sisältäviä reseptejä, löydät monia luovia käyttötapoja, kuten ruusuilla täytettyä riisivanukasta - vanukasintuitio oli siis oikea. Amerikan siirtomaa-aikana niitä pidettiin herkkuna. Ruusun terälehtiä voi karkkeerata munanvalkuaisen ja sokerin kanssa - tällöin pätevät tyypilliset varoitukset raa'an munanvalkuaisen asianmukaisesta käytöstä.Ennen kuin käytät ruusun terälehtiäsi kulinaarisiin sovelluksiin, muista, mitä kemikaaleja olet käyttänyt niihin. Jos niitä on ruiskutettu torjunta-aineilla, et halua syödä niitä. <sep> K: Miten ruusuja voi käyttää ruoanlaitossa? V: Voit karkkeerata ruusun terälehtiä munanvalkuaisen ja sokerin kanssa.

**Tulos**

Luuletko, että voin käyttää ruusuja ruusuveden valmistukseen?

**Esimerkki 4.391**

TAUSTA: Ruusun terälehdet ovat syötäviä. Jos etsit ruusun terälehtiä sisältäviä reseptejä, löydät monia luovia käyttötapoja, kuten ruusuilla täytettyä riisivanukasta - vanukasintuitio oli siis oikea. Amerikan siirtomaa-aikana niitä pidettiin herkkuna. Ruusun terälehtiä voi karkkeerata munanvalkuaisen ja sokerin kanssa - tällöin pätevät tyypilliset varoitukset raa'an munanvalkuaisen asianmukaisesta käytöstä.Ennen kuin käytät ruusun terälehtiäsi kulinaarisiin sovelluksiin, muista, mitä kemikaaleja olet käyttänyt niihin. Jos niitä on ruiskutettu torjunta-aineilla, et halua syödä niitä. <sep> K: Miten ruusuja voi käyttää ruoanlaitossa? V: Ruusun terälehdet ovat syötäviä. Jos etsit ruusun terälehtien reseptejä, löydät monia luovia käyttötapoja niille

**Tulos**

Miltä ruusun terälehdet maistuvat?

**Esimerkki 4.392**

KONTEKSTI: Hento tarkoittaa pehmeää ja ruskeaa. Smetana hyytyy, jos rasvapitoisuus ei ole tarpeeksi korkea (jos se on korkea, sitä kutsutaan creme fraicheksi, teknisesti) ja jos sitä keitetään liian kuumalla lämmöllä. Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa rasvapitoisuutta ja keitä pienemmällä lämmöllä. Kerma, smetana ja creme freche eivät oikeastaan ole korvaavia aineita, ei teknisesti eikä maultaan. voin ja smetanan sekoittaminen onnistuu, jos käytät aikaa ja keität alas niin, ettei siinä ole juuri lainkaan tai ei lainkaan kuplia. <sep> K: Voista ja kermasta tehty kastikkeeni hilseilee ja hyytyy, tiedätkö mikä voisi olla vikana? V: Hapan kerma hyytyy, jos rasvapitoisuus ei ole tarpeeksi korkea.

**Tulos**

Voi, käytin kyllä smetanaa, johtuikohan se siitä? Se tapahtui sen jälkeen, kun heitin valkosipulin ja salottisipulin, olisiko se voinut aiheuttaa sen?

**Esimerkki 4.393**

YHTEYS: Minkä tahansa sokerivalmisteen jättäminen jääkaappiin (kuten se pehmenee myös jääkaapin ulkopuolella, mutta vähemmässä määrin) pehmentää sokeria pidemmän ajan kuluttua ilmassa olevan kosteuden vuoksi. Sen laittaminen jääkaappiin lyhyeksi ajaksi kuitenkin vain nopeuttaa jäähtymisprosessia, kuten kysymyksessänne sanoitte. <sep> K: Voinko jäähdyttää toffeeni jääkaapissa? V: Minkä tahansa sokerivalmisteen jättäminen jääkaappiin (kuten se jääkaapin ulkopuolellakin, mutta vähäisemmässä määrin) pehmentää sokeria pidemmän ajan kuluttua K: Jäähdyttääkö toffee jääkaapissa yhtä hyvin kuin huoneenlämmössä? V: jääkaappiin laittaminen lyhyeksi aikaa vain nopeuttaa jäähtymisprosessia.

**Tulos**

nopeuttaako jääkaappiin laittaminen jäähdytysprosessia?

**Esimerkki 4.394**

YHTEYS: Minkä tahansa sokerivalmisteen jättäminen jääkaappiin (kuten se pehmenee myös jääkaapin ulkopuolella, mutta vähemmässä määrin) pehmentää sokeria pidemmän ajan kuluttua ilmassa olevan kosteuden vuoksi. Sen laittaminen jääkaappiin lyhyeksi ajaksi kuitenkin vain nopeuttaa jäähtymisprosessia, kuten kysymyksessänne sanoitte. <sep> K: Voinko jäähdyttää toffeeni jääkaapissa? V: Sen laittaminen jääkaappiin lyhyeksi ajaksi yksinkertaisesti nopeuttaa jäähtymisprosessia.

**Tulos**

Toimiiko se myös pakastimessa?

**Esimerkki 4.395**

YHTEYS: Minkä tahansa sokerivalmisteen jättäminen jääkaappiin (kuten se pehmenee myös jääkaapin ulkopuolella, mutta vähemmässä määrin) pehmentää sokeria pidemmän ajan kuluttua ilmassa olevan kosteuden vuoksi. Sen laittaminen jääkaappiin lyhyeksi ajaksi kuitenkin vain nopeuttaa jäähtymisprosessia, kuten kysymyksessänne sanoitte. <sep> K: Voinko jäähdyttää toffeeni jääkaapissa? V: Minkä tahansa sokerimakeisen jättäminen jääkaappiin (kuten se pehmenee myös jääkaapin ulkopuolella, mutta vähäisemmässä määrin) pehmentää sokeria pidemmän ajan kuluttua ilmassa olevan kosteuden vuoksi.

**Tulos**

Pitäisikö minun varoa tai huolehtia mistään ennen kuin laitan sen jääkaappiin ?

**Esimerkki 4.396**

KONTEKSTI: Karkki voidaan ehkä liuottaa ja keittää sitten uudelleen ja vaahdottaa se tuoreella ruokasoodalla, kun se saavuttaa oikean vaiheen. Asia on niin, että karkki on jo saanut täyden määrän ruokasoodan reaktioaineita (joko natriumkarbonaattia tai natriumoksidia) ensimmäisestä keittämisestä, mikä voi osaltaan aiheuttaa joitain pahanmakuisia makuja. sen sijaan, jos se on nautittavaa sellaisenaan, suosittelisin vain syömään sen toffeen kaltaisena karkkina. muussa tapauksessa, kirjoita se kokemuksen piikkiin ja tarkkaile lämpötilaa tarkemmin seuraavalla kerralla. <sep> Kysymys: Mitä voin tehdä huonosti kypsennetylle hunajakennolle? V: Liuottaa karkit ja keittää ne sitten uudelleen.

**Tulos**

Mihin lämpötilaan se on saatava, jotta siitä tulee hunajakennoa?

**Esimerkki 4.397**

KONTEKSTI: Karkki voidaan ehkä liuottaa ja keittää sitten uudelleen ja vaahdottaa se tuoreella ruokasoodalla, kun se saavuttaa oikean vaiheen. Asia on niin, että karkki on jo saanut täyden määrän ruokasoodan reaktioaineita (joko natriumkarbonaattia tai natriumoksidia) ensimmäisestä keittämisestä, mikä voi osaltaan aiheuttaa joitain pahanmakuisia makuja. sen sijaan, jos se on nautittavaa sellaisenaan, suosittelisin vain syömään sen toffeen kaltaisena karkkina. muussa tapauksessa, kirjoita se kokemuksen piikkiin ja tarkkaile lämpötilaa tarkemmin seuraavalla kerralla. <sep> Kysymys: Mitä voin tehdä huonosti kypsennetylle hunajakennolle? V: Karkkia voi ehkä liuottaa ja keittää sitten uudelleen, vaahdottaen sen tuoreella ruokasoodalla, kun se on sopivassa vaiheessa.

**Tulos**

Mitä minä sitten teen?

**Esimerkki 4.398**

SEKOITUS: Sekoituksen aikana maitoseokseen lisätään ilmaa. Kun kytket sen pois päältä, kaikki ilma ei pysy maidon sisällä, vaan pääsee pinnalle. Nämä ovat kuplia, jotka saavat sinut ajattelemaan, että maitosi on kuohuvaa. olematta kemisti oletan, että täysrasvaisessa maidossa on enemmän rasvaa, minkä vuoksi emulsio on hieman "paksumpaa" ja voi siten pidättää ilmaa paremmin. Täysrasvaisessa maidossa on myös kuplia, mutta vähemmän kuin rasvattomassa maidossa. Tavallaan. <sep> Kysymys: Miksi rasvaton maito on kuohuvaa? V: Sekoittamisen aikana maitoseokseen joutuu ilmaa. Kun kytket sen pois päältä, kaikki ilma ei pysy maidon sisällä vaan pääsee pinnalle K: Miksi näin ei tapahdu, kun käytät täysmaitoa? V: Ilman, että olisin kemisti, oletan, että täysrasvaisessa maidossa on enemmän rasvaa, minkä vuoksi emulsio on hieman "paksumpaa" ja voi siten pidättää ilmaa paremmin K: Onko normaalia kuulla kuplista tuleva poreileva ääni? V: Täysrasvaisessa maidossa on myös kuplia, mutta vähemmän kuin rasvattomassa maidossa. Tavallaan

**Tulos**

Voiko kuplia juoda vai pitäisikö minun odottaa, että ne hajoavat?

**Esimerkki 4.399**

KONTEKSTI: Jos kyseessä on pieni tahra, voit hieroa siihen puolikasta sitruunaa, kunnes se on hävinnyt. Jos koko sisäpuoli on tummunut, voit täyttää sen vedellä, lisätä siihen useita ruokalusikallisia viinikermavaahtoa (2 per kvartti) ja keittää 10 minuuttia. voit myös ostaa alumiinin puhdistusainetta, mutta tee se itse on yleensä halvempaa. jos ihmettelet, miksi ehdotan happoa puhdistukseen. Itse asiassa padan värjäävät emäksiset ruoat, eivät happamat. esim. perunoiden keittäminen. Happo itse asiassa puhdistaa emäksisten ruokien sinne laittamat tahrat. Yleinen varoitus happamien ruokien keittämisestä alumiinipadassa on, ettei elintarvikkeisiin huuhtoutuisi liiallisia määriä alumiinia. <sep> K: Miten puhdistan anodisoimattoman alumiinipatani? V: Voit myös ostaa alumiinipuhdistusainetta K: Aiheuttavatko happamat ruoat ongelmia anodisoimattoman alumiinipadan kanssa? V: Itse asiassa emäksiset ruoat värjäävät kattilasi, eivät happamat Q: Miten voin puhdistaa sen muuten? V: Jos kyseessä on pieni tahra, voit hieroa siihen puolikas sitruuna, kunnes se on poissa K: Onko sinulla muita neuvoja puhdistusta varten? V: Jos koko sisäpuoli on tummunut, voit täyttää sen vedellä, lisätä siihen useita ruokalusikallisia viinikiveä (2 per litra) ja keittää sitä 10 minuuttia.

**Tulos**

Kiitos, lisää vinkkejä?

**Esimerkki 4.400**

KONTEKSTI: Jos kyseessä on pieni tahra, voit hieroa siihen puolikasta sitruunaa, kunnes se on hävinnyt. Jos koko sisäpuoli on tummunut, voit täyttää sen vedellä, lisätä siihen useita ruokalusikallisia viinikermavaahtoa (2 per kvartti) ja keittää 10 minuuttia. voit myös ostaa alumiinin puhdistusainetta, mutta tee se itse on yleensä halvempaa. jos ihmettelet, miksi ehdotan happoa puhdistukseen. Itse asiassa padan värjäävät emäksiset ruoat, eivät happamat. esim. perunoiden keittäminen. Happo itse asiassa puhdistaa emäksisten ruokien sinne laittamat tahrat. Yleinen varoitus happamien ruokien keittämisestä alumiinipadassa on, ettei elintarvikkeisiin huuhtoutuisi liikaa alumiinia. <sep> K: Miten puhdistan anodisoimattoman alumiinipatani? V: Jos kyseessä on pieni tahra, voit hieroa siihen puolikkaan sitruunan, kunnes se on poissa K: Onko hapan ruoka pahaksi padalle? V: Jos ihmettelet, miksi ehdotan happoa puhdistukseen. Itse asiassa emäksiset ruoat tahraavat kattilasi, eivät happamat. esim. kiehuvat perunat.

**Tulos**

Vaikuttaako tahra ruukun käyttöön?

**Esimerkki 4.401**

KONTEKSTI: tiedät paremmin kuin minä, se riippuu appelsiinista ja appelsiinityypistä. Äitini, joka oli keittiömestari, tapasi sanoa, että 1 juomakelpoista appelsiinimehukuppia varten saa käyttää 1-2 kiloa appelsiineja. Olen todella sitä mieltä, että se riippuu suuresti appelsiinityypistä. Tiedän, että naval- ja veriappelsiinit ovat mehukkaimpia muihin lajikkeisiin verrattuna. <sep> Kysymys: Kuinka paljon mehua saa appelsiinista? V: Äitini, joka oli keittiömestari, tapasi sanoa, että yhden juomakelpoisen kupillisen appelsiinimehua saa 1-2 kiloa appelsiineja.

**Tulos**

Onko olemassa jokin tietty menetelmä, jota minun pitäisi käyttää?

**Esimerkki 4.402**

KONTEKSTI: tiedät paremmin kuin minä, se riippuu appelsiinista ja appelsiinityypistä. Äitini, joka oli keittiömestari, tapasi sanoa, että 1 juomakelpoista appelsiinimehukuppia varten saa käyttää 1-2 kiloa appelsiineja. Olen todella sitä mieltä, että se riippuu suuresti appelsiinityypistä. Tiedän, että naval- ja veriappelsiinit ovat mehukkaimpia verrattuna muihin lajikkeisiin. <sep> Kysymys: Kuinka paljon mehua saa appelsiinista? V: t riippuu appelsiinista ja appelsiinityypistä. Äitini, joka oli keittiömestari, tapasi sanoa, että yhden juomakelpoisen kupillisen appelsiinimehua saa 1-2 kiloa appelsiineista.

**Tulos**

Kuinka monta appelsiinia tarvitaan 8 tuuman mehulasiin?

**Esimerkki 4.403**

YHTEENVETO: Suosittelen vahvasti, että pastan päälle ei kaadeta kylmää tai mitään muutakaan vettä; se huuhtelee pastan pinnalta herkulliset tärkkelykset, jotka muuten auttaisivat kastikeasi tarttumaan siihen.Jäljelle jäävän kuumuuden aiheuttaman ylikypsennyksen kielteisten seurausten torjumiseksi (kuten belisarius vastauksessaan vihjaa, tämä on syy siihen, että muut aineet huuhdellaan usein kylmällä vedellä), tarjoile se vain heti. Haluat saada kastikkeen (kuumana ja) valmiiksi juuri ennen kuin pasta on, joten voit valuttaa pastan, sekoittaa sen kastikkeeseen ja laittaa sen pöytään. <sep> Kysymys: Voinko kaataa pastan päälle kylmää vettä sen keittämisen jälkeen? V: Suosittelen vahvasti, että pastan päälle ei kaadeta kylmää tai mitään muutakaan vettä K: Mitä tapahtuu, jos teen niin? V: Se huuhtelee herkulliset tärkkelykset pois sen pinnalta, jotka muuten auttaisivat kastikeasi tarttumaan siihen.

**Tulos**

Mikä on paras tapa tehdä pastalle keittämisen jälkeen?

**Esimerkki 4.404**

YHTEENVETO: Suosittelen painokkaasti, että pastan päälle ei kaadeta kylmää tai mitään muutakaan vettä; se huuhtelee pastan pinnalta herkulliset tärkkelykset, jotka muuten auttaisivat kastikeasi tarttumaan siihen.Jäljelle jäävän kuumuuden aiheuttaman ylikypsennyksen kielteisten seurausten torjumiseksi (kuten belisarius vastauksessaan vihjaa, tämä on syy siihen, että muut aineet huuhdellaan usein kylmällä vedellä), tarjoile se vain heti. Haluat saada kastikkeen (kuumana ja) valmiiksi juuri ennen kuin pasta on, joten voit valuttaa pastan, sekoittaa sen kastikkeeseen ja laittaa sen pöytään. <sep> Kysymys: Pitäisikö pastan keittämisen jälkeen kaataa kylmää vettä pastan päälle? V: Suosittelen vahvasti, että pastan päälle ei kaadeta kylmää tai mitään muutakaan vettä K: Miksi? V: Se huuhtelee herkulliset tärkkelykset pois sen pinnalta, jotka muuten auttaisivat kastikeasi tarttumaan siihen.

**Tulos**

Tätäkö ammattilaiset tekevät?

**Esimerkki 4.405**

KONTEKSTI: Käytän kahdenlaisia leikkuulautoja: puuta ja [pehmeää] muovia. Muovia käytetään lihaa tai muuta sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on kaikkeen muuhun. Jos sinulla on varaa siihen, yritä hankkia puinen leikkuulauta. bambu on tällä hetkellä suosittu valinta (se on edullista ja kestävää), mutta minulla ei ole henkilökohtaista kokemusta siitä. useimmat muut materiaalit, erityisesti lasi, pilaavat veitset. <sep> K: Mitä yleisiä vinkkejä leikkuulaudan hankkimiseen ja käyttöön on? V: Muovi on tarkoitettu lihaa tai kaikkea sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on kaikkea muuta varten. Jos sinulla on siihen varaa, yritä hankkia päätyyn puusta valmistettu leikkuulauta.

**Tulos**

Kumpi tyyppi on helpompi puhdistaa?

**Esimerkki 4.406**

KONTEKSTI: Käytän kahdenlaisia leikkuulautoja: puuta ja [pehmeää] muovia. Muovia käytetään lihaa tai muuta sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on kaikkeen muuhun. Jos sinulla on varaa siihen, yritä hankkia päätyyn puusta valmistettu leikkuulauta. bambu on tällä hetkellä suosittu valinta (se on edullista ja kestävää), mutta minulla ei ole henkilökohtaista kokemusta siitä. useimmat muut materiaalit, erityisesti lasi, pilaavat veitset. <sep> K: Leikkuulaudat: #####Kumpi on parempi: puu vai muovi? V: Käytä kahdenlaisia leikkuulautoja: puuta ja [pehmeää] muovia.

**Tulos**

Paljonko puulevy maksaa?

**Esimerkki 4.407**

KONTEKSTI: Käytän kahdenlaisia leikkuulautoja: puuta ja [pehmeää] muovia. Muovia käytetään lihaa tai muuta sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on kaikkeen muuhun. Jos sinulla on varaa siihen, yritä hankkia päätyyn puusta valmistettu leikkuulauta. bambu on tällä hetkellä suosittu valinta (se on edullista ja kestävää), mutta minulla ei ole henkilökohtaista kokemusta siitä. useimmat muut materiaalit, erityisesti lasi, pilaavat veitset. <sep> K: Leikkuulaudat: Mitkä ovat yleisiä vinkkejä leikkuulaudan ostamiseen ja käyttöön? V: Käytän kahdenlaisia leikkuulautoja: puuta ja [pehmeää] muovia K: Kumpi on parempi elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta? V: Muovi on tarkoitettu lihaa tai muuta sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on tarkoitettu kaikkeen muuhun.

**Tulos**

Kumpi on halvempi ostaa?

**Esimerkki 4.408**

KONTEKSTI: Käytän kahdenlaisia leikkuulautoja: puuta ja [pehmeää] muovia. Muovia käytetään lihaa tai muuta sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on kaikkeen muuhun. Jos sinulla on varaa siihen, yritä hankkia puinen leikkuulauta. bambu on tällä hetkellä suosittu valinta (se on edullista ja kestävää), mutta minulla ei ole henkilökohtaista kokemusta siitä. useimmat muut materiaalit, erityisesti lasi, pilaavat veitset. <sep> K: Mitä yleisiä vinkkejä leikkuulaudan hankkimiseen ja käyttöön on? V: Bambu on tällä hetkellä suosittu valinta (se on edullinen ja kestävä), mutta minulla ei ole siitä henkilökohtaista kokemusta K: Mitkä ovat puun ja muovin leikkuulautojen hyvät ja huonot puolet? V: Muovi on tarkoitettu lihaa tai muuta sellaista varten, joka voisi pilata puisen leikkuulaudan. Puu on kaikkea muuta varten. Jos sinulla on siihen varaa, yritä hankkia puinen leikkuulauta.

**Tulos**

Mitkä ovat puun leikkuulaudan edut?

**Esimerkki 4.409**

KONTEKSTI: Kyllä. Vesi kiehuu noin 100 C:ssa (212 F) ja liha kypsennetään 140-160 F:ssa. Jos liha jätettäisiin sinne hyvin pitkäksi aikaa, se lähestyisi lopulta 212 F:n lämpötilaa ja alkaisi muuttua sitkeäksi.Se aika, jonka he antavat sinulle, on aika, joka tarvitaan sen varmistamiseksi, että liha on turvallista syödä. Yleensä pidän siitä, että se on lähempänä raakaa puolta, koska se on silloin mureampaa. <sep> Kysymys: Kypseneekö liha ylikypsäksi kiehuvan veden kattilassa? V: Jos liha jätettäisiin sinne hyvin pitkäksi aikaa, se lähestyisi lopulta 212 F:n lämpötilaa ja alkaisi kovettua.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi kypsentää pienet pihvipalat "mediumiksi"?

**Esimerkki 4.410**

KONTEKSTI: Valkosipuli pilaantuu nopeammin jääkaapissa. En tiedä, kuinka kauan se säilyy jääkaapissa, mutta käsittääkseni se säilyy pidempään, jos sen jättää viileään, pimeään ja kuivaan varastoon. Uskon, että yksi syy on se, että jääkaappi on yleensä liian kostea. Kokemukseni mukaan jääkaapissa säilytettyyn valkosipuliin kehittyy myös todennäköisemmin hometta (pehmenee ja värjäytyy tummaksi). minä säilytän omani keraamisessa jutussa yhdessä kaapissa. Se säilyy muutamasta viikosta muutamaan kuukauteen riippuen valkosipulista (luultavasti siitä, kuinka kauan se oli ennen keittiööni päätymistä). Jos säilytät sitä näin, valkosipuli, joka menee "huonoksi", alkaa yleensä versomaan (vihreitä versoja, tulee läpi yläreunasta. <sep> Kysymys: Mikä on jääkaappiin jätetyn valkosipulin sipulin säilyvyysaika, jonka "kuori" on vielä päällä? V: Valkosipuli pilaantuu itse asiassa nopeammin jääkaapissa. En tiedä, kuinka kauan se säilyy jääkaapissa...

**Tulos**

Miltä valkosipuli näyttäisi, jos se olisi todellakin pilaantunut?

**Esimerkki 4.411**

KONTEKSTI: Vastaan siis vain kysymyksen uuteen osaan: Voit yksinkertaisesti maustaa olemassa olevan maustekastikkeen "päälle". Tätä varten kävisit läpi normaalin maustamisprosessin, pyyhkäisit pannun öljyllä, kuumentaisit 500F uunissa, pyyhkäisit uudelleen, kuumentaisit uudelleen. Näin täytät maustuksessa olevat "reiät" ja voit käyttää pannua uudelleen. kuitenkin, että saat myös hieman karkean ja epätasaisen maustuksen pohjalle. Tämä tekee asioista todennäköisemmin tarttuvia kuin jos maustaisit pannun kokonaan uudelleen. Voit parantaa tätä jynssäämällä pannun pohjan suolan ja öljyn seoksella. Tämä "hioo" mausteita poistamatta niitä kokonaan. kannattaa myös kysyä itseltään, eikö pannun alkuperäinen maustaminen ehkä ollutkin virheellinen, kun otetaan huomioon, että osa siitä on jo kuurattu pois. <sep> Kysymys: miten voin korjata valurautapannun maustamisen? V: Voit yksinkertaisesti maustaa olemassa olevan maustuksen "päälle". Tätä varten kävisit läpi normaalin maustamisprosessin, pyyhkäisit pannun öljyllä, kuumentaisit 500 F uunissa

**Tulos**

Poistaisiko uusi maustaminen edellisen maustamisen?

**Esimerkki 4.412**

KONTEKSTI: Vastaan siis vain kysymyksen uuteen osaan: Voit yksinkertaisesti maustaa olemassa olevan maustekastikkeen "päälle". Tätä varten kävisit läpi normaalin maustamisprosessin, pyyhkäisit pannun öljyllä, kuumentaisit 500F uunissa, pyyhkäisit uudelleen, kuumentaisit uudelleen. Näin täytät maustuksessa olevat "reiät" ja voit käyttää pannua uudelleen. kuitenkin, että saat myös hieman karkean ja epätasaisen maustuksen pohjalle. Tämä tekee asioista todennäköisemmin tarttuvia kuin jos maustaisit pannun kokonaan uudelleen. Voit parantaa tätä jynssäämällä pannun pohjan suolan ja öljyn seoksella. Tämä "hioo" maustetta poistamatta sitä kokonaan. kannattaa myös kysyä itseltään, eikö pannun alkuperäinen maustaminen ehkä ollutkin virheellinen, kun otetaan huomioon, että osa siitä on jo kuurattu pois. <sep> K: Voiko valurautapannun maustaa uudelleen, jos olen kuurannut sen kokonaan pois? V: Voit yksinkertaisesti maustaa olemassa olevan maustuksen "päälle" K: Miten tekisin sen? V: Tätä varten kävisit läpi normaalin maustamisprosessin, pyyhkäisit pannun öljyllä, kuumentaisit sen 500F uunissa, pyyhkäisit uudelleen, kuumentaisit uudelleen...

**Tulos**

Kuinka kauan lämmitän?

**Esimerkki 4.413**

SYY: Syy on se, että mousse kuivuu pinnalta. Se muodostaa ihon kuivuneesta moussesta. Sitä tapahtuu useimpien voiteiden kanssa, ei vain keltuaisvaahtosi kanssa. Voit estää sen laittamalla muovikelmun moussen päälle. Älä levitä sitä kulhon päälle, vaan paina se itse pintaan jättämättä ilmaa moussen ja kelmun väliin. Näin mousse pysyy pehmeänä. Tämä toimii myös vaniljakastikkeissa ja tärkkelyspaksuisissa vanukkaissa. Yleisesti ottaen peitä myös muut jääkaappiin laittamasi asiat, tai ne voivat saada epämiellyttävän hajun. <sep> K: Miksi suklaamousseni pinnalla on kumimainen iho? V: Syynä on se, että mousse kuivuu pinnalta. Se muodostaa ihon kuivuneesta moussesta. Sitä tapahtuu useimmille kermoille K: Onko olemassa keino estää se? V: Laita muovikelmu moussen päälle. Älä levitä sitä kulhon päälle, vaan paina se itse pintaan jättämättä ilmaa moussen ja kelmun väliin. Mousse pysyy pehmeänä

**Tulos**

Onko kumipinta haitallinen?

**Esimerkki 4.414**

YHTEYS: Yleisin syy Cordon Bleu -kanan vuotamiseen on se, että paketit ovat liian paksuja, mikä tekee täydellisen taiton saavuttamisen mahdottomaksi; rinta on lyöttävä hyvin ohueksi - alle 1/2 tuumaa, ehkä hieman yli 1/4 tuumaa.Toinen "temppu" on tehdä pieni viilto rinnan taitettua reunaa pitkin sen jälkeen, kun olet taittanut ja sinetöinyt paketit, mikä tekee siitä melkein kuin voileivän; ylä- ja alaosa voivat liikkua itsenäisesti, eikä sinulla ole jännitystä yrittäessäsi vetää yläosaa pois.Älä vain leikkaa niin syvälle, että aiheutat välittömän vuodon; jos olet lyönyt rinnan 1/3 tuuman paksuudeksi, leikkauksen pitäisi olla enintään noin 1/8 tuumaa.Jos teet sen tällä tavalla, sinun ei pitäisi edes tarvita hammastikkuja; minä en koskaan tee niin, enkä ole saanut yhtään vuotoa viimeisten noin 20 valmistukseni aikana. <sep> Kysymys: Miten voin estää juustoa vuotamasta cordon bleusta kypsennyksen aikana? Vastaus: Rinnat on lyöttävä hyvin ohuiksi - alle 1/2", ehkä hieman yli 1/4 K: Teenkö lyödyille rinnoille mitään ennen täyttöä? V: Toinen "temppu" on tehdä pieni viilto rinnan taitettua reunaa pitkin sen jälkeen, kun olet taittanut ja sulkenut paketit, jolloin siitä tulee melkein kuin voileipä.

**Tulos**

Miten pidän sen kiinni?

**Esimerkki 4.415**

YHTEYS: Yleisin syy Cordon Bleu -kanan vuotamiseen on se, että paketit ovat liian paksuja, mikä tekee täydellisen taiton saavuttamisen mahdottomaksi; rinta on lyöttävä hyvin ohueksi - alle 1/2 tuumaa, ehkä hieman yli 1/4 tuumaa.Toinen "temppu" on tehdä pieni viilto rinnan taitettua reunaa pitkin sen jälkeen, kun olet taittanut ja sinetöinyt paketit, mikä tekee siitä melkein kuin voileivän; ylä- ja alaosa voivat liikkua itsenäisesti, eikä sinulla ole jännitystä yrittäessäsi vetää yläosaa pois.Älä vain leikkaa niin syvälle, että aiheutat välittömän vuodon; jos olet lyönyt rinnan 1/3 tuuman paksuudeksi, leikkauksen pitäisi olla enintään noin 1/8 tuumaa.Jos teet sen tällä tavalla, sinun ei pitäisi edes tarvita hammastikkuja; minä en koskaan tee niin, enkä ole saanut yhtään vuotoa viimeisten noin 20 valmistukseni aikana. <sep> Kysymys: Miten estän juustoa vuotamasta cordon bleu -kanasta? V: Yleisin syy Cordon Bleu -kanan vuotamiseen on se, että paketit ovat liian paksuja, minkä vuoksi täydellistä taittoa on mahdotonta saada aikaan; rintafileet on lyötävä hyvin ohuiksi.

**Tulos**

Miten teen sen?

**Esimerkki 4.416**

YHTEYS: Yleisin syy Cordon Bleu -kanan vuotamiseen on se, että paketit ovat liian paksuja, mikä tekee täydellisen taiton saavuttamisen mahdottomaksi; rinta on lyöttävä hyvin ohueksi - alle 1/2 tuumaa, ehkä hieman yli 1/4 tuumaa.Toinen "temppu" on tehdä pieni viilto rinnan taitettua reunaa pitkin sen jälkeen, kun olet taittanut ja sinetöinyt paketit, mikä tekee siitä melkein kuin voileivän; ylä- ja alaosa voivat liikkua itsenäisesti, eikä sinulla ole jännitystä yrittäessäsi vetää yläosaa pois.Älä vain leikkaa niin syvälle, että aiheutat välittömän vuodon; jos olet lyönyt rinnan 1/3 tuuman paksuudeksi, leikkauksen pitäisi olla enintään noin 1/8 tuumaa.Jos teet sen tällä tavalla, sinun ei pitäisi edes tarvita hammastikkuja; minä en koskaan tee niin, enkä ole saanut yhtään vuotoa viimeisten noin 20 valmistukseni aikana. <sep> Kysymys: Miten voin estää juustoa vuotamasta cordon bleusta kypsennyksen aikana? V: Rinta on lyöttävä hyvin ohueksi - alle 1/2", ehkä hieman yli 1/4".

**Tulos**

Millä minun pitäisi lyödä sitä?

**Esimerkki 4.417**

KONTEKSTI: Pelkäänpä, että tulkitset taulukoita väärin. Et tuhoa kaloreita, vaan lisäät vettä (=0 kaloria) kuivaan riisiin. Koska riisi imee itseensä vettä, mittaat itse asiassa riisi + vesi kypsennetyn riisin osalta. tämä pätee kaloritaulukoihin, jotka mittaavat tilavuuden mukaan (kuten tässä) ja painon mukaan. jos keität riisin keittämällä ja siivilöimällä, menetät tehokkaasti muutaman kalorin veden mukana valuvan tärkkelyksen takia, mutta sitä et kysynyt tässä. <sep> Kysymys: Miten säilyttää riisin kalorit (joita siinä oli raakana) sen keittämisen jälkeen? V: Et tuhoa kaloreita, vaan lisäät vettä (=0 kaloria) kuivaan riisiin K: Eli säilyttääkseni samat kalorit en vain valuta vettä? V: Riisi imee itseensä vettä.

**Tulos**

Onko kaloreissa eroa tai vaikkapa valkoisessa riisissä verrattuna ruskeaan riisiin ?

**Esimerkki 4.418**

KONTEKSTI: Kananmunat koostuvat muutenkin jo 3/4 vedestä!Sekoittamalla pieni määrä ylimääräistä vettä ennen munien keittämistä hidastat keittämisprosessia lisäämällä haihtunutta vettä. Näin kypsennyslämpötila pysyy pidempään alle 100 °C:n (212 °F), jolloin munan proteiineilla on enemmän aikaa vaahdota ja paisua ennen hyytymistä.Lisättävän veden määrä riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä, munatyypistä ja munan iästä. Vanhemmat kananmunat vaativat yleensä hieman enemmän vettäLyhytmaidon lisääminen tehostaa myös tätä prosessia hieman. Lisärasvan lisääminen ei yleensä paranna tätä prosessiaBONUSVINKKI Vielä näyttävämpien munakkaiden valmistamiseksi aseta pannun päälle löysä kansi, jotta höyryn vaikutus lisääntyy ympäriinsä ja muna pääsee kehittymään täysin <sep> K: Miksi munakkaita valmistettaessa muniin lisätään usein vettä?#####Hello? V: Näin kypsennyslämpötila pysyy pidempään alle 100 °C:ssa (212 °F), jolloin munan valkuaisaineilla on enemmän aikaa vaahdota ja laajentua ennen hyytymistä.

**Tulos**

Eikö se tee siitä liian märkää?

**Esimerkki 4.419**

KONTEKSTI: Lyhyt vastaus on kyllä, voit. Pidämme käsillä laajan valikoiman juustoja. Quesadilla- tai Chihuahua-meksikolaiset juustot ovat loistava korvike mozzarellalle tai provolone-juustolle. Niillä on kevyt maku ja ne sopivat hyvin italialaisten ruokien kanssa. Meillä on näitä juustoja aina käsillä, mutta joillakin alueilla niitä ei ole aina helppo löytää. Korvaan ne usein yksinkertaisesti siksi, että vaikka minulla saattaakin olla haluttu juusto käsillä, jotkin juustot saatan tarvita nopeammin kuin toiset riippuen siitä, kuinka kauan niitä on ollut tai kuinka kauan ne ovat olleet auki. Mietojen juustojen kohdalla ei tarvitse huolehtia niinkään makuprofiilista - kyse on enemmänkin sulamisesta. Ja mainitsemani juustot sulavat hyvin - aivan kuten Mozzarella tai Provolone. ja tiedoksi, miksi kokeilin muita juustoja: Kysyin eräässä meksikolaisessa ravintolassa, millaista juustoa he käyttävät, ja minulle sanottiin, että se on "kuin amerikkalainen mozzarella". Päätin siis kokeilla... Kaiken kaikkiaan kaikilla näillä juustoilla on mieto maku, ja ne sopivat moneen ruokaan etnisyydestä riippumatta. Se, mistä kannattaa pysyä erossa, ovat juustot, jotka eivät sula hyvin ja jotka on suunniteltu säilyttämään muotonsa ja rakenteensa kuumuudessa. Yksi esimerkki olisi quest fresco. <sep> K: Meksikolaiset juustot muuten italialaisessa pizzassa V: Lyhyt vastaus on kyllä, voit. Pidämme käsillä monenlaisia juustoja. Quesadilla- tai Chihuahua-meksikolaiset juustot ovat loistava korvike Mozzarellalle tai Provolone-juustolle K: Muuttaako meksikolainen juusto makua kovin paljon? V: Mietojen juustojen kohdalla makuprofiilista ei tarvitse huolehtia niinkään - kyse on enemmänkin sulamisesta. Ja mainitsemani juustot sulavat hyvin - aivan kuten Mozzarella tai Provolone.

**Tulos**

Voitteko suositella juustosekoitusta?

**Esimerkki 4.420**

TAUSTAA: Leivät saavat rakenteensa gluteeneista - eräänlaisesta proteiinista, joka muodostuu gluteiinin ja gliatiinin yhdistymisestä. Taikinan vaivaaminen ja lepuuttaminen edistää gluteiinien muodostumista - oletan, että gluteniini- ja gliatiinimolekyylien siirtyminen ympäriinsä lisää sitoutumisen todennäköisyyttä.Öljyt voivat sitoutua gluteniiniin ja gliatiiniin ja estää näitä reaktioita, joten rasvoilla - öljyillä ja voilla - on ehdottomasti merkitystä rakenteen säätelyssä.Se estää taikinaa muuttumasta liian kimmoisaksi, mikä säätelee rakennetta. Tämä elastisuuden muutos muuttaisi myös ilmakuplien maksimikokoa. Lepoaikojen ja hiivamäärän muuttaminen muuttaa myös näitä, mutta vaihtamalla ne erilaiseen makuun. Öljyllä voi olla muitakin tehtäviä, mutta nämä ovat ne, joista muistan lukeneeni päässäni. Kyllä se vaikuttaa myös makuun. <sep> Kysymys: Mikä on öljyn tai voin tarkoitus vehnä- ja perunaleivissä? V: Öljyt voivat sitoutua gluteniiniin ja gliatiiniin ja estää näitä reaktioita, joten rasvoilla - öljyillä ja voilla - on ehdottomasti merkitystä rakenteen säätelyssä.

**Tulos**

Vaikuttavatko ne mihinkään muuhun leivissä?

**Esimerkki 4.421**

TAUSTAA: Leivät saavat rakenteensa gluteeneista - eräänlaisesta proteiinista, joka muodostuu gluteiinin ja gliatiinin yhdistymisestä. Taikinan vaivaaminen ja lepuuttaminen edistää gluteiinien muodostumista - oletan, että gluteniini- ja gliatiinimolekyylien siirtyminen ympäriinsä lisää sitoutumisen todennäköisyyttä.Öljyt voivat sitoutua gluteniiniin ja gliatiiniin ja estää näitä reaktioita, joten rasvoilla - öljyillä ja voilla - on ehdottomasti merkitystä rakenteen säätelyssä.Se estää taikinaa muuttumasta liian kimmoisaksi, mikä säätelee rakennetta. Tämä elastisuuden muutos muuttaisi myös ilmakuplien maksimikokoa. Lepoaikojen ja hiivamäärän muuttaminen muuttaa myös näitä, mutta vaihtamalla ne erilaiseen makuun. Öljyllä voi olla muitakin tehtäviä, mutta nämä ovat ne, joista muistan lukeneeni päässäni. Kyllä, se vaikuttaa myös makuun. <sep> Kysymys: Mikä on öljyn tai voin tarkoitus leivässä? V: Öljyt voivat sitoutua gluteniiniin ja gliatiiniin ja estää näitä reaktioita, joten rasvoilla - öljyillä ja voilla - on ehdottomasti merkitystä rakenteen säätelyssä K: Mikä on tarkoitus lisätä öljyä tai voita taikinaan? V: Se estää taikinaa muuttumasta liian kimmoisaksi, mikä kontrolloi tekstuuria K: Onko lisäykselle jotain kemiallisia taustasyitä. V: Öljyt voivat sitoutua gluteniiniin ja gliatiiniin K: Miten se vaikuttaa makuun? V: Se vaikuttaa makuun

**Tulos**

Mikä on paras tapa sisällyttää se?

**Esimerkki 4.422**

TAUSTAA: Leivät saavat rakenteensa gluteeneista - eräänlaisesta proteiinista, joka muodostuu gluteiinin ja gliatiinin yhdistymisestä. Taikinan vaivaaminen ja lepuuttaminen edistää gluteiinien muodostumista - oletan, että gluteniini- ja gliatiinimolekyylien siirtyminen ympäriinsä lisää sitoutumisen todennäköisyyttä.Öljyt voivat sitoutua gluteniiniin ja gliatiiniin ja estää näitä reaktioita, joten rasvoilla - öljyillä ja voilla - on ehdottomasti merkitystä rakenteen säätelyssä.Se estää taikinaa muuttumasta liian kimmoisaksi, mikä säätelee rakennetta. Tämä elastisuuden muutos muuttaisi myös ilmakuplien maksimikokoa. Lepoaikojen ja hiivamäärän muuttaminen muuttaa myös näitä, mutta vaihtamalla ne erilaiseen makuun. Öljyllä voi olla muitakin tehtäviä, mutta nämä ovat ne, joista muistan lukeneeni päässäni. Kyllä, se vaikuttaa myös makuun. <sep> Kysymys: Mikä on öljyn tai voin tarkoitus leivässä? V: Rasvoilla - öljyillä ja voilla - on ehdottomasti merkitystä rakenteen säätelyssä.

**Tulos**

Onko öljyn ja voin lisääminen peruna- tai vehnätaikinaan tarkoituksenmukaista?

**Esimerkki 4.423**

YHTEENVETO: Yllättäen muna on vaikein asia valmistaa. McDonalds tarjoilee aamiaisvalikoimassaan paljon munia, eivätkä he ole vielä keksineet keinoa, jolla nämä muna-aineet voitaisiin esikypsennättää / esikypsennyttää. Joten epäilen, että tämä ei onnistuisi. kokeilin puoliksi keittää munakokkelia etukäteen ja viimeistellä ne sitten myöhemmin, ja tulos oli parhaimmillaankin paska. epäilen, että tätä ei voi tehdä muiden kuin munakokkelien kanssa, koska keltuaiset ja valkuaiset muuttavat fysikaalisia ominaisuuksiaan lämmitettäessä/jäähdytettäessä/uusintalämmitettäessä <sep> Kysymys: Kuinka kaukana ennen tarjoilua voi paistaa paistettuja munia? Vastaus: Keltuaiset ja valkuaiset muuttavat fyysisiä ominaisuuksiaan lämmitettäessä / jäähdytettäessä / uudelleen lämmitettäessä.

**Tulos**

Milloin on paras aika syödä munat keittämisen jälkeen ?

**Esimerkki 4.424**

YHTEENVETO: Yllättäen muna on vaikein asia valmistaa. McDonalds tarjoilee aamiaisvalikoimassaan paljon munia, eivätkä he ole vielä keksineet keinoa, jolla nämä mulkut voitaisiin esipaistaa / esikypsennyttää. Joten epäilen, että tämä ei onnistuisi. olen kokeillut puoliksi keittää munakokkelia etukäteen ja viimeistellä ne myöhemmin, ja tulos oli parhaimmillaankin paska. epäilen, että tätä ei voi tehdä muiden kuin munakokkelien kanssa, koska keltuaiset ja valkuaiset muuttavat fysikaalisia ominaisuuksiaan lämmitettäessä/jäähdytettäessä/uusintalämmitettäessä <sep> Kysymys: Oletteko kokeilleet munien paistamista suuressa mittakaavassa? V: Yllättäen kananmuna on kaikkein vaikein asia kypsennettäväksi K: Voiko paistettuja kananmunia siis paistaa etukäteen? V: Epäilen, ettei se onnistuisi

**Tulos**

Voitteko kertoa minulle, miten paistettu muna tehdään?

**Esimerkki 4.425**

YHTEENVETO: Lyhyesti sanottuna portviinin käyttäminen punaviinin korvikkeena ei pilaa ruokaa.Vaikka maku on erilainen (ja täyteläisempi) ja tekee bolognese-annoksestasi erilaisen, maun ei pitäisi olla huono. Teen usein näin, koska en ole punaviinin ystävä ja portviini säilyy paljon paremmin avoimessa pullossa. Suosittelisin käyttämään hieman vähemmän kuin punaviiniä käytettäessä, mutta tämä on hyvin subjektiivista. <sep> Kysymys: Vaihtaako punaviinin vaihtaminen portviiniin spagetti-bolognese-annoksessani ruokaa? V: Vaikka maku on erilainen (ja täyteläisempi) ja tekee bolognese-juustostasi sen vuoksi erilaisen, maun ei pitäisi olla huono.

**Tulos**

Miten portviini eroaa maultaan tavallisista punaviineistä, joita käytetään bolognesessa?

**Esimerkki 4.426**

YHTEENVETO: Lyhyesti sanottuna portviinin käyttäminen punaviinin korvikkeena ei pilaa ruokaa.Vaikka maku on erilainen (ja täyteläisempi) ja tekee bolognese-annoksestasi erilaisen, maun ei pitäisi olla huono. Teen usein näin, koska en ole punaviinin ystävä ja portviini säilyy paljon paremmin avoimessa pullossa. Suosittelisin käyttämään hieman vähemmän kuin punaviiniä käytettäessä, mutta tämä on hyvin subjektiivista. <sep> Kysymys: Vaihtaako punaviinin vaihtaminen portviiniin spagetti-bolognese-annoksessani ruokaa? V: Portviinin käyttäminen punaviinin korvikkeena ei pilaa ruokaa K: Pitäisikö minun puolittaa määrä? V: Suosittelen käyttämään hieman vähemmän kuin punaviiniä käytettäessä K: Tuleeko siitä liian makeaa? V: Tämä on kuitenkin hyvin subjektiivista.

**Tulos**

Onko muita vaihtoehtoja, joita voisin kokeilla?

**Esimerkki 4.427**

YHTEYS: Useimmissa vehnäpohjaisissa resepteissä gluteenisäikeet muodostuvat taikinan työstämisen aikana. Jos taikinaa ei lepuuteta, kauliminen voi olla vaikeampaa ja lopputuotteesta voi tulla sitkeämpi.Lisäksi taikinan jäähdyttäminen tiettyyn pisteeseen asti kiinteyttää reseptin sisältämiä rasvoja (voita jne.), jolloin taikina ei ole niin mössöinen ja taikinan kauliminen tasaiseksi helpottuu hieman. Ellei taikina ole niin kiinteää, että se haurastuu, jäähdytys tekee taikinasta useimmissa tapauksissa vähemmän haurasta.ehkä vähemmän tärkeää on myös se, että kosteus voi muuttua hieman tasaisemmaksi koko taikinassa. <sep> K: Miksi piparkakkutaikina pitäisi lepuuttaa? V: Useimmissa vehnäpohjaisissa resepteissä gluteenisäikeet muodostuvat taikinan työstämisen aikana. Jos taikinaa ei lepuuteta, kauliminen voi olla vaikeampaa ja lopputuotteesta voi tulla sitkeämpi.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi antaa sen levätä?

**Esimerkki 4.428**

KONTEKSTI: En ole koskaan käyttänyt bhut jolokiasia, mutta rakastan mausteista kasviöljyä. ÄLÄ vain heitä paprikoita öljypurkkiin. Ilmeisesti tämä on huono. Seuraa paljon hyödyllisempiä linkkejä tätä seuraavissa kommenteissa ja tee öljy kunnolla. kun teet tämän voit kokata melkein mitä tahansa, joka tarvitsee vähän (tai paljon) ylimääräistä tulisuutta. Sanoit, että sinulla on muitakin pippureita, joten voisi olla mielenkiintoista laittaa muutama purkki eri pippurikomboja.Bonus: jos se, mitä olen kuullut näistä pippureista, pitää paikkansa, voit luultavasti valmistaa tällä tavalla matala-asteista maustepippuria.Jos etsit jotain, mitä tehdä heti, sekoittaisin hyvin pienen palan sulaneeseen juustoon ja heittäisin sen sipsien, burritojen, pizzan tai oikeastaan minkä tahansa päälle. Maustejuusto rokkaa. onnea ja nauttikaa. <sep> K: Mitä voin tehdä Bhut Jolokian kanssa? V: Seuraa paljon hyödyllisempiä linkkejä tätä seuraavissa kommenteissa ja tee öljyä kunnolla K: Kasvatan Bhut Jolokia's (maailman tulisin paprika eli haamupaprika) muiden tulisten paprikoiden joukossa. #####Onko teillä suosituksia, mitä voin tehdä niillä? V: voit valmistaa melkein mitä tahansa, mikä tarvitsee vähän (tai paljon) lisää tulisuutta.

**Tulos**

Poimin yhden kasvista eilen illalla. Etsin jotain muuta kuin tulista kastiketta tai chiliä. Mitä suosittelette?

**Esimerkki 4.429**

KONTEKSTI: Kuulostaa siltä, että saamasi tuote ei ehkä ollut laadukas. En muista niiden olleen hirveän kalliita (40 dollaria?), joten ottaisin omasi takaisin. Jos hankit hyvän, sen pitäisi kestää vuosia ja vuosia, joten älä pelkää investoida hieman. Uuden ei pitäisi olla tikkuinen. Äläkä laita uutta leikkuulautaasi astianpesukoneeseen. <sep> K: Miksi bambuleikkuulautani irtoaa sirpaleita? V: Kuulostaa siltä, että saamasi leikkuupuikko ei ehkä ollut hyvälaatuinen K: Onko olemassa keinoa puhdistaa ne pois? V: Älä laita uutta lautasta astianpesukoneeseen.

**Tulos**

Miten minun pitäisi puhdistaa se?

**Esimerkki 4.430**

YHTEENVETO: Voit lisätä melko paljon tomaattipyreetä tai tomaattipyreetä, mutta se peittää tomaattien tuoreen maun. Luulen, että pienentäisin keittoa sen valmistuttua tai lisäisin porkkanoita. Porkkanan maku todella täydentää tomaattikeittoa ja monissa tomaattikeittoresepteissä tarvitaan porkkanaa. Tärkkelys auttaa sitten sakeuttamaan keittoa. <sep> Kysymys: Miten saan sakeamman keiton vetisistä tomaateista? Vastaus: pienennä keittoa K: Voinko käyttää tomaattipyreetä? V: Voit lisätä melko paljon tomaattipyreetä/tomaattimurskaa, mutta se peittää tomaattien tuoreen maun.

**Tulos**

Kuinka paljon minun pitäisi lisätä?

**Esimerkki 4.431**

YHTEENVETO: Voit lisätä melko paljon tomaattipyreetä tai tomaattipyreetä, mutta se peittää tomaattien tuoreen maun. Luulen, että pienentäisin keittoa sen valmistuttua tai lisäisin porkkanoita. Porkkanan maku todella täydentää tomaattikeittoa ja monissa tomaattikeittoresepteissä tarvitaan porkkanaa. Tärkkelys auttaa sitten sakeuttamaan keittoa. <sep> Kysymys: Miten saada sakeampaa keittoa vetisistä tomaateista? Vastaus: Vähentäisin keittoa, kun se on tehty K: Minulla ei ole aikaa siihen, onko olemassa jotain ainetta, joka sakeuttaisi keittoa? V: Tomaattipyreellä/tomaattipyreellä, mutta se peittää tomaattien tuoreen maun K: Onko teillä muita ehdotuksia? V: hän tärkkelys auttaa sitten sakeuttamaan keittoa.

**Tulos**

Onko se ainoa kasvis, joka auttaisi sakeuttamaan sitä?

**Esimerkki 4.432**

TEKSTI: Olettaen, että et ole tehnyt mitään "makupistokäsittelyä", ei ole mitään syytä, miksi linnun yksi osa maistuisi radikaalisti erilaiselta kuin toinen. Kypsennä lintua hitaasti, mikä vähentää huomattavasti mahdollisuutta, että "kuuma piste" aiheuttaisi jonkinlaista paikallista makuvaihtelua. Rintalihasta tulee ylikypsää siinä vaiheessa, kun tumma liha on vielä maukasta, mutta se ei selittäisi hajua tai makua, ja epämiellyttävät hajut liittyvät melkein aina bakteeriongelmiin.Jos se oli värjäytynyt, se olisi voinut olla paikallinen mustelma, joka aiheuttaisi makuvirheitä, mutta ei taaskaan selittäisi hajua. <sep> Kysymys: Mitä ankalle tapahtui? V: Jos se oli värjäytynyt, se saattoi johtua paikallisesta mustelmasta, joka aiheuttaisi joitakin makuhäiriöitä.

**Tulos**

Minulla oli ankka uunissa myöhemmin huomasin, että ankka oli pahanhajuinen ja pahanmakuinen, miksi näin voisi tapahtua?

**Esimerkki 4.433**

TEKSTI: Olettaen, että et ole tehnyt mitään "makupistokäsittelyä", ei ole mitään syytä, miksi linnun yksi osa maistuisi radikaalisti erilaiselta kuin toinen. Kypsennä lintua hitaasti, mikä vähentää huomattavasti mahdollisuutta, että "kuuma piste" aiheuttaisi jonkinlaista paikallista makuvaihtelua. Rintalihasta tulee ylikypsää siinä vaiheessa, kun tumma liha on vielä maukasta, mutta se ei selittäisi hajua tai makua, ja epämiellyttävät hajut liittyvät melkein aina bakteeriongelmiin. jos se oli värjäytynyt, se saattoi olla paikallinen mustelma, joka aiheuttaisi makuvirheitä, mutta ei taas selittäisi hajua. <sep> K: Sidoin ankan keittämisen ja haju oli kauhea, mitä tapahtui? Vastaus: Aion mennä "Paha ankka K: Vaimoni valitti rinnan kamalasta mausta, kun taas minä söin iloisesti jalkaa, eikö kaikki maistuisi pahalta? V: Rintalihasta tulee ylikypsää siinä vaiheessa, kun tumma liha on vielä maukasta, mutta se ei selittäisi hajua tai makua, ja epämiellyttävät hajut liittyvät melkein aina bakteeriasioihin K: Yritin kypsentää sitä matalassa lämpötilassa, mutta pidemmän aikaa, oliko tämä väärin? V: Lintua kypsennettäessä hitaasti vähenee huomattavasti mahdollisuus, että "kuuma piste" aiheuttaa jonkinlaisen paikallisen makuvaihtelun.

**Tulos**

En kääntänyt ankkaa, olisiko pitänyt?

**Esimerkki 4.434**

TAUSTA: Olen nähnyt tämän tapahtuvan useammin kuin kerran. Vaikka en tiedä koko teoriaa sen takana, joka kerta kun se tapahtui, reiän alapuolella oli jotakin, kutsuttakoon sitä "möykyksi". Uskon, että se tapahtuu siksi, että möykky on liian painava. Kun sen alla oleva taikina yrittää nousta, sillä ei ole voimaa työntää möykkyä ylöspäin. Tämä saattaa yhdistettynä eroihin lämmönsiirrossa koko taikinan sisällä ja taikinan ja kokkareen siirtymässä estää nousun (olen varma, että ne ovat olemassa, mutta en tiedä, onko niillä lainkaan vaikutusta). Tuloksena on reikä, jossa taikina ei noussut ja jota ympäröi kauniisti noussut taikina. Mitä tulee siihen, mistä möykky tulee: sanot "suklaa- ja päärynäkakku". Jos taikinassa on päärynänpaloja aivan pinnan alla, ne voivat aiheuttaa tämän. Olen varmasti nähnyt niin tapahtuvan, kun resepti sisältää hedelmäpaloja taikinassa. Jos päärynänpaloja ei ole, toinen arvaukseni on huonosti liuennut jauho. Tämäntyyppisten kakkujen ohjeissa on yleensä mainittu, että valkuaiset taitellaan hyvin varovasti ja yleensä vatkataan liian vähän. Tämä voi vaikuttaa taikinan epätasaiseen koostumukseen ja aiheuttaa kokkareita. Jälkimmäisessä tapauksessa kakussa voi olla joitakin epämiellyttäviä paloja, mutta se on silti pääosin hyvää. Jos kyseessä on hedelmä, reiät ovat puhtaasti kosmeettinen ongelma. Ei siis paljon haittaa kummastakaan, ellet tavoittele palkintoa leipomiskilpailussa. <sep> Kysymys: Leivoin suklaa- ja päärynäkakun, jonka taikina on tehty keltuaisista, sokerista, voista, sulatetusta suklaasta ja amarettista, jauhoista ja leivinjauheesta sekä vatkatuista valkuaisista. Se jaettiin (ei kovin tasaisesti) kahteen kerrokseen, joiden väliin laitoin kerroksen rommissa esikypsennettyjä päärynänpaloja. ### Kysymykseni kuuluu: mistä reiät johtuvat? Vastaus: Olen nähnyt tämän tapahtuvan useammin kuin kerran. En tiedä koko teoriaa, mutta joka kerta, kun näin tapahtui, reiän alla oli jotain, sanotaan sitä "möykyksi" K: Taikinan epätasainen jakautuminen? V: Luulen, että se johtuu siitä, että möykky on liian raskas. Kun sen alla oleva taikina yrittää nousta, sillä ei ole voimaa työntää möykkyä ylöspäin K: Miten tämä voidaan estää A: taittamalla valkuaiset hyvin varovasti ja vatkaamalla yleensä liian vähän.

**Tulos**

miten valkuaiset taitetaan?

**Esimerkki 4.435**

TAUSTA: Olen nähnyt tämän tapahtuvan useammin kuin kerran. Vaikka en tiedä koko teoriaa sen takana, joka kerta kun se tapahtui, reiän alapuolella oli jotakin, kutsuttakoon sitä "möykyksi". Uskon, että se tapahtuu siksi, että möykky on liian painava. Kun sen alla oleva taikina yrittää nousta, sillä ei ole voimaa työntää möykkyä ylöspäin. Tämä saattaa yhdistettynä eroihin lämmönsiirrossa koko taikinan sisällä ja taikinan ja kokkareen siirtymässä estää nousun (olen varma, että ne ovat olemassa, mutta en tiedä, onko niillä lainkaan vaikutusta). Tuloksena on reikä, jossa taikina ei noussut ja jota ympäröi kauniisti noussut taikina. Mitä tulee siihen, mistä möykky tulee: sanot "suklaa- ja päärynäkakku". Jos taikinassa on päärynänpaloja aivan pinnan alla, ne voivat aiheuttaa tämän. Olen varmasti nähnyt niin tapahtuvan, kun resepti sisältää hedelmäpaloja taikinassa. Jos päärynänpaloja ei ole, toinen arvaukseni on huonosti liuennut jauho. Tämäntyyppisten kakkujen ohjeissa on yleensä mainittu, että valkuaiset taitellaan hyvin varovasti ja yleensä vatkataan liian vähän. Tämä voi vaikuttaa taikinan epätasaiseen koostumukseen ja aiheuttaa kokkareita. Jälkimmäisessä tapauksessa kakussa voi olla joitakin epämiellyttäviä paloja, mutta se on silti pääosin hyvää. Jos kyseessä on hedelmä, reiät ovat puhtaasti kosmeettinen ongelma. Joten kummastakaan ei ole paljon haittaa, ellet tavoittele palkintoa leipomiskilpailussa. <sep> Kysymys: Leivoin kakun ja siinä on reikiä miksi? Vastaus: Joka kerta kun näin kävi, reiän alapuolella oli jotain, sanotaan sitä möykyksi K: Johtuiko se siitä, että taikina oli epätasaista? V: Luulen, että se johtuu siitä, että möykky on liian raskas K: Voisiko se johtua epätasaisesta kohoamisesta? V: Kun alla oleva taikina yrittää nousta, sillä ei ole tarpeeksi voimaa työntää möykkyä ylöspäin K: Miten tämä voitaisiin estää? V: Taittelemalla valkuaiset hyvin varovasti ja yleensä vatkaamalla liian vähän.

**Tulos**

Oliko muuta?

**Esimerkki 4.436**

KONTEKSTI: Ne ovat hyviä lähes ikuisesti. Siellä ei ole tarpeeksi vettä, jotta asiat voisivat kasvaa siellä. Kannattaa muistaa, että aromikkaammat ja hienovaraisemmat makuosat haihtuvat ajan myötä. Sokeriin imeytyy vettä, jolloin yhdistelmän vesiaktiivisuus on hyvin alhainen, mikä tarkoittaa, että mikro-organismien käytettävissä on vain vähän vettä, jota ne voivat käyttää kasvuun. Niin kauan kuin aromipalat ovat pieniä ja hyvin sokeriin sekoitettuja, ne eivät pilaannu. <sep> K: Kuinka kauan sokeri (sekoitettuna vähäisten ainesosien kanssa) säilyy? V: Ne ovat hyviä melkeinpä ikuisesti. Vettä ei ole tarpeeksi saatavilla, jotta asiat voisivat kasvaa siellä K: Sekoitin ne yli vuosi sitten, olisivatko ne edelleen hyviä? V: Niin kauan kuin aromipalat ovat pieniä ja hyvin sokeriin sekoitettuja, ne eivät pilaannu.

**Tulos**

Jotkut sekoitin sitruunan/appelsiinin kuoreen, aiheuttaako se ongelmia?

**Esimerkki 4.437**

KONTEKSTI: Ne ovat hyviä lähes ikuisesti. Siellä ei ole tarpeeksi vettä, jotta asiat voisivat kasvaa siellä. Kannattaa muistaa, että aromikkaammat ja hienovaraisemmat makuosat haihtuvat ajan myötä. Sokeriin imeytyy vettä, jolloin yhdistelmän vesiaktiivisuus on hyvin alhainen, mikä tarkoittaa, että mikro-organismien käytettävissä on vain vähän vettä, jota ne voivat käyttää kasvuun. Niin kauan kuin aromipalat ovat pieniä ja hyvin sokeriin sekoitettuja, ne eivät pilaannu. <sep> K: Kuinka kauan sokeri (sekoitettuna vähäisten ainesosien kanssa) säilyy? V: Ne ovat hyviä melkein ikuisesti

**Tulos**

Entä jos niihin sekoitetaan sitruunankuorta?

**Esimerkki 4.438**

KONTEKSTI: Naudanlihan ruskistaminen jauhojen kanssa lisää maun syvyyttä. Jauhot toimivat sakeuttamisaineena, ja kun liha päällystetään niillä, ei ole ongelmia, että liha paakkuuntuu ja muhennokseen jää pieniä jauhopalleroita. Suosittelen kuitenkin jättämään jauhot pois, ellet ruskista lihaa ennen sen lisäämistä keittimeen, sillä kypsentämättömät jauhot saattavat antaa loppuruoalle raa'an jauhon maun. Voit halutessasi sakeuttaa sen lopussa maissitärkkelysliemellä. <sep> K: Pitääkö minun päällystää naudanliha jauhoseoksella hitaasti keitettyä muhennosta varten? V: Naudanlihan ruskistaminen hieman jauhojen kanssa lisää syvyyttä makuun. Jauhot toimivat sakeuttamisaineena K: Onko sinulla muita vinkkejä hyvän pataruoan valmistukseen? V: Voit halutessasi sakeuttaa sen lopussa maissitärkkelysliemellä.

**Tulos**

Entä jos en halua muhennosta niin paksua?

**Esimerkki 4.439**

TAUSTA: Hirvenliha on yleensä erittäin vähärasvaista lihaa. Tämä tarkoittaa, että se soveltuu hyvin kahdelle kypsennysmenetelmälle: erittäin nopealle ja erittäin kuumalle kypsennykselle (grillaus, ehkä paahtaminen ja runsas paahtaminen tai lihan rasvaaminen) tai erittäin hitaalle ja kostealle kypsennykselle (hauduttaminen). Tämä riippuu tietysti leikkauksesta; selkäfilee on parasta grillata, lapa on parasta hauduttaa (sidekudoksen vuoksi), sääri on parasta paahtaa.En käyttäisi pelkkää vettä haudutusnesteenä. 50/50 vettä ja punaviiniä, tai lientä ja viiniä, tai pelkkää lientä... siideri olisi ihanaa, samoin erilaiset mehut. <sep> Kysymys: Miten saan hyviä tuloksia marinoidusta hirvenlihasta?#####Söin hirviragua ja annoin sen marinoitua yhden päivän ajan viinissä, konjakissa ja joidenkin mausteiden kanssa. #####Sitten lisäsin tuoreita vihanneksia, kylmää vettä ja laitoin lämmön päälle. Annoin hautua pari tuntia. Lopputulos oli ihan ok, mutta ei loistava (ja eikö me kaikki pyrimme loistavuuteen?)#####Miten voisin parantaa tätä tekniikkaa? V: Tämä riippuu tietysti leikkeleestä; selkäfilee on parasta grillata, olkapää on parasta hauduttaa (sidekudoksen vuoksi), koipi on parasta paahtaa.

**Tulos**

okei### Olisiko minun pitänyt paistaa liha ensin pannulla?

**Esimerkki 4.440**

TAUSTA: Cincinnati Chilissä on usein kardemummaa sekä kanelia ja kaakaota. Kardemummaa käytetään suolaisissa ja makeissa ruuissa kaikkialla maailmassa, ei vain Intiassa. Jos sinulla on syytä haluta kokeilla juuri tätä reseptiä, kokeile reseptiä kirjoitetussa muodossa. Kaikenlaisille chileille on olemassa tuhansia rakastettuja reseptejä. Ei ole mitään syytä sanoa: "Tuo näyttää hyvältä, teen sen juuri noin, mutta jätän tietyn ainesosan pois, koska se hermostuttaa minua." Ei ole mitään syytä sanoa: "Tuo näyttää hyvältä, teen sen juuri noin, mutta jätän tietyn ainesosan pois, koska se hermostuttaa minua." Ystäväsi neuvo on minusta hieman outo, koska Garam Masala sisältää yleensä kardemummaa (joskus mustaa, vihreää ja ruskeaa)Neuvoni on joko kokeilla reseptiä sellaisena kuin se on kirjoitettu, tai etsiä toinen, jonka kanssa olet mukavampi.Tai keksiä oma. Chilissä ei ole mitään tiukkoja ja tiukkoja sääntöjä.Muuten, rakastan kardemummaa suolaisissa ruokalajeissa. Teen vietnamilaista naudanlihakeittoa (Pho), jota himoitsen, jos en ole syönyt sitä vähään aikaan. Se ei olisi oikein ilman kardemummaa. <sep> Kysymys: Onko hyvä idea käyttää kardemummaa chilissä?#####Valmistan chiliä kilpailuun. Reseptissä vaaditaan kardemummaa (yhdessä chilijauheen ja kuminan kanssa). En ole koskaan ennen valmistanut ruokaa sen kanssa. ### Tutkimusteni perusteella näyttää siltä, että tätä maustetta käytetään yleisemmin intialaisessa keittiössä. Rakastan intialaista ruokaa. Itse asiassa hyvä intialainen ystäväni töissä kertoi minulle, että hän käyttää kardemummaa, mutta yleensä makeisiin. Vastaus: Cincinnati Chilissä on usein kardemummaa kanelin ja kaakaon ohella. Kardemummaa käytetään suolaisissa ja makeissa ruuissa kaikkialla maailmassa, ei vain Intiassa K: Mutta mietin, saisiko kardemumma ja chilijauhe (ja mahdollisesti neilikka) yhdistelmällä aikaan sen, että naudanliha-chilini toimisi. ### Onko kukaan käyttänyt tätä maustetta muuhun kuin makeisiin? V: Rakastan kardemummaa suolaisissa mausteissa. Teen vietnamilaista naudanlihan nuudelikeittoa (Pho), jota himoitsen, jos en ole syönyt sitä vähään aikaan. Se ei olisi oikein ilman kardemummaa.

**Tulos**

Oh. se on hyvä tietää.#####Onko kenelläkään vahvoja tunteita sen käytöstä tai poisjättämisestä naudanlihasta valmistetussa chilissä?

**Esimerkki 4.441**

TAUSTAA: Yhdistyneessä kuningaskunnassa lihaa ostettaessa verkossa on käytettävä lähteen mainetta, eikä ole olemassa luokitusjärjestelmää, johon voisi viitata. Huippuluokan lihakauppiaat ja ruokakaupat myyvät huippuluokan naudanlihaa, ja useimmiten saat sitä, mistä maksat. Monilla valintamyymäläketjuilla on premium-merkkejä, kuten Tesco Finest ja Sainsbury's Taste The Difference, jotka ovat ehdottomasti paljon parempia kuin tavalliset tuotteet, mutta mielestäni paras valtavirran valintamyymälöiden premium-lihamerkki on Coop. Loppujen lopuksi mikään ei voi korvata sitä, että ostamasi liha on omien silmiesi nähtävissä, joten suosittelen kokeilemaan paikallisia lihakauppoja. Niitä on Yhdistyneessä kuningaskunnassa vielä paljon, ja laatu vaihtelee huomattavasti. Joissain kaupoissa myydään lampaankinkkua, joka on jo kääntymässä, ja toisissa taas valvotaan koko toimitusketjua, ja niissä on maailman parasta lihaa. Täytyy vain kokeilla muutamaa ja katsoa. <sep> K: Miten voin kuluttajana Yhdistyneessä kuningaskunnassa valita hyvin marmoroitua naudanlihaa? Vastaus: Kun teet lihaostoksia verkossa Yhdistyneessä kuningaskunnassa, sinun on luotettava lähteen maineeseen K: Tekeekö marmoroituminen lihasta rasvaista? V: Suosittelen kokeilemaan paikallisia lihakauppoja K: Rakastan hyvää pihviä, mikä palanen on paras? V: Useimmiten saat sen, mistä maksat K: Jos ostan netistä, leikataanko liha yhtä hyvin kuin jos ostaisin sen paikallisesti? V: Ei ole olemassa mitään luokittelujärjestelmää, johon voisit viitata.

**Tulos**

Mikä on paras tapa kypsentää pihvi?

**Esimerkki 4.442**

KONTEKSTI: Vastaan nimenomaan kysymykseesi: "Voiko mikroaaltouunia käyttää konvektiotilassa ilman levypöytää?". -- Kyllä. oma vastauksesi osoittaa sen tosiasian, että jos pannu on liian suuri, niin kääntöpöytä yksinkertaisesti osuu mikroaaltouunin sivuille ja lakkaa kääntymästä. Tässä ei ole mitään väärää. Siinä ei ole mitään väärää tai vahingollista, että metallipelti koskettaa uunin metallisia sivuja. millainen oli leivonnaisesi pohja? Jos pystyt asettamaan peltiasi ylöspäin niin, että peltiasi alla on ilmavirtausta, niin parannat leivontatehokkuutta ja se paistuu tasaisemmin.VAROITUS: Jos joku muu lukee tämän kysymyksen ja miettii omaa laitettaan, niin sinun on todella oltava varovainen "vain yleissopimustilan" suhteen. Sinun on varmistettava, että tässä tilassa EI ole mikroaaltoja tai muuten metalli johtaa ja voit saada vakavan räjähdyksen tai rikkoa mikroaaltouunisi. <sep> K: Voiko mikroaaltouunia käyttää konvektiotilassa ilman kääntölevyä? V: Ei ole mitään väärää tai vahingollista, jos metallipelti koskettaa uunin metallisia sivuja.

**Tulos**

Mikä on mikroaaltouunini kannalta haitallinen tilanne ?

**Esimerkki 4.443**

YHTEENVETO: Kokemukseni mukaan riisi voidaan keittää missä tahansa kattilassa. Kokkaan aika paljon japanilaistyylisiä ruokia, ja käsittääkseni riisi kypsyy samalla tavalla kuin mikä tahansa muukin. itse olen tehnyt sitä sekä hyvissä "induktiokäyttöisissä" teräspadoissa että valtavissa (laivastokeittiöön tarkoitetuissa) alumiinipadoissa ja parissa heikkolaatuisessa ruostumattomasta teräksestä tehdyssä. Normaalisti heti kun kattila on kiehumassa/lähestymässä, käännä lämpö pienemmälle ja jätä se kattilaan, kunnes se on valmis. Ota se sitten pois liedeltä, mutta jätä se peitettynä (älä kurkista) vielä viideksi minuutiksi.Yleensä, kun olet lisännyt veden, laitat kannen päälle. Käynnistät ajastimen kuitenkin vasta, kun se on kiehunut ja sammutat sen. Siksi lasinen kansi lienee parempi, jotta näet kiehumisen. Se ei kuitenkaan ole kriittinen asia prosessin kannalta. <sep> Kysymys: Tarvitsenko japanilaistyylisen riisin keittämiseen tietyn kattilan? V: Kokemukseni mukaan riisiä voi keittää missä tahansa kattilassa. Valmistan melko paljon japanilaistyylisiä ruokia, ja käsittääkseni riisi keitetään samalla tavalla kuin mikä tahansa muu ruoka.

**Tulos**

Suositteletko tiettyä menetelmää?

**Esimerkki 4.444**

YHTEENVETO: Kokemukseni mukaan riisi voidaan keittää missä tahansa kattilassa. Kokkaan aika paljon japanilaistyylisiä ruokia, ja käsittääkseni riisi kypsyy samalla tavalla kuin mikä tahansa muukin. itse olen tehnyt sitä sekä hyvissä "induktiokäyttöisissä" teräspadoissa että valtavissa (laivastokeittiöön sopivissa) alumiinipadoissa ja parissa heikkolaatuisessa ruostumattomasta teräksestä tehdyssä. Normaalisti heti kun kattila on kiehumassa/lähestymässä, käännä lämpö pienemmälle ja jätä se kattilaan, kunnes se on valmis. Ota se sitten pois liedeltä, mutta jätä se peitettynä (älä kurkista) vielä viideksi minuutiksi.Yleensä, kun olet lisännyt veden, laitat kannen päälle. Käynnistät ajastimen kuitenkin vasta, kun se on kiehunut ja sammutat sen. Siksi lasinen kansi lienee parempi, jotta näet kiehumisen. Se ei kuitenkaan ole kriittinen asia prosessin kannalta. <sep> Kysymys: Tarvitsenko japanilaistyylisen riisin keittämiseen tietyn kattilan? V: Kokemukseni mukaan riisiä voi keittää missä tahansa kattilassa K: Ymmärtääkseni kiehumisessa on siis jonkinlainen vähimmäisodotusaika, jonka jälkeen jätät vain kannen päälle tietyksi ajaksi, jotta riisi kypsyy. Teenkö jotain väärin? V: Normaalisti heti kun kattila on kiehumassa/lähestymässä kiehumista, käännä lämpö alhaiselle tasolle ja jätä se kattilaan, kunnes se on valmis K: Mikä on riisin suositeltava kokonaiskypsennysaika? V: Käynnistät ajastimen vasta, kun riisi on kiehunut ja hiljennät sen lämpötilan.

**Tulos**

Käytin myös Nishikin lyhytjyväistä riisiä, kun tein omani, onko se hyvä valinta?

**Esimerkki 4.445**

YHTEENVETO: Kokemukseni mukaan riisi voidaan keittää missä tahansa kattilassa. Kokkaan aika paljon japanilaistyylisiä ruokia, ja käsittääkseni riisi kypsyy samalla tavalla kuin mikä tahansa muukin. itse olen tehnyt sitä sekä hyvissä "induktiokäyttöisissä" teräspadoissa että valtavissa (laivastokeittiöön sopivissa) alumiinipadoissa ja parissa heikkolaatuisessa ruostumattomasta teräksestä tehdyssä. Normaalisti heti kun kattila on kiehumassa/lähestymässä, käännä lämpö pienemmälle ja jätä se kattilaan, kunnes se on valmis. Ota se sitten pois liedeltä, mutta jätä se peitettynä (älä kurkista) vielä viideksi minuutiksi.Yleensä, kun olet lisännyt veden, laitat kannen päälle. Käynnistät ajastimen kuitenkin vasta, kun se on kiehunut ja sammutat sen. Siksi lasinen kansi lienee parempi, jotta näet kiehumisen. Se ei kuitenkaan ole kriittinen asia prosessin kannalta. <sep> Kysymys: Tarvitsenko japanilaistyylisen riisin keittämiseen tietyn kattilan? V: Kokemukseni mukaan riisiä voi keittää missä tahansa kattilassa K: Miten voin siis keittää japanilaistyylistä riisiä ? V: Valmistan melko paljon japanilaistyylisiä ruokia, ja käsittääkseni riisi keitetään samalla tavalla kuin mikä tahansa muu

**Tulos**

Pitäisikö minun lisätä siihen mitään erityisiä ainesosia?

**Esimerkki 4.446**

KONTEKSTI: Ei ole mitään erityistä syytä, miksi et voisi valmistaa liuosta muulla kuin vedellä, mutta se vastaa sitä, että ostaisit painavan vaaleanpunaisen paperikiekon tavallisen valkoisen kopiopaperin sijasta. Jos todella haluatte tämän vaikutuksen, hienoa. Liemi on kuitenkin tarkoitettu yhtä tylsäksi kuin valkoinen kopiopaperi - se on perusta muille asioille, monipuolinen ja tehokas, hienovaraisesti tehostava, mutta ei ylikuormittava ruokalaji. Esimerkiksi olutideaasi varten keittäisin pari pulloa ja lisäisin siihen lientä. Näin loppuosa liemiannoksestani olisi käyttökelpoista muihin resepteihin, joissa ei käytetä olutta. huomaa, että liemi voi olla tylsää, mutta sen ei pitäisi olla mautonta; liemen pitäisi silti maistua hyvältä. Jos liemesi oli mautonta, kokeile lisätä lihan, kasvisten ja yrttien määrää luihin verrattuna. Muista myös, että liemi ei saisi sisältää suolaa (todennäköisesti vähennät liemen jossain vaiheessa). Suolan puute kuitenkin himmentää makua. Kun olet valmis käyttämään lientä, muista lisätä ripaus suolaa. <sep> K: Voinko käyttää lientä tehdessäni muuta nestettä kuin vettä? V: Ei ole mitään erityistä syytä, miksi et voisi valmistaa lientä jostain muusta nesteestä kuin vedestä K: Olisiko outoa käyttää lageria? V: Esimerkiksi olutideaasi varten keittäisin pari pulloa ja lisäisin siihen hieman lientä

**Tulos**

Tiedätkö, onko kukaan koskaan kokeillut sitä?

**Esimerkki 4.447**

KONTEKSTI: Ellet siivilöi keittoa, olettaisin, että kokonainen vs. särmätty ei auta niiden poistamisessa, vaikka myönnän, etten muista nähneeni reseptiä, jossa vaadittaisiin kokonaisia pippureita, joita ei tarvitsisi särmättää.Osa kokonaisten pippurien syistä on pinta-ala - jos särjet ne, saat enemmän pinta-alaa, ja samasta pippurimäärästä tulee enemmän pippurin makua.On myös mahdollista, että pippurin ulkokuoressa vs. keskellä olevien kemikaalien välillä on eroa, mutta en tiedä miten sitä voisi verrata, yksinkertaisesti siksi, että halkaistu pippuri olisi voimakkaampi. <sep> K: Miksi kokonaisia pippureita resepteissä? Vastaus: Olettaisin, että kokonainen vs. halkaistu ei auta niiden poistamisessa K: Miksi ei halkaista niitä, jotta niitä kuluisi vähemmän? V: Osa syy kokonaisten pippurisiementen käyttöön on pinta-ala - jos ne halkaistaan, syntyy enemmän pinta-alaa, ja samasta pippurimäärästä tulee enemmän pippurin makua.

**Tulos**

Mistä tiedät, kuinka paljon käytät, jotta saat haluamasi määrän pippurin makua?

**Esimerkki 4.448**

KONTEKSTI: Ellet siivilöi keittoa, olettaisin, että kokonainen vs. särmätty ei auta niiden poistamisessa, vaikka myönnän, etten muista nähneeni reseptiä, jossa vaadittaisiin kokonaisia pippureita, joita ei tarvitsisi särmättää.Osa kokonaisten pippurien syistä on pinta-ala - jos särjet ne, saat enemmän pinta-alaa, ja samasta pippurimäärästä tulee enemmän pippurin makua.On myös mahdollista, että pippurin ulkokuoressa ja keskellä olevien kemikaalien välillä on eroa, mutta en tiedä miten sitä voisi verrata, yksinkertaisesti siksi, että halkaistu pippuri olisi voimakkaampi. <sep> K: Miksi kokonaisia pippureita? V: Osasyynä kokonaisiin pippurisiemeniin on pinta-ala K: Osaatko kertoa minulle jotain muuta pinta-alasta? V: Jos sen halkaisee, syntyy enemmän pinta-alaa, ja samasta määrästä pippuria saisi enemmän pippurin makua.

**Tulos**

Voitteko kertoa siitä mitään muuta?

**Esimerkki 4.449**

KONTEKSTI: Todennäköisesti ei. Tölkit merkitään yleensä täyttöpisteessä, ei valmistuspisteessäMuovivuori näyttää muoviselta kaikissa tapauksissa, sitä on hyvin vaikea sanoa. Epoksi on kovempaa kuin muut muovit, mutta on olemassa epokseja, jotka ovat joka tapauksessa BPA-vapaitaAlumiinitölkeissä on todennäköisemmin epoksivuori, josta vapautuu jälkiä BPA:staMonissa terästölkeissä ei käytetä epoksia tai muita BPA-muovejaSittenkin, että tölkistä vapautuva testattu BPA-päästö on sata kertaa pienempi kuin suositeltu päivittäinen enimmäisannos. Joten teoriassa ei ole mitään syytä huoleenTerve järki sanoo, että jos epoksi liukenisi tölkin sisältöön, sitä ei käytettäisi. Koko syy, miksi se on siellä, on estää sisältöä "syömästä" tölkkiä <sep> K: Onko olemassa varmaa tapaa tietää, onko tölkki vuorattu BPA:lla? V: Todennäköisesti ei. Tölkit merkitään yleensä täyttöpisteessä, ei valmistuspisteessä K: Onko tölkin sisäpuolen ulkonäön perusteella jotain selvää? V: Muovivuori näyttää kaikissa tapauksissa muoviselta, sitä on hyvin vaikea sanoa. Epoksi on kovempaa kuin muut muovit, mutta on olemassa epoksia, jotka ovat joka tapauksessa BPA-vapaita.

**Tulos**

Voiko valmistuspaikka/pakkauspaikka antaa viitteitä?

**Esimerkki 4.450**

KONTEKSTI: Todennäköisesti ei. Tölkit merkitään yleensä täyttöpisteessä, ei valmistuspisteessäMuovivuoraus näyttää muoviselta kaikissa tapauksissa, sitä on hyvin vaikea sanoa. Epoksi on kovempaa kuin muut muovit, mutta on olemassa epokseja, jotka ovat joka tapauksessa BPA-vapaitaAlumiinitölkeissä on todennäköisemmin epoksivuori, josta vapautuu jälkiä BPA:staMonissa terästölkeissä ei käytetä epoksia tai muita BPA-muovejaSittenkin, että tölkistä vapautuva testattu BPA-päästö on sata kertaa pienempi kuin suositeltu päivittäinen enimmäisannos. Joten teoriassa ei ole mitään syytä huoleenTerve järki sanoo, että jos epoksi liukenisi tölkin sisältöön, sitä ei käytettäisi. Koko syy, miksi se on siellä, on estää sisältöä "syömästä" tölkkiä <sep> K: Onko olemassa varmaa tapaa tietää, onko tölkki vuorattu BPA:lla? V: Todennäköisesti ei. Tölkit merkitään yleensä täyttöpisteessä, ei valmistuspisteessä.

**Tulos**

Onko BPA:ta havaittavissa pelkästään tölkin sisäpuolella?

**Esimerkki 4.451**

YHTEENVETO: Sanoisin, että pakasta lähes kaikki niistä kypsentämättöminä ja paista, kun ne ovat valmiita. Näin ne käyvät läpi vain yhden kypsennyksen ja säilyttävät tuoreen lasagnen maun/tuntuman. kastike ja ja juusto pakastuvat ok. Mozzarella on aika herkkä juusto ja kun se on kerran paistettu, se ei pysy yhtä hyvin sulatettuna ja uudelleen lämmitettynä. Kokemukseni mukaan siitä tulee sitkeää ja rasva valuu pois. Sinulla on paljon paremmat mahdollisuudet nauttia hyvästä ateriasta, jos juusto pakastetaan raakana.Valitettavasti nuudelit ottavat todennäköisesti kovimman iskun, mutta selviävät todennäköisesti paremmin kuin kahden lämpökierron läpi käyminen.Jauheliha ja makkara selviävät myös paremmin tällä tavalla.Syy, miksi ehdotin, että pakastaisin suurimman osan eikä kaikkea, on se, että on aikoja, jolloin olet myöhässä, nälkäinen etkä ehdi leipoa sitä, etkä edes harkitse koiranruoan käyttämistä. Silloin hopealuoti pakastimessa on bonus ;) ja olet ok huonomman lasagnen kanssa. <sep> Kysymys: Pitäisikö kotitekoinen lasagne pakastaa kypsennettynä vai kypsentämättömänä? Vastaus: Sanoisin, että pakastetaan lähes kaikki keittämättöminä ja paistetaan kun on valmista K: Voiko keittämättömät nuudelit pakastaa, jos niitä ei ole paistettu? V: Valitettavasti nuudelit joutuvat todennäköisesti kovimmalle koetukselle, mutta selviävät todennäköisesti paremmin kuin kahden lämpökierron läpi käyminen.

**Tulos**

Vaikuttaako se ricottaan tai tuoreeseen mozzarellaan, jos se pakastetaan ilman paistamista?

**Esimerkki 4.452**

YHTEENVETO: Sanoisin, että pakasta lähes kaikki niistä kypsentämättöminä ja paista, kun ne ovat valmiita. Näin ne käyvät läpi vain yhden kypsennyksen ja säilyttävät tuoreen lasagnen maun/tuntuman. kastike ja ja juusto pakastuvat ok. Mozzarella on aika herkkä juusto ja kun se on kerran paistettu, se ei pysy yhtä hyvin sulatettuna ja uudelleen lämmitettynä. Kokemukseni mukaan siitä tulee sitkeää ja rasva valuu pois. Sinulla on paljon paremmat mahdollisuudet nauttia hyvästä ateriasta, jos juusto pakastetaan raakana.Valitettavasti nuudelit ottavat todennäköisesti kovimman iskun, mutta selviävät todennäköisesti paremmin kuin kahden lämpökierron läpi käyminen.Jauheliha ja makkara selviävät myös paremmin tällä tavalla.Syy, miksi ehdotin, että pakastaisin suurimman osan eikä kaikkea, on se, että on aikoja, jolloin olet myöhässä, nälkäinen etkä ehdi leipoa sitä, etkä edes harkitse koiranruoan käyttämistä. Silloin hopealuoti pakastimessa on bonus ;) ja olet ok huonomman lasagnen kanssa. <sep> Kysymys: Pitäisikö kotitekoinen lasagne pakastaa kypsennettynä vai kypsentämättömänä? V: Sanoisin, että pakastetaan lähes kaikki keittämättöminä ja paistetaan kun on valmista.

**Tulos**

Onko sillä väliä, minkälaista nuudelia käytät?

**Esimerkki 4.453**

YHTEENVETO: Ruoan käärimisellä muovikelmuun ennen jäähdyttämistä on muutamia ilmeisiä etuja:1) estää ruokaa kuivumasta jääkaapissa.2) estää hajujen (valkosipulin, sipulin, kalan jne.) siirtymisen kyseisen tuotteen ja kaiken muun jääkaapissa olevan välillä.3) estää muruja ja vieraita hiukkasia joutumasta ruokaan. Jos muissa jääkaappitavaroissa on jo paljon hometta/mikrobeja, se saattaa jopa hieman hidastaa niiden tunkeutumista jääkaapin sisäisten ilmavirtausten mukana uuteen ylijäämäruokaan (....ovbviously I'm reaching here)But no, you don't have to use the plastic wrap; it's just a custom. <sep> Q: Do I need to seal the food with food wrap before put them in the fridge?#####Olen aina nähnyt kavereiden laittavan ylijääneet, kypsennetyt ruuat jääkaappiin ruokakelmulla. ### Kysyin heiltä, miksi he tekevät niin, eivätkä he edes tiedä, miksi he tekevät niin. #####Onko välttämätöntä laittaa vain kypsennetty ruoka jääkaappiin ruokakelmulla? V: Ruoan käärimisellä muovikelmuun ennen jääkaappiin laittamista on muutamia ilmeisiä etuja K: kuten? V: 1) estää ruokaa kuivumasta jääkaapissa. 2) estää hajujen (valkosipuli, sipuli, kala jne.) siirtymisen kyseisen tuotteen ja kaiken muun jääkaapissa olevan välillä K: Ymmärrän. ###Suosittelet siis sulkemista elintarvikekelmulla? V: Mutta ei, sinun ei tarvitse käyttää muovikelmua; se on vain tapana.

**Tulos**

Mitä ehdotatte?

**Esimerkki 4.454**

YHTEENVETO: Elintarvikkeiden käärimisellä muovikelmuun ennen jääkaappiin laittamista on muutamia ilmeisiä etuja:1) estää elintarvikkeita kuivumasta jääkaapissa.2) estää hajujen (valkosipuli, sipuli, kala jne.) siirtymisen kyseisen elintarvikkeen ja kaiken muun jääkaapissa olevan välillä.3) estää muruja ja vieraita hiukkasia joutumasta elintarvikkeisiin. Jos muussa jääkaapissa olevissa herkuissa oli jo ennestään paljon hometta/mikrobeja, se saattaa jopa hieman hidastaa niiden tunkeutumista uuteen ylijäämäruokaan jääkaapin sisäisten ilmavirtojen mukana (...ovbviously I'm reaching here)Mutta ei, muovikelmua ei ole pakko käyttää, se on vain tapana. <sep> Kysymys: Pitääkö ruoka sulkea ruokakelmulla ennen jääkaappiin laittamista? V: Ruoan käärimisellä muovikelmuun ennen jääkaappiin laittamista on muutama ilmeinen hyöty: 1) estää ruokaa kuivumasta jääkaapissa K: Mitä hyötyä ruoan käärimisestä muovikelmuun on sen lisäksi, että ruoka pysyy kosteana? V: estää hajujen (valkosipulin, sipulin, kalan jne.) siirtymisen kyseisen tuotteen ja kaiken muun jääkaapissa olevan välillä K: Onko juuri kypsennetty ruoka laitettava jääkaappiin ruokakelmulla? V: muovikelmua ei tarvitse käyttää; se on vain tapana K: Onko elintarvikekelmun käytöstä muita etuja? V: estää murusia, vieraita hiukkasia putoamasta ruokaan. Jos muissa jäähdytetyissä herkuissa olisi jo paljon hometta/mikrobeja, jotka lisääntyisivät jo valmiiksi

**Tulos**

Onko olemassa tilanteita, jolloin muovikelmua tulisi välttää ruoan valmistuksessa?

**Esimerkki 4.455**

YHTEENVETO: Appelsiini- ja sitruunakakut ovat klassikoita, joten näiden kerrosten tekemisen ei pitäisi olla ongelma. En ole täysin varma, miten muut kerrokset valmistetaan, mutta pitäisi löytyä keino lisätä hedelmäsosetta kakkutaikinaan niin, että kakut nousevat ja jähmettyvät.Mustikkaa, karhunvatukkaa ja vadelmaa voi lisätä kokonaisina tai hieman pilkottuna kakkuun (ajatelkaapa mustikkamuffinsseja), vaikka ne tekevät kakusta kosteamman, joten on syytä olla varovainen, ettei kakusta tule liian märkä. Tämä saattaisi toimia kiivin ja mansikan kanssa, mutta en ole koskaan kokeillut sitä niiden kanssa. saatat tarvita hieman elintarvikeväriä, jos haluat korostaa sateenkaarikerrosten visuaalisia näkökohtia. <sep> Kysymys: Toimisiko hedelmäcocktailin makuinen kakku? Vastaus: Appelsiini- ja sitruunakakut ovat klassikoita K: Mitä muita ideoita sinulla on kakkujen leipomiseen? V: En ole täysin varma, miten muut valmistettaisiin, mutta pitäisi löytyä keino sisällyttää hedelmäsosetta kakkutaikinaan niin, että kakut silti nousevat ja jähmettyvät...

**Tulos**

Onko sinulla mitään ideoita Tuhkimon prinsessakakun leipomisesta?

**Esimerkki 4.456**

KONTEKSTI: Vain ajatus... Minulla on ollut ongelmia vaahdon tekemisessä kovan/perusvesijohtoveden takia (vedessä on paljon liitua) - teen kuitenkin tuoksua, en valkosipulivaahtoa:) Vaahto muodostuu helpommin pehmeässä vedessä, kuten voit helposti testata saippuapalalla. Jos sinulla on kovaa vesijohtovettä, voit kokeilla keitettyä vettä (osa vedessä olevasta liidusta reagoi ja jättää jäämiä kattilan pohjalle) tai pullotettua vettä, jonka pH on 7 (neutraali). Toinen ajatus olisi lisätä juuri ja juuri tarpeeksi happoa neutralointia varten, mutta kuvittelen, että se voisi olla hieman hankalaa ja vaarana olisi maidon hyytyminen, joten en suosittele sitä. <sep> K: Teen ensimmäistä kertaa vaahtoa käyttäen soijalesitiiniä, mutta haluaisin tietää, miksi vaahtoa ei tullut tarpeeksi? V: Vain ajatus... Minulla on ollut ongelmia vaahdon tekemisessä kovan/perusvesijohtoveden takia (paljon liitua vedessä

**Tulos**

Kuinka paljon vaahtoa minun pitäisi odottaa?

**Esimerkki 4.457**

KONTEKSTI: Vain ajatus... Minulla on ollut ongelmia vaahdon tekemisessä kovan/perusvesijohtoveden takia (vedessä on paljon liitua) - teen kuitenkin tuoksua, en valkosipulivaahtoa:) Vaahto muodostuu helpommin pehmeässä vedessä, kuten voit helposti testata saippuapalalla. Jos sinulla on kovaa vesijohtovettä, voit kokeilla keitettyä vettä (osa vedessä olevasta liidusta reagoi ja jättää jäämiä kattilan pohjalle) tai pullotettua vettä, jonka pH on 7 (neutraali). Toinen ajatus olisi lisätä juuri ja juuri tarpeeksi happoa neutralointia varten, mutta kuvittelen, että se voisi olla hieman hankalaa ja vaarana olisi maidon hyytyminen, joten en suosittele sitä. <sep> Kysymys: Miksi valkosipulivaahdossani ei ollut tarpeeksi vaahtoa soijalesitiinillä? Vastaus: Vain ajatus... Minulla on ollut ongelmia vaahdon tekemisessä kovan/perusvesijohtoveden takia (vedessä on paljon liitua) - tein kuitenkin frappia, en valkosipulivaahtoa K: Tämä oli ensimmäinen yritykseni tehdä vaahtoa käyttäen soijalesitiiniä luuletko, että se auttaa? V: Jos vesijohtovesi on kovaa, voit kokeilla keitettyä vettä (osa vedessä olevasta liidusta reagoi ja jättää jäämiä kattilan pohjalle) tai pullotettua vettä, jonka pH on 7 (neutraali).

**Tulos**

Sain hieman vaahtoa päälle, mutta sitä ei ollut paljon. Tuntui, että paljon maitoa meni hukkaan. Kuinka paljon vaahtoa minun pitäisi odottaa?

**Esimerkki 4.458**

KONTEKSTI: Kuumuudelta suojaamiseksi voit stabiloida maitoa tärkkelyksellä. (esim. maidosta tehty valkokastike ei hyydy, vaikka sitä keitettäisiin). En valitettavasti tiedä, kuinka paljon sinun pitäisi lisätä, ja tietysti se vaikuttaa lopulta keittosi koostumukseen). keittoja varten sinun on todennäköisesti parempi tehdä maissitärkkelys/maitoliete ennen maidon lisäämistä, jolloin sinun ei tarvitse keittää sitä kuten jauhoja, jotta pääset eroon raa'an jauhon mausta.Kannattaa myös ottaa huomioon keiton keittämislämpötila - haluat todennäköisesti matalan kiehumisen, et täyden kiehumisen. <sep> K: Jos käytän maitoa keiton ainesosana, miten voin estää sen juoksettumisen? V: Kuumuudelta suojaamiseksi voit stabiloida maitoa tärkkelyksellä. (esim. maidosta tehty valkokastike ei hyydy, vaikka sitä keitettäisiinkin.

**Tulos**

Monissa kanaliemipohjaisissa keitoissa käytetään maitoa, mutta ne hyytyvät. Miten voin kompensoida tämän?

**Esimerkki 4.459**

KONTEKSTI: Luin kerran, että seitania pitäisi liottaa hetki keitetyssä vedessä kulhossa, jotta se pehmenisi ennen käyttöä. Olen kokeillut tätä, ja sillä on todellakin merkitystä lopullisessa koostumuksessa. Leikkaan sen yleensä kuutioiksi, liotan sitä noin 10-15 minuuttia, valutan sen sitten ja jatkan normaalisti reseptin mukaisesti. <sep> K: Miten pidän paistetun seitanin liian sitkeänä? V: Luin kerran, että seitania pitäisi liottaa lyhyesti kulhossa, joka on peitetty keitetyllä vedellä, jotta se pehmenisi ennen käyttöä K: Kuinka kauan sitä pitäisi liottaa? V: Leikkaan sen yleensä kuutioiksi ja liotan sitä noin 10-15 minuuttia.

**Tulos**

Entä jos liotat sitä sen sijaan liemessä?

**Esimerkki 4.460**

KONTEKSTI: Luin kerran, että seitania pitäisi liottaa hetki keitetyssä vedessä kulhossa, jotta se pehmenisi ennen käyttöä. Olen kokeillut tätä, ja sillä on todellakin merkitystä lopullisessa koostumuksessa. Leikkaan sen yleensä kuutioiksi, liotan sitä noin 10-15 minuuttia, valutan sen sitten ja jatkan normaalisti reseptin mukaisesti. <sep> K: Miten pidän paistetun seitanin liian sitkeänä?### V: Jos sillä on merkitystä, luin kerran, että seitania pitäisi liottaa lyhyesti kulhossa, joka on peitetty keitetyllä vedellä, jotta se pehmenisi ennen käyttöä K: miten siitä tulee pehmeää? V: Leikkaan sen yleensä kuutioiksi ja liotan sitä noin 10-15 minuuttia.

**Tulos**

missä se on parempi valmistaa?

**Esimerkki 4.461**

KONTEKSTI: Kofeiini on kitkerää, mutta tee ei ole liian kitkerää, koska kuten mainitsit, siinä on vain 40 mg kofeiinia. Jos sitten kolminkertaistat määrän, se maistuu siltä. Kokeile lisätä kolme teepussia kuppiin, niin olen varma, että se maistuu yhtä katkeralta. energiajuomiin on lisätty runsaasti makeutusaineita, minkä vuoksi ne eivät maistu kofeiinilta. Jos haluat helvetisti lisää kofeiinia ilman siihen liittyvää katkeruutta, mutta et halua lisätä sokeria, ehkä makeutusaine, kuten stevia, olisi oikea tapa edetä... <sep> K: Miksi kofeiini maistuu katkeralta, kun sitä lisätään teehen? V: Kofeiini on katkeraa.

**Tulos**

Miksi teessä tai energiajuomassa jo oleva kofeiini ei maistu kitkerältä?

**Esimerkki 4.462**

KONTEKSTI: Kofeiini on kitkerää, mutta tee ei ole liian kitkerää, koska kuten mainitsit, siinä on vain 40 mg kofeiinia. Jos sitten kolminkertaistat määrän, se maistuu siltä. Kokeile lisätä kolme teepussia kuppiin, niin olen varma, että se maistuu yhtä katkeralta. energiajuomiin on lisätty runsaasti makeutusaineita, minkä vuoksi ne eivät maistu kofeiinilta. Jos haluat helvetisti lisää kofeiinia ilman siihen liittyvää katkeruutta, mutta et halua lisätä sokeria, ehkä stevian kaltainen makeutusaine olisi oikea tapa... <sep> K: Miksi kofeiini maistuu katkeralta, kun sitä lisätään teehen?#####Musta tee sisältää noin 40 mg kofeiinia. Kun teehen lisätään 80 mg kofeiinijauhetta, tee maistuu kitkerältä. #####Miksi teessä tai energiajuomassa jo oleva kofeiini ei maistu kitkerältä Vastaus: Kofeiini on kitkerää K: Miten kofeiini pitäisi lisätä juotaviin nesteisiin, jotta se ei maistuisi? V: Jos haluatte lisää kofeiinia ilman siihen liittyvää katkeruutta, mutta ette halua lisätä sokeria, ehkä stevian kaltainen makeutusaine olisi oikea tapa.

**Tulos**

Joo. Se voisi toimia###Mitä tahansa muita ehdotuksia teillä voi olla

**Esimerkki 4.463**

KONTEKSTI: Kyse on makuasiasta. Tässä käytössä käsittelet hapankaalia kuin maustetta, joten "oikeaa" vastausta ei oikeastaan ole... Monilla hot dog -paikoilla on perinteitä - esimerkiksi Nathan's Famous -hot dogit (alkuperäinen "Coney Island" -hot dog) käyttävät näitä yhdistelmiä krautin kanssa:-Hapankaalia, mausteista ruskeaa sinappia (newyorkilaistyyliin)-Thousand Island -kastiketta, hapankaalia, sveitsiläistä juustoa (Reuben-tyyliin)Kuuluisa hot dog -valmistaja Pennsylvaniassa, Yocco's Famous Dogs, käyttää hapankaalin ja ohuen papu-chilin yhdistelmää hot dogiensa valmistuksessa.Hapankaali on usein hyvin voimakkaan makuista, mutta ei niin "funky" kuin kimchi. Se sopii hyvin yhteen monien eri ruokien kanssa, yleensä muiden voimakkaiden makujen kanssa (joko voimakkaan hapokas, kuten mausteinen sinappi, tai voimakkaan makea, kuten tuhannen saaren kastike tai makea relish).Itse syön hapankaalia vain haarukalla. Mutta jos se on koiran päällä, lisään siihen tilliruokaa, dijon-sinappia, ripaus srirachaa ja kuutioitua sipulia. Suosittelen, että et suutele ketään vähään aikaan syömisen jälkeen. <sep> K: Hapankaali hot dogien kanssa V: Se on makuasia. Tässä käytössä käsittelet hapankaalia kuin maustetta, joten "oikeaa" vastausta ei oikeastaan ole K: Tarjoilisitko sen kanssa jotain muuta? V: Itse syön hapankaalia vain haarukalla.

**Tulos**

pesisitkö sen ennen syömistä?

**Esimerkki 4.464**

KONTEKSTI: Helpoin tapa todeta, oletko sekoittanut liikaa muffinseja, pikaleipiä tai kakkuja, on rakenne, kun se on paistettu.Oikein, ja kaikki on tasaista. Jos sekoitat liikaa, kakussa on isompia kuplia, joita kutsutaan "tunneloitumiseksi" ja jotka näyttävät siltä, että madot ovat kaivautuneet kakun tai muffinssin läpi.Sekoittaminen kehittää gluteenia, joka on välttämätöntä kuplien pidättämiseksi useimmissa hiivaleivissä ja antaa leivälle hieman pureskeltavuutta - mutta jota ei haluta tyypillisessä pikaleivässä. (muffinit, kakku jne.) <sep> K: Miksi muffinseoksen liiallinen sekoittaminen johtaa sitkeisiin muffineihin? V: Sekoittaminen kehittää gluteenia, joka on välttämätöntä kuplien pidättämiseksi useimpiin hiivaleipiin ja antaa leivälle hieman pureskeltavuutta - mutta ei sellaista, jota ei haluta tyypillisessä pikaleivässä.

**Tulos**

Muffinsiresepteissä ohjeissa sanotaan usein, että seos on sekoitettava, kunnes se on "juuri ja juuri yhdistetty", mitä tämä tarkalleen ottaen tarkoittaa?

**Esimerkki 4.465**

KONTEKSTI: Valkaisuaine on paras vaihtoehto. Hankaa se pitkävartisella hankausharjalla ja joko nestemäisellä valkaisuaineella tai Ajaxilla ja vedellä. Anna sen imeytyä hieman ennen huuhtelua. Koska se on ruostumatonta terästä, valkaisuaine ei tee sille mitään pahaa ja tappaa kaikki orgaaniset aineet, jotka kasvavat sillä. kokemukseni mukaan vaaleanpunainen aine on hometta, ei jauhomyrkkyä. <sep> K: Mikä on perusteellinen tapa puhdistaa tiskitelineeni? V: Hankaa se pitkävartisella hankausharjalla ja joko nestemäisellä valkaisuaineella tai Ajaxilla ja vedellä.

**Tulos**

Meillä on ollut se nyt noin 6 kuukautta ja olen huomannut vaaleanpunaista hometta... poistaa se homeen?

**Esimerkki 4.466**

KONTEKSTI: Valkaisuaine on paras vaihtoehto. Hankaa se pitkävartisella hankausharjalla ja joko nestemäisellä valkaisuaineella tai Ajaxilla ja vedellä. Anna sen imeytyä hieman ennen huuhtelua. Koska se on ruostumatonta terästä, valkaisuaine ei tee sille mitään pahaa ja tappaa kaikki orgaaniset aineet, jotka kasvavat sillä. kokemukseni mukaan vaaleanpunainen aine on hometta, ei jauhomyrkkyä. <sep> K: Onko ehdotuksia, miten puhdistaa tiskitelineeni? V: Hankaa se pitkävartisella hankausharjalla ja joko nestemäisellä valkaisuaineella tai Ajaxilla ja vedellä K: Naarmuttaako Ajax ruostumatonta terästä? V: Koska se on ruostumatonta terästä, valkaisuaine ei vahingoita sitä.

**Tulos**

Pitäisikö se puhdistaa usein?

**Esimerkki 4.467**

KONTEKSTI: Pitäisin pois sen, jonka syöt seuraavana päivänä. Pakastaisin sitten loput niistä. Jos pidät niistä lämpiminä, voit pakastaa ne folioon käärittynä. Ennen syömistä laita ne leivänpaahtimeen, kunnes ne ovat kevyesti lämmenneet. Muuten pakastaisin yksitellen, kunnes ne ovat kiinteitä, laittaisin ne sitten pussiin, jotta pakastepussit eivät tarttuisi yhteen, ja sulattaisin ne sitten yön yli (jos syöt aamulla) tai aamulla (jos syöt keskipäivän aterialla) ja söisin ne. <sep> Kysymys: Teen kuusi pussillista pussillista kerrallaan syötäväksi viikon aikana; mikä on paras tapa säilyttää ne? V: Säilyttäisin sen, jonka syöt seuraavana päivänä, ulkona. Pakastaisin sitten loput niistä

**Tulos**

Millä säilytetään paras kokonaislaatu?

**Esimerkki 4.468**

KONTEKSTI: Pitäisin pois sen, jonka syöt seuraavana päivänä. Pakastaisin sitten loput niistä. Jos pidät niistä lämpiminä, voit pakastaa ne folioon käärittynä. Ennen syömistä laita ne leivänpaahtimeen, kunnes ne ovat kevyesti lämmenneet. Jos ei, pakastaisin yksitellen kiinteiksi ja laittaisin sitten pussiin, jotta pakastetut bagelit eivät tarttuisi toisiinsa, ja sulattaisin ne sitten yön yli (jos syöt aamulla) tai aamulla (jos syöt keskipäivän aterialla) ja söisin. <sep> Kysymys: mikä on paras tapa säilyttää bagelit? V: Säilyttäisin sen, jonka syöt seuraavana päivänä, ulkona. Pakastaisin sitten loput K: ne ovat parhaita tuoreina, enkä aio tehdä niitä päivittäin. kuinka kauan ne säilyvät hyvänä pakastettuna? V: Jos pidät niistä lämpiminä, voit pakastaa ne folioon käärittynä. Ennen syömistä laita ne leivänpaahtimeen, kunnes ne ovat kevyesti lämmenneet.

**Tulos**

mutta onko tietoa, kuinka kauan ne säilyvät pakastimessa?

**Esimerkki 4.469**

YHTEENVETO: Suosittelen nahattomia luullisia kananreisiä, sillä niissä on runsaasti rasvaa ja kollageenia, jotka pitävät ne kosteina ja maukkaina. Olen ennenkin keittänyt niitä ranskalaistyyppisissä viinipohjaisissa pataruoissa, cacciatorresta puhumattakaan, 2-3 tuntia, ja ne vain irtoavat luusta. Niitä on lähes mahdotonta kypsentää liikaa, ellei niitä keitä armottomasti tuntikausia. Laita vain mukava lempeä haudutus käyntiin - tämä ei ainoastaan tee lihasta pehmeää, vaan parantaa myös tomaattikastikkeen makua. älä käytä kananrintaa - se on aivan liian laihaa. <sep> Kysymys: mikä on naudanlihan (vasikanlihan) korvike pataruoassa? V: Suosittelen nahattomia luullisia kananreisiä, sillä niissä on runsaasti rasvaa ja kollageenia, jotka pitävät ne kosteina ja maukkaina K: Kestääkö muhennoksen keittäminen kauemmin? V: Olen keittänyt niitä ranskalaistyyppisissä viinipohjaisissa pataruoissa, cacciatorresta puhumattakaan, 2-3 tuntia ennenkin, ja ne vain putoavat luusta.

**Tulos**

Entä haudutettua naudanlihaa?

**Esimerkki 4.470**

KONTEKSTI: Nykypäivän modernissa kulttuurissa ja ruoanlaittotyylissä eroa ei todennäköisesti huomata.Pitäisin kuitenkin muhennosta vähemmän rakennettuna kuin pataa.Kun taas muhennos aloitetaan yleensä kypsentämättömistä aineksista (ehkä lihan ruskistamista lukuun ottamatta) ja todennäköisesti sekoitetaan keskenään kypsennyksen aikana niin, että saadaan yksi ruokalaji, jossa on lihaa, vihanneksia ja kastiketta.Pataan saattaa sisältyä joitain kypsennettyjä aineksia, se on usein kunnolla kerrostettu ja sitä ei luultavasti sekoiteta kypsennyksen aikana. <sep> K: Onko muhennoksen ja pataruoan välillä eroa? V: Nykypäivän modernissa kulttuurissa ja ruoanlaittotyylissä eroa ei todennäköisesti huomata.

**Tulos**

miksi eroa ei havaita?

**Esimerkki 4.471**

YHTEENVETO: Kokemukseni mukaan se on täysin normaalia eikä haittaa sen makua lainkaan. Sinun täytyy vain lämmittää se ennen tarjoilua, jotta voit sekoittaa / emulgoida kastikkeen / kastikkeen uudelleen. Se jähmettyy jääkaapissa aivan kuten mikä tahansa muu rasva (ajattele voita tai pekoniöljyä). Ilmeisesti ekstraneitsytoliiviöljy voi kärsiä pullossa tapahtuvasta tiivistymisestä, joka vaikuttaa makuun. Se voi myös muuttua sameaksi. Mutta yleisesti ottaen sinun pitäisi olla kunnossa. Vaikka se pilaantuisi, sen pitäisi vaikuttaa vain makuun eikä se ole haitallista, vaan ainoastaan ällöttävää. Jos se siis maistuu pahalta, heitä se pois. Muuten kaikki on hyvin. Huomautus: Puhun vain öljyn mädäntymisestä, en mistään muusta, mitä siihen voi sekoittaa. <sep> Kysymys: Voiko oliiviöljyä säilyttää jääkaapissa? V: Kokemukseni mukaan se on täysin normaalia eikä vahingoita sen makua lainkaan. Sinun täytyy vain lämmittää se ennen tarjoilua, jotta voit uudelleen sekoittaa / emulgoida kastikkeesi / kastikeesi.

**Tulos**

Luin, että sitä voidaan säilyttää jopa 3 kuukautta, onko se totta?

**Esimerkki 4.472**

YHTEENVETO: Kaikki antoivat huomaavaisia ja hyödyllisiä vastauksia, mutta kun menin tänä viikonloppuna ruuanlaittoon, huomasin, että ongelmani oli itse asiassa aivan toinen asia. Ongelmani oli yksinkertaisesti liian vähäinen keittäminen. Käytin Danin ja ChernoffDadin tekniikoita, enkä voi sanoa, etteivätkö ne olisi auttaneet. Näytteet, joita maistoin kypsennyksen puolivälissä, eivät kuitenkaan olleet tyypillisten tuloksieni kaltaisia. Vasta pidemmän kypsennyksen jälkeen nämä kaverit todella pehmenivät mieleisekseni. <sep> Kysymys: Mikä on temppu, jolla saadaan aikaan kuohkeita matzopalloja? V: Pitkäaikainen kypsentäminen

**Tulos**

Onko tämä tapa tehdä niistä kevyitä ja kuohkeita?

**Esimerkki 4.473**

KONTEKSTI: Kuumenna pannua pidempään kuin odotat ja esilämmitä myös öljy. Valurauta kestää kauan lämmetä. Joidenkin ruokien kohdalla voit selvitä ilman esilämmitystä, joten voi tuntua hölmöltä antaa pannun vain istua polttimella, kun mitään muuta ei tapahdu, mutta perunat koettelevat kärsivällisyyttäsi, koska ne voivat tarttua pannuihin niin paljon. kun lisäät perunat kuumalle pannulle, jossa on kuuma öljy, anna niiden istua. Ne käyvät läpi vaiheen raakana -> alkavat kypsyä -> kypsiä ja alkavat ruskistua, mutta tarttuvat kiinni -> herkullisen ruskeita ja irtoavat pannulta. <sep> Kysymys: Miten voin välttää perunoiden paistamisen valurautaan ja tarttumisen! V: Esilämmitä pannua pidempään kuin odotat, esilämmitä myös öljy. Valuraudan kuumeneminen kestää kauan

**Tulos**

Onko olemassa muita vaihtoehtoisia paistomenetelmiä kuin valurauta?

**Esimerkki 4.474**

KONTEKSTI: Kaupassa myytävien leipien pitäisi olla raskaita ja 2/3 tai enemmän maitoa täynnä. Ravista niitä ja kuuntele, ja arvioi myös painoa pitämällä niitä toisessa kädessä. kun olet ostanut kookospähkinän, aseta se kiven tai kolmen kiven väliin. Tee yksi viilto isolla painavalla veitsellä, jotta päällinen ja ulkokuoren sisällä oleva kuori irtoavat. Kaada maito pois ja jäähdytä halutessasi. Leikkaa sitten kookospähkinä kahtia. Kaavi liha ulos. Sen pitäisi olla kiinteää mutta pehmeää. Laita se lautaselle tai syö käsilläsi.Sadonkorjuussa, kun olet pudottanut kookospähkinöitä, valitse ne, joiden ulkokuori on 1/3-1/4 ruskea. Ne myydään paikallisesti. Vihreät otat tien varteen myytäväksi odottaville kuorma-autoille. Ne on tarkoitettu kuljetettaviksi. Kaikki ylimääräiset kookospähkinät tulisi säästää kookosrommin valmistukseen. Ulompi ja sisempi kuori säästetään ruoanlaittoon ja kookoshiileksi. Kaikki puusta pudonneet ja halkaistut kookospähkinät menevät myös rommiin tai niitä voidaan käyttää sianrehuna. <sep> K: Viimeisin kookospähkinäni maistui saippualta - miten voin välttää tämän? V: Kaupassa myytävien kookospähkinöiden pitäisi olla raskaita ja 2/3 tai enemmän maitoa täynnä. Ravista niitä siis ja kuuntele, ja arvioi myös painoa pitämällä niitä toisessa kädessä.

**Tulos**

Pitäisikö minun etsiä tietyn kokoista kookospähkinää?

**Esimerkki 4.475**

TAUSTA: Gumbo on kreolilainen (eri kulttuurien sekoitus) ruokalaji, joka oli oikeastaan tapa käyttää hyväksi kaikkea, mitä oli saatavilla. Itse sana "Gumbo" tulee afrikkalaisesta bantuheimon kielestä, jossa okrasta käytetään sanaa "Ngambo". Etelän plantaasikulttuurissa "ngambo" muuttui "gumboksi", ja lopulta siitä tuli sana keitolle, joka sisältää okraa. Syvällä etelässä Etelä-Carolinassa ja Etelä-Georgiassa siinä on tyypillisesti okraa, joka sakeuttaa keittoa okrasta erittyvän limaisen aineen avulla.Kun ihmiset siirtyivät länteen kohti Louisianan aluetta, he ottivat käyttöön Choctaw-intiaanien menetelmän, jossa käytettiin jauhettuja sassafras-lehtiä (gumbe file), joka oli suosittuna sakeuttamismenetelmänä tällä alueella. Sivuhuomautus: Gumbo filea pidetään ainoana Pohjois-Amerikan alkuperäisenä mausteena.Ilman tietoa siitä, mihin olet pettynyt, on vaikea antaa ehdotuksia. Kuten niin monissa alueellisissa ruokalajeissa on tiettyjä yhdenmukaisuuksia, mutta useimmiten... enemmän variaatioita. Tämä on yksi niistä tuotteista, joissa ei välttämättä ole YHTÄ ensisijaista menetelmää. joissakin gumboissa käytetään rouxia, joka lisää syvyyttä makuun, väriin ja sakeuttamiseen, kun taas toiset perustuvat enemmän liemeen. tärkein johdonmukaisuus on se, että se tarjoillaan tyypillisesti kauhallisena riisin päälle. <sep> K: Mikä on gumbo? V: Gumbo on kreolilaistunut (eri kulttuurien sekoitus) ruokalaji, joka oli oikeastaan tapa käyttää hyväksi monia mitä tahansa, mitä vain saattoi olla käsillä.

**Tulos**

mikä on salaisuus tehdä siitä hyvää?

**Esimerkki 4.476**

YHTEYS: Monissa hapantaikinaresepteissä ei sinänsä vaadita sieniä, koska hapantaikinakeitin on pohjimmiltaan jo sieni. Sienen tarkoitus tavallisella hiivalla valmistetuissa leivissä on antaa pidempi käymisaika ja lisäaikaa entsymaattisille reaktioille jauhoissa ennen niiden lisäämistä lopulliseen erään. Tätä ei tarvita hapantaikinassa, jossa herne käy ja reagoi jatkuvasti. Ja arvauksesi on suunnilleen oikeassa, jos lisättävän startterin osuus on liian suuri, sen sisältämät jätetuotteet ja kuolleet hiivasolut voivat aiheuttaa muutoksia gluteenissa, jotka tekevät siitä hyvin löysää ja käyttökelvotonta. <sep> K: Miten hapantaikinan sieni toimii? V: Sienen tarkoitus tavallisella hiivalla valmistetussa leivässä on mahdollistaa pidempi käymisaika ja ylimääräinen aika entsymaattisten reaktioiden tapahtumiselle jauhoissa ennen niiden lisäämistä lopulliseen erään K: Miksi on tärkeää pidentää käymisaikaa ? V: Sienen tarkoitus tavallisella hiivalla valmistetussa leivässä on mahdollistaa pidempi käymisaika ja lisäaika entsymaattisille reaktioille jauhoissa ennen niiden lisäämistä lopulliseen erään K: Eikö hapantaikina hajottaisi sienen gluteenia ? V: jos lisättävän hapankorppujauhon osuus on liian suuri, sen sisältämät jätetuotteet ja kuolleet hiivasolut voivat aiheuttaa gluteenissa muutoksia, jotka tekevät siitä hyvin löysää ja käyttökelvotonta K: mikä on oikea määrä hapankorppujauhoa, jota minun pitäisi käyttää ? V: Jos lisättävän esikäsittelyn osuus on liian suuri, sen sisältämät jätetuotteet ja kuolleet hiivasolut voivat aiheuttaa muutoksia gluteenissa, jotka tekevät siitä hyvin löysää ja käyttökelvotonta.

**Tulos**

onko sinulla muita vinkkejä täydellisen sienen valmistukseen ?

**Esimerkki 4.477**

YHTEYS: Monissa hapantaikinaresepteissä ei sinänsä vaadita sieniä, koska hapantaikinakeitin on pohjimmiltaan jo sieni. Sienen tarkoitus tavallisella hiivalla valmistetuissa leivissä on antaa pidempi käymisaika ja lisäaikaa entsymaattisille reaktioille jauhoissa ennen niiden lisäämistä lopulliseen erään. Tätä ei tarvita hapantaikinassa, jossa herne käy ja reagoi jatkuvasti. Ja arvauksesi on suunnilleen oikeassa, jos lisättävän startterin osuus on liian suuri, sen sisältämät jätetuotteet ja kuolleet hiivasolut voivat aiheuttaa muutoksia gluteenissa, jotka tekevät siitä hyvin löysää ja käyttökelvotonta. <sep> K: Miten hapantaikinan sieni toimii? V: Sienen tarkoitus tavallisella hiivalla valmistetussa leivässä on mahdollistaa pidempi käymisjakso ja ylimääräinen aika entsymaattisten reaktioiden tapahtumiselle.

**Tulos**

mikä on yleinen nyrkkisääntö, miten sellainen tehdään?

**Esimerkki 4.478**

Epäilen, että juustosi juoksettui.Minulle käy näin, jos kuumennan seosta liikaa - erityisesti, jos siinä on happoa. (Minulla ei ole kokemusta oluen käytöstä.) Maissitärkkelys on turvaverkkona estämässä tätä, mutta se ei tietenkään ole erehtymätön. vähennä lämpöä ja kokeile lisätä hieman enemmän maissitärkkelystä- se ei ehkä palaudu täydelliseksi fondueksi, mutta voit ehkä vetää sen takaisin syötäväksi. <sep> Kysymys: Miksi tästä fondueesta tuli rakeista ja kokkareista?###Teimme fonduea yhtenä iltana, ja sen sijaan, että siitä olisi tullut mukavan sileää ja dippailtavaa, siitä tuli rakeista ja kokkareista.### Mikä meni pieleen? V: Epäilen, että juustosi juoksettui K: Käytin reseptissä muutamaa juustoa#####Mitä suosittelet, että välttäisin sitä? V: Vähennä lämpöä ja kokeile lisätä hieman enemmän maissitärkkelystä- siitä ei ehkä tule enää täydellistä fonduea, mutta voit ehkä vetää sen takaisin syömäkelpoiseksi K: Voi kiitos###onko muita ehdotuksia minulle? V: Minulle käy näin, jos kuumennan seosta liikaa - erityisesti hapon läsnä ollessa K: Kuulostaa hyvältä V: V: Voi olla: Maissitärkkelys on turvaverkko, joka estää tämän, mutta se ei tietenkään ole erehtymätön.

**Tulos**

mutta se pelastaa fonduen?

**Esimerkki 4.479**

YHTEYS: Höyryttäminen ei yleensä tee lihasta mehukkaampaa - lihan kuivuminen on yhtä helppoa kuin kuivalla lämmöllä, ellei jopa helpompaa.Voit tehdä kalkkunasta mehukkaamman kahdella tavalla. Ensimmäinen on suolavesi, jota Elendil ehdottaa edellä. Toinen on varmistaa, ettet kypsennä liikaa. Suosittelen käyttämään koettimen lämpömittaria ja vetämään sisäfileen pois, kun se on noin 160 F ja antamaan sen saavuttaa tavoitelämpötilansa 165 F. <sep> K: Miten kalkkunasta voi tehdä mehukkaamman? V: Voit tehdä kalkkunasta mehukkaamman kahdella tavalla. Ensimmäinen on suolavesi, jota Elendil ehdottaa edellä. Toinen on varmistaa, ettei kalkkunaa kypsennetä liikaa.

**Tulos**

Voiko höyryä käyttää apuna?

**Esimerkki 4.480**

YHTEYS: Höyryttäminen ei yleensä tee lihasta mehukkaampaa - lihan kuivuminen on yhtä helppoa kuin kuivalla lämmöllä, ellei jopa helpompaa.Voit tehdä kalkkunasta mehukkaamman kahdella tavalla. Ensimmäinen on suolavesi, jota Elendil ehdottaa edellä. Toinen on varmistaa, ettet kypsennä liikaa. Suosittelen käyttämään anturilämpömittaria ja vetämään sisäfileen pois, kun se on noin 160 F ja antamaan sen saavuttaa tavoitelämpötilasi 165 F. <sep> Kysymys: pitäisikö minun käyttää höyryä saadakseni kuivasta kalkkunasta mehukkaamman? V: Höyryttäminen ei yleensä tee lihasta mehukkaampaa.

**Tulos**

mitä höyrystäminen tekee?

**Esimerkki 4.481**

YHTEYS: Höyryttäminen ei yleensä tee lihasta mehukkaampaa - lihan kuivuminen on yhtä helppoa kuin kuivalla lämmöllä, ellei jopa helpompaa.Voit tehdä kalkkunasta mehukkaamman kahdella tavalla. Ensimmäinen on suolavesi, jota Elendil ehdottaa edellä. Toinen on varmistaa, ettet kypsennä liikaa. Suosittelen käyttämään koettimen lämpömittaria ja vetämään sisäfileen pois, kun se on noin 160 F ja antamaan sen saavuttaa tavoitelämpötilasi 165 F. <sep> K: Kuinka tehokkaasti kalkkunan sisäfileen höyrystäminen tekee siitä murean ja mehukkaan? V: Höyrystäminen ei yleensä tee lihasta mehukkaampaa - lihan kuivuminen on yhtä helppoa märällä lämmöllä kuin kuivalla lämmöllä, ellei jopa helpompaa K: Mitä voin tehdä, jotta kalkkunanliha olisi mehukkaampaa? V: On kaksi asiaa, joita voit tehdä, jotta kalkkunasta tulisi mehevämpi K: Mikä on toinen niistä asioista, joita voin tehdä? V: Ensimmäinen on suolavesi K: Mikä on toinen strategia, jota voin käyttää tässä? V: Toinen vaihtoehto on varmistaa, ettei kalkkunaa kypsennetä liikaa.

**Tulos**

Onko teillä ehdotusta, miten voin estää sen ylikypsymisen?

**Esimerkki 4.482**

TAUSTA: Ranskalaiset, jotka alkoivat käyttää sitä 1800-luvun alussa, kutsuvat perusperiaatetta, jonka mukaan ruokalaji tarjoillaan kerrallaan, venäläiseksi tarjoiluksi. Ruokien erityinen järjestys on muuttunut ajan myötä ja teorioiden myötä siitä, miten ateriat tulisi tarjoilla. Flandrinin kirjassa Arranging the Meal (Aterian järjestäminen) kuvataan näiden muuttuvien muotien historiaa.Klassisesta kreikkalaisesta ajasta lähtien on käyty keskustelua siitä, milloin salaattiruokailu on syytä pitää tai pitäisikö sitä edes pitää. Kreikkalaiset suosittelivat syömistä aterian jälkeen, jotta se auttaisi sen jälkeisen juomisen kanssa. Britit söivät sen ennen ateriaa 1600-luvulla. Ranskalaisissa Ã la russe -aterioissa salaatti oli 1800-luvulla lähellä aterian loppua, ja tämä perinne on säilynyt tähän päivään asti. Muistan lukeneeni, että Yhdysvalloissa yleinen alkusalaatti on yksinkertaistettu antipasto, mutta en ole onnistunut löytämään viittausta, joten toistaiseksi se on vain arvaus. <sep> Kysymys: Mistä kulttuurista pohjoisamerikkalainen aterian kulku (keitto/salaatti/alkupala + ateria + jälkiruoka) on peräisin?#####Pahoittelut viivästyksestä. V: Klassisesta kreikkalaisesta ajasta lähtien on käyty keskustelua siitä, milloin salaattiruoan pitäisi olla, tai pitäisikö sitä edes olla. Kreikkalaiset ehdottivat syömistä aterian jälkeen, jotta se helpottaisi sen jälkeistä juomista.

**Tulos**

Miksi Pohjois-Amerikassa syödään aterian päätteeksi raskaita jälkiruokia?

**Esimerkki 4.483**

TAUSTA: Voi koostuu enintään 82-prosenttisesti öljystä ja loput vedestä. Samaa öljymäärää varten on siis lisättävä enemmän voita. Lisäksi sinun on säädettävä nestepitoisuutta vastaavasti, koska vettä tulee olemaan enemmän kuin suunnittelit. jos käytät saman määrän öljyä, sillä ei ole muuta eroa kuin maku. Varmista vain, että ne ovat samassa tilassa (eli sulatettua voita kasviöljyn sijasta tai päinvastoin) <sep> K: Voin korvaaminen öljyllä: Onko sillä väliä leivonnaisissa? V: Voi on korkeintaan 82 % öljyä ja loput vettä. Sinun on siis lisättävä enemmän voita samaa öljymäärää varten K: Tiedätkö, miten tekisin sen? V: Sinun on säädettävä nestepitoisuutta vastaavasti, koska vettä tulee olemaan enemmän kuin suunnittelit.

**Tulos**

Tuleeko siitä voin makuinen?

**Esimerkki 4.484**

KONTEKSTI: Luulen, että jollakin tasolla saat vain sen, mitä saat jostain kovasta asiasta, kuten mantelista. Todella todella terävä veitsi, jossa on ohut terä, voi auttaa, mutta voit tehdä vain niin paljon. Käsin leikkaamani mantelit ovat aina hieman riekaleisia. kun käytät ruokasekoitinta, kokeile pienempiä eriä, jotta niistä jää isompia tai tasalaatuisempia paloja. Sinun ei tarvitse pulssata niin kauan saadaksesi kaiken hajalle, joten saat vähemmän jauhettua. Tee pieni erä lyhyttä pilkkomista varten, kaada ne pois ja tee toinen.Mitä tulee siihen, miten manteli viipaloidaan tai viipaloidaan, olen aina ajatellut, että aluksi käytetään valkaistuja manteleita (jotka eivät ole kokemukseni mukaan yhtä rapeita) tai ehkä jopa raakoja manteleita ja sitten ne paahdetaan leikkaamisen jälkeen, jotta ne olisivat rapeita. Voisit kokeilla blanchoituja tai paahtamattomia manteleita ja katsoa, saatko paremman tuloksen veitsellä. <sep> K: Miten mantelit voi ottaa erilleen? V: Todella todella terävä veitsi, jossa on ohut terä, voi auttaa, mutta voit tehdä vain rajallisesti. Käsin leikkaamani mantelit jäävät aina hieman rosoisen näköisiksi K: Mikä on oikea veitsi A: Ruokakone.

**Tulos**

Eikö se tee paloista liian pieniä?

**Esimerkki 4.485**

TAUSTA: Vihannekset eivät kypsy. Porkkanat, perunat, lehtivihannekset jne... Ne tietysti kasvavat ja jotkut vihannekset muuttuvat katkerammiksi tai puumaisemmiksi iän myötä. Vihanneksista tulee kitkeriä. yleisesti ottaen vihannekset ovat parempia nuorina. Porkkanat ovat erityisen makeita ja mureita nuorina. Perunat ovat myös täydellisen hyviä kaikenkokoisina.Mahdollisia poikkeuksia ovat hedelmät, jotka on merkitty vihanneksiksi ruoanlaittoa varten, kuten jotkut kurpitsat ja tomaatit. Niiden täytyy olla kypsiä, ja se, voiko niitä kypsyttää poimimisen jälkeen, riippuu kasvista. <sep> K: Kypsyvätkö vihannekset kuten hedelmät? V: Vihannekset eivät kypsy K: Eroaako vihannesten kasvattaminen hedelmien kasvattamisesta? V: Mahdollisia poikkeuksia ovat hedelmät, jotka merkitään vihanneksiksi ruoanlaittoa varten, kuten jotkut kurpitsat ja tomaatit.

**Tulos**

Voisin poimia porkkanan maasta milloin tahansa ja syödä sen, mutta en koskaan tekisi niin mansikalle.

**Esimerkki 4.486**

TAUSTA: Vihannekset eivät kypsy. Porkkanat, perunat, lehtivihannekset jne... Ne tietysti kasvavat ja jotkut vihannekset muuttuvat katkerammiksi tai puumaisemmiksi iän myötä. Vihanneksista tulee kitkeriä. yleisesti ottaen vihannekset ovat parempia nuorina. Porkkanat ovat erityisen makeita ja mureita nuorina. Perunat ovat myös täydellisen hyviä kaikenkokoisina.Mahdollisia poikkeuksia ovat hedelmät, jotka on merkitty vihanneksiksi ruoanlaittoa varten, kuten jotkut kurpitsat ja tomaatit. Niiden täytyy olla kypsiä, ja se, voiko niitä kypsyttää poimimisen jälkeen, riippuu kasvista. <sep> K: Kypsyvätkö vihannekset kuten hedelmät? V: Vihannekset eivät kypsy. Porkkanat, perunat, lehtivihannekset jne.

**Tulos**

Miten vihannesten viljely eroaa hedelmien viljelystä?

**Esimerkki 4.487**

YHTEENVETO: Avain tähän on todella korkea kuumuus ja pannulla paistaminen yhdessä kerroksessa hyvin nopeasti. Tavoitteena on saada aikaan kaunis ruskea, karamellisoitunut pinta ja juuri ja juuri kypsennetty sisäpinta, ja saada se sitten pois pannulta ennen kuin siitä alkaa tihkua vettä. Odota myös suolalla maustamista, kunnes se tulee pannulta, jotta se ei vedä vettä ennenaikaisesti. <sep> Kysymys: Miten voin paistaa kesäkurpitsaa pannulla ilman, että siitä tulee märkää? V: Avain tähän on todella korkea kuumuus ja pannulla paistaminen yhtenä kerroksena.

**Tulos**

Tekeekö oliiviöljyn käyttö siitä kostea?

**Esimerkki 4.488**

YHTEENVETO: Avain tähän on todella korkea kuumuus ja pannulla paistaminen yhdessä kerroksessa hyvin nopeasti. Tavoitteena on saada aikaan kaunis ruskea, karamellisoitunut pinta ja juuri ja juuri kypsennetty sisäpinta, ja saada se sitten pois pannulta ennen kuin siitä alkaa tihkua vettä. Odota myös suolalla maustamista, kunnes se tulee pannulta, jotta se ei vedä vettä ennenaikaisesti. <sep> Kysymys: Miten voin paistaa kesäkurpitsaa pannulla ilman, että siitä tulee märkää? Vastaus: todella kovalla lämmöllä ja pannulla paistamalla yhdessä kerroksessa, hyvin nopeasti K: Paistan kesäkurpitsaa pannulla todella mielelläni pienessä määrässä oliiviöljyä Joskus se ylikypsenee kovalla lämmöllä. V: Tavoitteena on saada kauniin ruskea karamellisoitunut pinta ja juuri ja juuri kypsentää sisäpuoli ja saada se sitten pois pannulta ennen kuin siitä alkaa tihkua vettä.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi kypsentää kumpaakin puolta?

**Esimerkki 4.489**

YHTEYS: Sekoittaminen maitoon (tai nesteeseen yleensä) on luultavasti vain paakkujen poistamiseksi. Se paakkuuntuu helposti, varsinkin kun asiat eivät ole täysin ilmatiiviitä (luultavasti yleisempää isoäitisi aikana), ja pienen nestemäärän sekoittaminen on helppo tapa varmistaa, että kaikki hajoaa. On melko yleistä vuorotella märkää ja kuivaa, jotta asiat sekoittuvat tasaisesti ja vältetään kokkareiden syntyminen, joten on mahdollista, että kyseessä on muunnelma siitä. Tahna saattaa olla liian paksua sekoitettavaksi helposti märkään, mutta myös niin märkää, että se pysyy kokkareisena, jos se sekoitetaan suoraan kuivaan, joten märkä-kuiva-tahnan vuorottelu saattaisi sekoittua tasaisemmin. Mutta jos pystyt sekoittamaan tahnan tasaisesti märkään, on täysin ok tehdä vain niin. <sep> Kysymys: Miksi esisekoittaa ruokasoodaa 2 tl maitoa? V: Sekoittaminen maitoon (tai nesteeseen yleensä) on luultavasti vain paakkujen poistamista varten.

**Tulos**

se on lisättävä maitoon, jotta siitä muodostuu pieni määrä märkää tahnaa?

**Esimerkki 4.490**

YHTEYS: Sekoittaminen maitoon (tai nesteeseen yleensä) on luultavasti vain paakkujen poistamiseksi. Se paakkuuntuu helposti, varsinkin kun asiat eivät ole täysin ilmatiiviitä (luultavasti yleisempää isoäitisi aikaan), ja pienen nestemäärän sekoittaminen on helppo tapa varmistaa, että kaikki hajoaa. On melko yleistä vuorotella märkää ja kuivaa, jotta asiat sekoittuvat tasaisesti ja vältetään kokkareiden syntyminen, joten on mahdollista, että kyseessä on muunnelma siitä. Tahna saattaa olla liian paksua sekoitettavaksi helposti märkään, mutta myös niin märkää, että se pysyy kokkareisena, jos se sekoitetaan suoraan kuivaan, joten märkä-kuiva-tahnan vuorottelu saattaisi sekoittua tasaisemmin. Mutta jos pystyt sekoittamaan tahnan tasaisesti märkään, on täysin ok tehdä vain niin. <sep> Kysymys: Miksi minun pitäisi esisekoittaa ruokasoodaa 2 tl maitoon, kun teen keksejä? V: Sekoittaminen maitoon (tai nesteeseen yleensä) on luultavasti vain paakkujen poistamista varten.

**Tulos**

Vaikuttaako se keksien makuun vai vain rakenteeseen?

**Esimerkki 4.491**

KONTEKSTI: Luulen, että tämä riippuu Gorgonzolan tyypistä. Gorgonzola Dolcén maku on miedompi, makeampi ja vähemmän sinertävä, joten se tulisi todennäköisesti tarjoilla miedomman pihvin, kuten Filet Mignonin, kanssa. Voimakkaampi, perinteisempi Gorgonzola tulisi luultavasti tarjoilla voimakkaamman makuisen pihvin, kuten hame- tai ribeyepihvin kanssa. Jos käännät yhdistelmiä toisinpäin, yksi maku häviää. en tunne tarpeeksi hyvin hirvenlihaa tai muuta riistaa kommentoidakseni niiden yhteensopivuutta gorgonzolan kanssa. <sep> Kysymys: Suunnittelen gorgonzolan valmistamista ja mietin, mikä olisi paras lihanpala sen pariksi? V: Gorgonzola Dolcén maku on miedompi, makeampi ja vähemmän sinertävä, joten se tulisi luultavasti tarjoilla miedomman pihvin, kuten Filet Mignonin, kanssa.

**Tulos**

Pitäisikö minun pysyä erossa jostakin lihasta?

**Esimerkki 4.492**

KONTEKSTI: Luulen, että tämä riippuu Gorgonzolan tyypistä. Gorgonzola Dolcén maku on miedompi, makeampi ja vähemmän sinertävä, joten se tulisi todennäköisesti tarjoilla miedomman pihvin, kuten Filet Mignonin, kanssa. Voimakkaampi, perinteisempi Gorgonzola tulisi luultavasti tarjoilla voimakkaamman makuisen pihvin, kuten hame- tai ribeyepihvin kanssa. Jos käännät yhdistelmiä toisinpäin, yksi maku häviää. en tunne tarpeeksi hyvin hirvenlihaa tai muuta riistaa kommentoidakseni niiden yhteensopivuutta Gorgonzolan kanssa. <sep> Kysymys: Paras lihapala Gorgonzolan kanssa yhdistettäväksi? V: Luulen, että tämä riippuu Gorgonzolan tyypistä K: Nautin naudanlihasta sen kanssa .. suosittelisitko sitä? V: Gorgonzola Dolcén maku on miedompi, makeampi ja vähemmän sinertävä, joten se tulisi luultavasti tarjoilla miedomman pihvin, kuten Filet Mignonin, kanssa K: voiko sitä syödä kanan kanssa? V: En tunne tarpeeksi hyvin hirvenlihaa tai muuta riistaa kommentoidakseni niiden yhteensopivuutta Gorgonzolan kanssa.

**Tulos**

Voitteko kertoa siitä mitään muuta?

**Esimerkki 4.493**

KONTEKSTI: En usko, että tähän kysymykseen on vain yksi vastaus: Alkoholin määrä riippuisi liotusliuoksen tai liköörin alkoholipitoisuudesta, liotusaika, suklaan lämpötila ja siitä, kuinka paksua mansikka oli. Epäilen, että leikkaamattomilta mansikoilta kestäisi ainakin useita päiviä imeä alkoholia täysin ja saavuttaa tasapainotila, mutta pinnan pitäisi imeä alkoholia melko nopeasti. Jos mansikat on leikattu, jolloin huokoisempi sisus paljastuu, liotus yön yli riittäisi suurimman mahdollisen alkoholipitoisuuden saavuttamiseen. Valtavilla, paisuneilla mutantti-mansikoilla, joita näkee joskus kaupoissa, saattaa kestää huomattavasti kauemmin kuin muilla imeä maksimialkoholipitoisuutensa. Alkoholi on paljon haihtuvampaa kuin vesi, joten upottaminen lämpimään, sulaan suklaaseen poistaisi jonkin verran alkoholia, mutta kun suklaa jäähtyy, sen pitäisi sitoa jäljellä oleva alkoholipitoisuus.Alkoholin maku peittyy helposti muiden makujen alle 20 %:n pitoisuudessa; tämä voisi selittää sen, miksi ystäväsi ei maistanut sitä, mutta sinä kyllä. On täysin mahdollista, että mansikoissa oli raittiutta ylläpitävä vaikutus, mutta suklaan ja hedelmien maku peitti sen. <sep> Kysymys: Kuinka paljon alkoholia jää alkoholiin liotetuissa mansikoissa? V: Alkoholin määrä riippuisi liotetun viinan tai liköörin alkoholipitoisuudesta, liotusaika, suklaan lämpötila ja siitä, kuinka paksua mansikka oli.

**Tulos**

Tiedän, että yön yli varastoitu alkoholi menettää erään tutkimuksen mukaan 30 prosenttia alkoholipitoisuudestaan; voiko sitä mitenkään testata?

**Esimerkki 4.494**

YHTEENVETO: Pikkuleipäkakut sopivat hyvin, varsinkin jos teet yksittäisistä kekseistä melko paksuja. Walker's on tässä ohjeena: niiden paksuus on noin 0,75-1 cm, mikä auttaa estämään murentumisen kuljetuksen aikana. Pikkuleipäkakut ovat myös melko säilyviä. Säilytysaika riippuu tietysti säilytysolosuhteista, mutta alle 75 asteen lämpötilassa ne säilyvät 1-2 viikkoa. <sep> K: Suunnittelen lähettäväni pikkuleipiä ja matka kestää vähintään 3 päivää. Ovatko ne vielä hyviä, kun ne saapuvat perille? Vastaus: Niiden pitäisi säilyä hyvänä yhdestä kahteen viikkoa K: Onko mahdollista, että ne voivat mennä umpeen? V: Tuoreusaika riippuu tietysti säilytysolosuhteista, mutta alle 75 F K: Pitääkö niiden pysyä alle 75 F:n lämpötilassa myös kuljetuksen aikana? V: Myös niiden lähettäminen purkissa on suositeltavaa K: Onko muita varotoimenpiteitä, joita voin tehdä tuoreuden säilyttämiseksi? V: Tee yksittäisistä kekseistä melko paksuja. Walker's on tässä ohjeena: niiden paksuus on noin 0,75-1 cm, mikä auttaa estämään murenemisen kuljetuksen aikana.

**Tulos**

Vaikuttaako tämä lainkaan leivonnaisten makuun?

**Esimerkki 4.495**

KONTEKSTI: Parhaat vaihtoehdot ovat ulkofilee (ykkösvaihtoehto), sisäfilee tai jokin muu (edullisempi) ulkofileepala. Nämä palat ovat mureita ja maukkaita, eikä niissä ole rasvataskuja tai rustoa, jotka pilaisivat ruokasi ulkonäön.En suosittele pyöreää lihaa, koska en yksinkertaisesti pidä sen mausta. Pyöreän lihan käyttö tässä sovelluksessa saattaa olla yksi parhaista sovelluksista käyttää pyöreää lihaa, mutta parhaan mahdollisen naudanlihakulhon aikaansaamiseksi valitsisin ulkofileen tai sisäfileen.VINKKI: Jos haluat leikata lihaa ohueksi, laita se ensin pakastimeen, kunnes se alkaa juuri ja juuri kovettua (ei läheskään täysin jäätynyttä), tai aloita lihalla, joka on vain osittain sulatettu. Osittain pakastettu liha on paljon helpompi viipaloida siististi ja ohueksi. Tässä sovelluksessa ohuet, tasaiset viipaleet ovat todella tärkeitä, ne ovat paljon kauniimpi esitystapa. <sep> Kysymys: Mitä naudanlihapaloja voin käyttää "sukiyaki naudanlihan" valmistukseen? V: Parhaita vaihtoehtoja ovat ulkofilee (ykkösvaihtoehto), sisäfilee tai jokin muu (edullisempi) ulkofilee K: Minulla sattuu olemaan pakastimessani rumpupihvi. Käykö se? V: En suosittele pyöreää, koska en yksinkertaisesti pidä sen mausta K: Käytän rumpupihviä, olisiko se mielestänne parasta viipaloida, kun se on osittain pakastettu? V: Jos haluat viipaloida lihaa ohueksi, laita se ensin pakastimeen, kunnes se alkaa juuri ja juuri kovettua (ei edes lähellekään täysin jäätynyttä), tai aloita lihalla, joka on vain osittain sulatettu.

**Tulos**

Olen mukava viipaloida sitä, voitko suositella herkullista reseptiä?

**Esimerkki 4.496**

KONTEKSTI: Panko ei tartu kanaan (liian kuiva), mutta tarttuu kananmunaan. Kananmuna ei tartu kanaan (liian sileä ja imukyvytön), mutta tarttuu jauhoihin. Jauhot tarttuvat kanaan. Annostele ensin jauhojen läpi, sitten (hyvin vatkatun) kananmunan läpi ja sitten pankon läpi. Se on hankala yhdistelmä, mutta jos sen tekee oikein, tulos on erinomainen. Kaikki kuivat mausteet, joita haluat lisätä, voivat mennä jauhojen sekaan. Vaikka en tiedä varmasti, en ainakaan ottaisi mitään öljyjä päällysteeseen, koska mikään jauho/muna/panko ei tartu öljyihin. <sep> Kysymys: Miten saan pankon tarttumaan kanaan paistamista varten? Vastaus: Dredgeeraa ensin jauhojen läpi, sitten (hyvin vatkatun) kananmunan läpi, sitten pankon läpi K: Miksi käytän jauhoja? V: Kananmuna ei tartu kanaan (liian sileä ja imukyvytön), mutta tarttuu jauhoihin.

**Tulos**

pitäisikö minun paistaa vai paistaa ne?

**Esimerkki 4.497**

KONTEKSTI: Panko ei tartu kanaan (liian kuiva), mutta tarttuu kananmunaan. Kananmuna ei tartu kanaan (liian sileä ja imukyvytön), mutta tarttuu jauhoihin. Jauhot tarttuvat kanaan. Annostele ensin jauhojen läpi, sitten (hyvin vatkatun) kananmunan läpi ja sitten pankon läpi. Se on hankala yhdistelmä, mutta jos sen tekee oikein, tulos on erinomainen. Kaikki kuivat mausteet, joita haluat laittaa, voivat mennä jauhojen sekaan. Vaikka en tiedä varmaksi, en ainakaan ottaisi mitään öljyjä päällysteeseen, koska mikään jauho/muna/panko ei tartu öljyihin. <sep> Kysymys: Miten saan panko-leivän tarttumaan munalla päällystettyyn kanaan? Vastaus: Panko ei tartu kanaan (liian kuivaa), mutta tarttuu kananmunaan K: Kun olen päällystänyt kanan munaseoksella, yritän peittää sen panko-leivällä, mutta jostain syystä se ei tartu. Tiedätkö miksi? V: Pyyhi ensin jauhojen läpi, sitten (hyvin vatkatun) kananmunan läpi, sitten pankon läpi K: Pelkkiä jauhoja vai pitäisikö siihen lisätä mausteita? V: Kaikki haluamasi kuivat mausteet voivat mennä jauhojen sekaan K: Reseptissäni sanotaan, että kana pitää päällystää myös ketsupilla. Pitäisikö sen olla munaseoksessa? V: En missään nimessä sisällyttäisi päällysteeseen mitään öljyjä, sillä mikään jauho/muna/panko ei tartu öljyihin.

**Tulos**

Pitäisikö minun paistaa se oliiviöljyssä?

**Esimerkki 4.498**

KONTEKSTI: Jos käyttäisit supermarketin kermaa, syy olisi hyvin selvä: se ei ole ainoastaan pastöroitu vaan myös homogenoitu. Tämä tarkoittaa, että se on emulgoitu mekaanisesti, jotta voi ei erottuisi. En tiedä, homogenisoidaanko myös creme fraichen kerma ennen creme fraichen valmistusta, mutta tuloksesi perusteella epäilisin myös homogenointia. Sitä ei näy etiketissä ainesosana, koska se tehdään pakottamalla kerma mikrosuodattimien läpi. <sep> K: Yritän tehdä creme fraichea, mutta voi ei ole erottunut herasta. Onko tähän jokin syy? V: Jos käyttäisit supermarketin kermaa, syy olisi hyvin selvä: se ei ole ainoastaan pastöroitu, vaan myös homogenoitu K: Mitä se tarkalleen ottaen tarkoittaa. V: Se tarkoittaa, että se on emulgoitu mekaanisesti, jotta voi ei pääse erottumaan K: Mistä tiedän, onko kerma homogenisoitu vai ei? V: Se ei näy etiketissä ainesosana, koska se tehdään pakottamalla kerma mikrosuodattimien läpi.

**Tulos**

Onko mitään paikkaa, josta voisin katsoa, onko kermani homogenisoitu?

**Esimerkki 4.499**

KONTEKSTI: Jos käyttäisit supermarketin kermaa, syy olisi hyvin selvä: se ei ole ainoastaan pastöroitu vaan myös homogenoitu. Tämä tarkoittaa, että se on emulgoitu mekaanisesti, jotta voi ei erottuisi. En tiedä, homogenisoidaanko myös creme fraichen kerma ennen creme fraichen valmistusta, mutta tuloksesi perusteella epäilisin myös homogenointia. Se ei näy etiketissä ainesosana, koska se tehdään pakottamalla kerma mikrosuodattimien läpi. <sep> K: Miksi minulla voi olla vaikeuksia tehdä voita Créme Fraichesta? V: Jos käyttäisit supermarketin kermaa, syy olisi hyvin selvä: se ei ole ainoastaan pastöroitu, vaan myös homogenoitu.

**Tulos**

Ahh, se käy järkeen. mitä minun pitäisi käyttää, jotta siitä tulisi varmasti oikein?

**Esimerkki 4.500**

KONTEKSTI: Vältä hyytymisainetta, jos voit, sillä se todennäköisesti pitää tämän tiiviinä jo ennestään melko tiheältä kuulostavassa ruokalajissa.Henkilökohtaisesti vatkaisin paljon ilmaa smetanan ja tuorejuuston seokseen ja tarjoilisin pienen vatkatun lusikallisen sitä. Se pitää sen kevyenä ja tasoittaa silti hieman mausteisuutta. Jos sianliha-chili on tähti, pidä se kohteliaana mutta ei monimutkaisena. <sep> Kysymys: Millainen viilentävä koriste on kuin jäätelö mutta ei sula? V: Vatkaa runsaasti ilmaa smetanan/tuorejuustoseokseen ja tarjoile pieni vatkattu loraus sitä.

**Tulos**

Mikä on paras lisuke?

**Esimerkki 4.501**

KONTEKSTI: Vältä hyytymisainetta, jos voit, sillä se todennäköisesti pitää tämän tiiviinä jo ennestään melko tiheältä kuulostavassa ruokalajissa.Henkilökohtaisesti vatkaisin paljon ilmaa smetanan ja tuorejuuston seokseen ja tarjoilisin pienen vatkatun lusikallisen sitä. Se pitää sen kevyenä ja tasoittaa silti hieman mausteisuutta. Jos sianliha-chili on tähti, pidä se kohteliaana mutta ei monimutkaisena. <sep> Kysymys: Millainen viilentävä koriste on kuin jäätelö mutta ei sula? Vastaus: Henkilökohtaisesti vatkaisin paljon ilmaa smetanan ja tuorejuuston seokseen ja tarjoilisin pienen vatkatun lusikallisen siitä K: Luuletko, että se sopisi hyvin chilin kanssa? V: Se pitää sen kevyenä ja tasoittaa silti hieman mausteisuutta.

**Tulos**

Miten hakkaan ilmaa smetanaan?

**Esimerkki 4.502**

TAUSTA: Basmati on klassinen. Pidän erityisesti ruskeasta basmatiriisistä, jossa on enemmän makua kuin valkoisessa basmatissa, mutta sen keittäminen kestää pidempään ja se menee umpeen 6 kuukauden kuluttua. Jos basmatiriisiä ei ole saatavilla, mikä tahansa pitkäjyväinen riisi riittää; lyhytjyväinen riisi on yleensä liian tahmeaa. Tekniikan osalta riisi huuhdellaan, kunnes huuhteluvesi on kirkasta. Jokaista riisikuppia kohti käytetään 2 kuppia vettä ja 1/2 tl suolaa. Kiehauta vesi, lisää riisi ja suola ja vähennä lämpöä kiehuvaksi. Keitä peitettynä, kunnes neste on imeytynyt ja riisi on rakenteeltaan pehmeää.Riisin lisukkeeksi on tarjolla PALJON vaihtoehtoja. Voit lisätä veteen ripauksen sahramia, jolloin saat elinvoimaisen keltaisen värin ja omaleimaisen kukkaistuoksun (jos haluat vain väriä, lisää 1/2 tl jauhettua kurkumaa). Voit lisätä kuoritun inkiväärin paloja, murskattuja pippureita, kokonaisia kuorittuja valkosipulinkynsiä, kokonaisia kardemummapaloja, kokonaisia neilikoita, kokonaisia laakerinlehtiä, kokonaisia kaffirlimetin lehtiä ja/tai kokonaisia kanelitankoja - määrät ja yhdistelmät ovat täysin makusi mukaan (muista vain poistaa laakerinlehdet ennen tarjoilua; poista muut tai jätä poistamatta, mutta laakerinlehdet ovat syömäkelvottomia). Voit myös lisätä keitettyjä vihanneksia, kuten herneitä, voipapuja, helmisipulia ja/tai porkkanoita. <sep> K: Millaista riisiä tarjoillaan intialaisen voikanan (Murgh Makhani) kanssa? V: Basmati on klassinen. Pidän erityisesti ruskeasta basmatiriisistä, jossa on enemmän makua kuin valkoisessa basmatissa, mutta sen keittäminen kestää pidempään ja se menee umpeen 6 kuukauden kuluttua.

**Tulos**

Mitä haluatte valmistaa näistä riiseistä ?

**Esimerkki 4.503**

YHTEYS: Kiinalaisessa munakoisossa on ohuempi kuori ja vähemmän siemeniä (vähemmän katkeruutta), minkä vuoksi sen maku on yleisesti ottaen herkempi. Voit korvata pallomunakoisolla (jota yleensä myydään amerikkalaisissa ruokakaupoissa) yhtä hyvin; ota vain huomioon, että saat lisää "munakoison" makua. Koska käyttämässäsi reseptissä on jo valmiiksi voimakkaita makuja, tämän ei pitäisi olla ongelma. Jos reseptissä kuitenkin käytettäisiin herkempiä makuja, siitä ei tulisi aivan sellaista kuin reseptin kirjoittaja on tarkoittanut. <sep> Kysymys: Voiko reseptissä korvata kiinalaisen munakoison "tavallisella" munakoisolla? V: Voit korvata pallomunakoison (sellainen, jota yleensä myydään amerikkalaisissa ruokakaupoissa) yhtä lailla; ota vain huomioon, että saat lisää "munakoison" makua.

**Tulos**

Pitäisikö minun käyttää samaa määrää munakoisoa?

**Esimerkki 4.504**

KONTEKSTI: Voit, mutta lopputulos on paljon paksumpi kuin täysmaidosta, eivätkä ne maistu yhtä hyvältä rasvan vähentämisen vuoksi. Voisit lisätä öljyä tai muuta rasvaa korvataksesi eron, vaikka se todennäköisesti muuttaa myös makua. <sep> K: Rasvattoman maidon korvaaminen täysmaidolla karamellireseptissä V: Voit, mutta lopputulos on paljon paksumpi kuin täysmaidon kanssa.

**Tulos**

miksi se olisi paksumpaa rasvattomalla maidolla?

**Esimerkki 4.505**

KONTEKSTI: Voit, mutta lopputulos on paljon paksumpi kuin täysmaidosta, eivätkä ne maistu yhtä hyvältä rasvan vähentämisen vuoksi. Voisit lisätä öljyä tai muuta rasvaa korvataksesi eron, vaikka se todennäköisesti muuttaa myös makua. <sep> K: Voinko korvata täysmaidon rasvattomalla maidolla karamellireseptissä? V: Voit, mutta lopputulos on paljon paksumpi kuin täysmaitoa käytettäessä.

**Tulos**

Mikä on paras tapa tehdä karamellia?

**Esimerkki 4.506**

KONTEKSTI: Voit käyttää korkkiruuvia sen klassisessa roolissa. Poraa reikä ja vedä sokeri sitten korkkiruuvilla ulos yhtenä kappaleena.Kannattaa luultavasti asettaa amme kyljelleen tätä varten, sillä sokerin paino on luultavasti liian suuri pysyäkseen korkkiruuvin varassa.Toinen vaihtoehto, joskin melko äärimmäinen, on leikata muovinen amme irti lankaleikkureilla tai saksilla. Silloin kuorit tuubin pois, ja jäljelle jää sama möykky, mutta ei tuubia. <sep> Kysymys: Miten saan puristettua palmusokerin pois astiasta? V: Voit käyttää korkkiruuvia sen klassisessa roolissa K: Miten käytän korkkiruuvia sen klassisessa roolissa? V: Poraa reikä ja vedä sitten korkkiruuvilla sokeri ulos yhtenä kappaleena.sinun pitäisi luultavasti asettaa amme kyljelleen tätä varten Q: Mikä on kyljelleen asettamisen tarkoitus? V: Sokerin paino on todennäköisesti liian suuri pysyäkseen korkkiruuvin päällä.

**Tulos**

Minulla ei ole korkkiruuvia. Onko minulla muita vaihtoehtoja?

**Esimerkki 4.507**

KONTEKSTI: Voit käyttää korkkiruuvia sen klassisessa roolissa. Poraa reikä ja vedä sokeri sitten korkkiruuvilla ulos yhtenä kappaleena.Kannattaa luultavasti asettaa amme kyljelleen tätä varten, sillä sokerin paino on luultavasti liian suuri pysyäkseen korkkiruuvin varassa.Toinen vaihtoehto, joskin melko äärimmäinen, on leikata muovinen amme irti lankaleikkureilla tai saksilla. Silloin kuorit tuubin pois, ja jäljelle jää sama möykky, mutta ei tuubia. <sep> Kysymys: Miten saan puristettua palmusokerin pois astiasta? V: Voit käyttää korkkiruuvia sen klassisessa roolissa. Poraa reikä ja vedä sitten korkkiruuvilla sokeri ulos yhtenä kappaleena K: Korkkiruuvi ei hajota sitä. onko jotain muuta? V: Vaikka se on melko äärimmäinen keino, on leikata muoviputki irti lankaleikkureilla tai saksilla.

**Tulos**

muita ehdotuksia tai vinkkejä?

**Esimerkki 4.508**

KONTEKSTI: Se, mitä kuvailet, on jotakin, mitä pitäisin normaalina keksissä. Jotkin keksit ovat enemmän kakkumaisia, jotkin pureskeltavia, jotkin rapeita, jotkin litteämpiä kuin toiset - mutta ne ovat kaikki hyviä. Lähes kaikki tekijät - rasvan tyypistä, nesteen tyypistä, kuohkeuttajasta sekä uunin ja taikinan lämpötilasta - voivat vaikuttaa keksin rakenteeseen. Suosittelen kahta vaihtoehtoa, jos haluat keksien olevan vähemmän litteitä: 1) jäähdytä taikinaa muutaman tunnin tai yön yli. Muotoile ne sitten ja laita ne nopeasti uuniin, kun taikina on kivikylmää. 2) Kokeile eri reseptiä. Tee visuaalinen internet-haku haluamallesi keksityypille. Hyviä reseptejä on vaikea löytää, ja joskus täytyy suudella muutamaa sammakkoa... <sep> K: Miksi suklaakekseistäni ei tule sellaisia kuin haluaisin? V: Lähes kaikki tekijät - rasvan tyypistä, nesteen tyypistä, hapatusaineesta sekä uunin että taikinan lämpötilaan - voivat vaikuttaa keksien rakenteeseen K: Teen suklaakeksejä. Teenkö jotain väärin, jos keksini näyttävät päältä litteiltä, pehmeiltä ja pohjasta ruskeilta? V: Se, mitä kuvailet, on jotain sellaista, mitä pitäisin normaalina keksissä. Jotkut keksit ovat enemmän kakkumaisia, jotkut ovat pureskeltavia, jotkut ovat rapeita, jotkut ovat litteämpiä kuin toiset - mutta ne ovat kaikki hyviä K: Ne ovat pehmeitä päältä ja rapeita pohjasta. Ne maistuvat täysin kypsennettyinä hyviltä, mutta eivät aivan keksien kaltaisilta, eikö niin? V: Jos haluat keksien olevan vähemmän litteitä: 1) jäähdytä taikinaa muutaman tunnin ajan tai yön yli. Muotoile ne sitten ja laita ne nopeasti uuniin, kun taikina on kivikylmää. 2) Kokeile eri reseptiä

**Tulos**

Et siis usko, että keitin ne väärin?

**Esimerkki 4.509**

KONTEKSTI: Ensisijainen syy on ehdottomasti mukavuus. Jos et halua kuorta ja siemeniä kastikkeeseesi, sinun on tehtävä töitä sen välttämiseksi. Kyllä, se on mahdollista, esim. kuljettamalla se ruokamyllyn läpi tai blanchoimalla ja kuorimalla sekä säilyttämällä vain hedelmäliha, mutta on paljon helpompaa, kun se on jo valmiiksi tehty. passata on yleensä myös paljon paksumpaa, joten se ei tarvitse yhtä pitkää kypsennysaikaa pelkistääkseen kastikkeeksi, joka ei ole vetistä, kuin tuoreet tomaatit. Lisäksi sinun ei tarvitse huolehtia siitä, löydätkö hyviä tuoreita tomaatteja, esimerkiksi jos on talvi ja niiden sesonki on ohi.Vertailutapauksissasi näyttää jäävän tämä asia huomiotta: jos vain pilkot ja keität, kastikkeeseen jää kuorta ja siemeniä sekä ylimääräistä nestettä keitettäväksi, kun taas jos käytät passataa, niin ei jää. (Lisäksi, jos on jotain hyötyä, tarvitset melko jättimäisiä tomaatteja saadaksesi yhdestä tomaatista 3/4 kupillista passataa.) Jos kuori ja siemenet eivät haittaa, voit tietenkin myös keittää tuoreita tomaatteja ja tehdä sen itse. Huomaa, että voit usein saada samanlaisia etuja muista tomaattisäilykkeistä. Yhdysvalloissa murskatut tomaatit ovat paljon yleisempiä, ja niiden rakenne on suunnilleen samanlainen. (Kuoritut kokonaiset tomaatit, kuutioidut tomaatit, tomaattikastike ja tomaattipyree voivat myös olla hyödyllisiä riippuen siitä, millaista koostumusta tavoittelet.) <sep> K: Miksi Ragussa käytetään nimenomaan Passataa tomaattien sijasta? V: Ensisijainen syy on ehdottomasti mukavuus. Jos et halua kuorta ja siemeniä kastikkeeseesi, joudut tekemään töitä niiden välttämiseksi K: Vaikuttaako tämä aitoon makuun? V: Jos kuori ja siemenet eivät haittaa, on myös täysin mahdollista yksinkertaisesti keittää tuoreita tomaatteja ja tyytyä siihen.

**Tulos**

Eivätkö kuori ja siemenet kypsenny niin paljon, kun niitä haudutetaan tuntikausia, että niitä ei edes huomaa?

**Esimerkki 4.510**

KONTEKSTI: Ensisijainen syy on ehdottomasti mukavuus. Jos et halua kuorta ja siemeniä kastikkeeseesi, sinun on tehtävä töitä sen välttämiseksi. Kyllä, se on mahdollista, esim. kuljettamalla se ruokamyllyn läpi tai blanchoimalla ja kuorimalla sekä säilyttämällä vain hedelmäliha, mutta on paljon helpompaa, kun se on jo valmiiksi tehty. passata on yleensä myös paljon paksumpaa, joten se ei tarvitse yhtä pitkää kypsennysaikaa pelkistääkseen kastikkeeksi, joka ei ole vetistä, kuin tuoreet tomaatit. Lisäksi sinun ei tarvitse huolehtia siitä, löydätkö hyviä tuoreita tomaatteja, esimerkiksi jos on talvi ja niiden sesonki on ohi.Vertailutapauksissasi näyttää jäävän tämä asia huomiotta: jos vain pilkot ja keität, kastikkeeseen jää kuorta ja siemeniä sekä ylimääräistä nestettä keitettäväksi, kun taas jos käytät passataa, niin ei jää. (Lisäksi, jos on jotain hyötyä, tarvitset melko jättimäisiä tomaatteja saadaksesi yhdestä tomaatista 3/4 kupillista passataa.) Jos kuori ja siemenet eivät haittaa, voit tietenkin myös keittää tuoreita tomaatteja ja tehdä sen itse. Huomaa, että voit usein saada samanlaisia etuja muista tomaattisäilykkeistä. Yhdysvalloissa murskatut tomaatit ovat paljon yleisempiä, ja niiden rakenne on suunnilleen samanlainen. (Kuoritut kokonaiset tomaatit, kuutioidut tomaatit, tomaattikastike ja tomaattipyree voivat myös olla hyödyllisiä riippuen siitä, millaista koostumusta tavoittelet.) <sep> K: Mitä Passata tarkalleen ottaen on? V: murskattuja tomaatteja K: Onko parempi käyttää Passataa tuoreiden tomaattien sijasta? V: Ensisijainen syy on ehdottomasti mukavuus

**Tulos**

Onko menettely niin paljon vaikeampaa, jos käytetään tuoreita tomaatteja Passatan sijasta?

**Esimerkki 4.511**

KONTEKSTI: Ensisijainen syy on ehdottomasti mukavuus. Jos et halua kuorta ja siemeniä kastikkeeseesi, sinun on tehtävä töitä sen välttämiseksi. Kyllä, se on mahdollista, esim. kuljettamalla se ruokamyllyn läpi tai blanchoimalla ja kuorimalla sekä säilyttämällä vain hedelmäliha, mutta on paljon helpompaa, kun se on jo valmiiksi tehty. passata on yleensä myös paljon paksumpaa, joten se ei tarvitse yhtä pitkää kypsennysaikaa pelkistääkseen kastikkeeksi, joka ei ole vetistä, kuin tuoreet tomaatit. Lisäksi sinun ei tarvitse huolehtia siitä, löydätkö hyviä tuoreita tomaatteja, esimerkiksi jos on talvi ja niiden sesonki on ohi.Vertailutapauksissasi näyttää jäävän tämä asia huomiotta: jos vain pilkot ja keität, kastikkeeseen jää kuorta ja siemeniä sekä ylimääräistä nestettä keitettäväksi, kun taas jos käytät passataa, niin ei jää. (Lisäksi, jos on jotain hyötyä, tarvitset melko jättimäisiä tomaatteja saadaksesi yhdestä tomaatista 3/4 kupillista passataa.) Jos kuori ja siemenet eivät haittaa, voit tietenkin myös keittää tuoreita tomaatteja ja tehdä sen itse. Huomaa, että voit usein saada samanlaisia etuja muista tomaattisäilykkeistä. Yhdysvalloissa murskatut tomaatit ovat paljon yleisempiä, ja niiden rakenne on suunnilleen samanlainen. (Kuoritut kokonaiset tomaatit, kuutioidut tomaatit, tomaattikastike ja tomaattipyree voivat myös olla hyödyllisiä riippuen siitä, millaista koostumusta tavoittelet.) <sep> K: Miksi Ragussa käytetään nimenomaan Passataa tomaattien sijasta? V: Ensisijainen syy on ehdottomasti mukavuus. Jos et halua kuorta ja siemeniä kastikkeeseesi, joudut tekemään töitä välttääkseen niitä

**Tulos**

Eivätkö tomaatit maistuisi paremmalta?

**Esimerkki 4.512**

YHTEENVETO: Vaikka epäilen, että kaava on enimmäkseen luotettava, jos koe toistetaan samalla henkilöllä, havaitsin, että yksilöllinen lämpöherkkyys vaihtelee paljon. Useimmat ammattikokit ja kokeneet kotiäidit kestävät (sanaleikki oli tarkoitettu) korkeampaa lämpöä kuin ne, jotka harvoin altistavat kätensä korkeille lämpötiloille. Meillä kotona on käyty kiivaita keskusteluja siitä, ovatko juuri valmistuneessa astianpesukoneessa olevat astiat liian kuumia kosketettaviksi vai eivät. Ja tämä on vain yksi esimerkki.Jos yksilöiden välisiä eroja ei oteta huomioon, oman käden lämpöherkkyyden käyttäminen lämpötila-alueen mittaamiseen on täysin mahdollista (kunhan muutamalla asteella ei ole väliä). Se vaatii aikaa ja harjoittelua, jota yleensä kutsutaan "kokemukseksi". Itse en kuitenkaan ajattele asteissa, vaan enemmänkin luokissa kuten "liian kylmä" / "pitäisi olla ok" / "liian kuuma" ja muutama askel siltä väliltä. Lyhyesti sanottuna, jos tarvitset tarkan lämpötilan, hanki lämpömittari. Jos arvioit vielä käsin, hanki joko lämpömittari tai suunnittele muutama koe-ja-erehdys-kierros. Ja joskus tarkka lämpötila ei ole tärkeää, jotta resepti toimisi. X-aika Y-etäisyydellä -kaavan käyttäminen voi toimia, jos lämpöherkkyytesi on samanlainen kuin kirjoittajalla. <sep> K: Kuinka tarkka on käsin tapahtuva tekniikka grillauksessa? V: Vaikka epäilen, että kaava on enimmäkseen luotettava, jos koe toistetaan samalla henkilöllä, huomasin, että yksilöllinen lämpöherkkyys vaihtelee lo

**Tulos**

Kuinka monta tuumaa sinun pitäisi pitää kättäsi grillin yläpuolella, jotta tiedät lämpötilan?

**Esimerkki 4.513**

KONTEKSTI: Pavut pakastuvat erinomaisesti. Laitan omani pakastepusseihin ja asetan ne litteiksi, jotta ne pakastuvat nopeasti ja ovat helpompia sulattaa.Ne ovat erittäin tukevia pieniä ilon nugetteja ja kestävät hyvin säilöntää tai pakastamista ilman, että niistä tulee mössöä.Erilaiset pavut käyttäytyvät eri tavoin. Pintot pehmenevät nopeasti, eikä niissä ole juurikaan kuorta. Mustat pavut säilyttävät muotonsa ja kuorensa paljon kauemmin. Kidneypavut ovat keskellä - jos keität niitä liian pitkään, ne muhivat, mutta ne ovat paljon tukevampia kuin pintopavut. <sep> Kysymys: Voiko säilykkeeksi säilötyt kidneypavut säilöä niin, että ne säilyttävät muotonsa? V: Ne ovat erittäin tukevia pieniä ilon nugetteja, ja ne kestävät hyvin säilykkeen tai pakastuksen ilman, että niistä tulee muusia.

**Tulos**

kuinka kauan ne kestäisivät jäädytyksen?

**Esimerkki 4.514**

KONTEKSTI: Pavut pakastuvat erinomaisesti. Laitan omani pakastepusseihin ja asetan ne litteiksi, jotta ne pakastuvat nopeasti ja ovat helpompia sulattaa.Ne ovat erittäin tukevia pieniä ilon nugetteja ja kestävät hyvin säilöntää tai pakastamista ilman, että niistä tulee mössöä.Erilaiset pavut käyttäytyvät eri tavoin. Pintot pehmenevät nopeasti, eikä niissä ole juurikaan kuorta. Mustat pavut säilyttävät muotonsa ja kuorensa paljon kauemmin. Kidneypavut ovat keskellä - jos keität niitä liian pitkään, ne muhivat, mutta ne ovat paljon tukevampia kuin pintopavut. <sep> Kysymys: Voiko säilykkeeksi säilötyt kidneypavut säilöä niin, että ne säilyttävät muotonsa? V: Ne ovat erittäin tukevia pieniä ilon nugetteja, ja ne kestävät hyvin säilöntää tai pakastamista.

**Tulos**

Kuinka kauan ne säilyvät tällä menetelmällä?

**Esimerkki 4.515**

TAUSTA: Vaahtokarkit laajenevat niin paljon, koska niissä oleva vesi muuttuu höyryksi, ja kaasu vie paljon enemmän tilaa kuin neste. Tarkemmin sanottuna 1 ml vettä muuttuu ~1,36 litraa höyryksi, ennen kuin sitä lämmitetään lisää. Se on 1000-kertainen laajeneminen, ennen kuin siihen lisätään laajeneminen kaasun lämmetessä. Vaahtokaramelleissa ei ole kovin paljon vettä, mutta kun se on vangittuna venyvään gelatiinimatriisiin, joka sitoo helposti kaasua, tarvitaan vain vähän, jotta koko juttu paisuu kuin ilmapallo.Olet oikeassa siinä, että kaasun laajeneminen yksinään on riittämätöntä; jos en ole pahasti sekoittanut laskelmiani, kaasun laajeneminen 20C:sta ~150C:een (karamellisoitumislämpötila) kasvattaa kaasun tilavuutta alle 50%. <sep> Kysymys: Miksi vaahtokaramelli paisuu niin paljon mikroaaltouunissa? V: Vaahtokarkit laajenevat niin paljon, koska niiden sisältämä vesi muuttuu höyryksi, ja kaasu vie PALJON enemmän tilavuutta kuin neste K: Kuinka isoksi ne voivat kasvaa? V: 1 ml vettä muuttuu ~1,36 litraksi höyryä.

**Tulos**

Kasvavatko ne koskaan niin suuriksi, että ne räjähtävät?

**Esimerkki 4.516**

TAUSTA: Vaahtokarkit laajenevat niin paljon, koska niissä oleva vesi muuttuu höyryksi, ja kaasu vie paljon enemmän tilaa kuin neste. Tarkemmin sanottuna 1 ml vettä muuttuu ~1,36 litraa höyryksi, ennen kuin sitä lämmitetään lisää. Se on 1000-kertainen laajeneminen, ennen kuin siihen lisätään laajeneminen kaasun lämmetessä. Vaahtokaramelleissa ei ole kovin paljon vettä, mutta kun se on vangittuna venyvään gelatiinimatriisiin, joka sitoo helposti kaasua, tarvitaan vain vähän, jotta koko juttu paisuu kuin ilmapallo.Olet oikeassa siinä, että kaasun laajeneminen yksinään on riittämätöntä; jos en ole pahasti sekoittanut laskelmiani, kaasun laajeneminen 20 C:sta ~150 C:een (karamellisoitumislämpötila) kasvattaa kaasun tilavuutta alle 50 %:lla. <sep> Kysymys: Miksi vaahtokaramellit pöhöttyvät niin valtaviksi kun ne laitetaan mikroaaltouuniin? V: Vaahtokarkit laajenevat niin paljon, koska niissä oleva vesi muuttuu höyryksi, ja kaasu vie PALJON enemmän tilavuutta kuin neste. Sp Q: Kuinka suureksi ne voivat paisua? V: Tarkemmin sanottuna 1 ml vettä muuttuu ~1,36 litraksi höyryä, ennen kuin sitä lämmitetään lisää.

**Tulos**

Kuinka kauan laitat ne mikroaaltouuniin?

**Esimerkki 4.517**

TAUSTA: Vaahtokarkit laajenevat niin paljon, koska niissä oleva vesi muuttuu höyryksi, ja kaasu vie paljon enemmän tilaa kuin neste. Tarkemmin sanottuna 1 ml vettä muuttuu ~1,36 litraa höyryksi, ennen kuin sitä lämmitetään lisää. Se on 1000-kertainen laajeneminen, ennen kuin siihen lisätään laajeneminen kaasun lämmetessä. Vaahtokaramelleissa ei ole kovin paljon vettä, mutta kun se on vangittuna venyvään gelatiinimatriisiin, joka sitoo helposti kaasua, tarvitaan vain vähän, jotta koko juttu paisuu kuin ilmapallo.Olet oikeassa siinä, että kaasun laajeneminen yksinään on riittämätöntä; jos en ole pahasti sekoittanut laskelmiani, kaasun laajeneminen 20 C:sta ~150 C:een (karamellisoitumislämpötila) kasvattaa kaasun tilavuutta alle 50 %:lla. <sep> Kysymys: Miksi vaahtokaramellit pöhöttyvät niin valtaviksi kun ne laitetaan mikroaaltouuniin? V: Vaahtokarkit laajenevat niin paljon, koska niissä oleva vesi muuttuu höyryksi, ja kaasu vie PALJON enemmän tilavuutta kuin neste K: Onko vesi ainoa komponentti, vai onko muita komponentteja? V: Vaahtokarkkeissa ei ole kovin paljon vettä, mutta kun se on vangittuna venyvään gelatiinimatriisiin, joka sitoo kaasun helposti K: Mitä muuta voit kertoa minulle tieteestä? V: Kaasun laajeneminen yksinään ei riitä; jos en ole pahasti sekoittanut laskelmiani, kaasun laajeneminen 20C:sta ~150C:een (karamellisoitumislämpötila) kasvattaa kaasun tilavuutta alle 50 prosenttia.

**Tulos**

Voiko vaahtokarkki karamellisoitua mikroaaltouunissa?

**Esimerkki 4.518**

KONTEKSTI: Sanoisin, että tuo ei ole täysin totta, lähinnä siksi, että mikään näkemäni suolan korvike ei kuitenkaan vastaa samaa makua. "Oikea" suola on natriumkloridia (ja ehkä jodia tai pieniä epäpuhtauksia, jos kyseessä on merisuola). Useimmat suolan korvikkeet ovat osittain tai enimmäkseen kaliumkloridia. Tämä on teknisesti (kemiallisesti katsoen) suola, ja sillä on samanlainen suolainen maku, mutta se ei maistu aivan yhtä hyvältä kuin natriumkloridi, ja se voi olla kitkerän tai metallisen makuista. Joihinkin suolankorvikkeisiin lisätään yrttejä tai muita asioita, jotka auttavat tekemään kaliumkloridista maukkaampaa. Kuulostaa siltä, että sinulla on myös "tavallista" suolaa, jos sen natriumpitoisuus on merkittävä." Olet siis oikeassa siinä, että siinä on todennäköisesti "juju", mutta todennäköisempää on, että suolankorvikkeesi ei koskaan maistu ihan oikealta tai on kitkerää, ja epätodennäköisempää on, että lisäät siihen paljon ylimääräistä saadaksesi oikean suolaisuuden. <sep> Kysymys: Onko vähän natriumia sisältävä suola todella tehokasta? Vastaus: millään näkemälläni suolankorvikkeella ei kuitenkaan saa samaa makua aikaan K: lisäätkö lisää saadaksesi täyden maun? Vastaus: Jos lisäät paljon ylimääräistä, jotta saat oikean suolaisuuden.

**Tulos**

voinko käyttää jotain muuta ainesosaa?

**Esimerkki 4.519**

KONTEKSTI: Temppu ei ole varastointi vaan pesu. Tämäntyyppiset astiat imevät runsaasti vettä, jos niitä kastelee. Pesen tämäntyyppiset astiat tyhjässä lavuaarissa ja kokeilen niitä sitten heti. En myöskään koskaan laittaisi niitä astianpesukoneeseen. Jos ne kostuvat liikaa, ne on kuivattava, ja paras tapa, jonka olen löytänyt, on lämmittää uuni, sammuttaa se ja laittaa astiat sisään jättämällä ovi raolleen. Lämpö ajaa kosteuden ulos ja avoin ovi päästää kosteuden pois. Säilytyksen osalta kuivassa kaapissa pitäisi pärjätä mainiosti. <sep> Kysymys: Miten saviastioita säilytetään? V: Temppu ei ole säilytys vaan pesu. Tämäntyyppiset astiat imevät itseensä runsaasti vettä, jos ne kastetaan

**Tulos**

Miten voin estää homeen muodostumisen näiden astioiden säilytyksessä?

**Esimerkki 4.520**

TAUSTA: Valmistan usein pekonia ja muuta suolattua lihaa. Huomaan, että sianlihan vatsasta vapautuvan nesteen määrä vaihtelee. Se ei ole käyttökelpoinen mittari, joka osoittaa, miten kypsytys etenee. Erityisesti pekoni kypsennetään yleensä kypsentämisen jälkeen, joten en ole siitä kovin huolissani. Käytän suolalaatikkomenetelmää, päällystän vatsaa koveteseoksella, laitan sen suureen vetoketjulukkoon, asetan vatsaa hieman suurempaan astiaan ja laitan jääkaappiin. Käännä noin viikon ajan joka päivä. Seuraavaksi odotan, että vatsa kiinteytyy. Nipistelen sitä. Jos se on kiinteytynyt viikon kuluttua, siirryn kuumasavustukseen (tai voit käyttää uunia). Jos se tuntuu edelleen pehmeältä, annan sille vielä yhden tai kaksi päivää aikaa. <sep> Kysymys: Kuinka paljon mehua pitäisi tulla ulos, kun kypsytän sianlihaa? V: Minusta sianlihan vatsasta vapautuvan nesteen määrä vaihtelee.

**Tulos**

Viimeisimmästä erästä on saatu mehua alle puolet kahden ensimmäisen erän mehusta. Onko tämä normaalia?

**Esimerkki 4.521**

TAUSTA: Valmistan usein pekonia ja muuta suolattua lihaa. Huomaan, että sianlihan vatsasta vapautuvan nesteen määrä vaihtelee. Se ei ole käyttökelpoinen mittari, joka osoittaa, miten kypsytys etenee. Erityisesti pekoni kypsennetään yleensä kypsentämisen jälkeen, joten en ole siitä kovin huolissani. Käytän suolalaatikkomenetelmää, päällystän vatsaa koveteseoksella, laitan sen isoon vetoketjulukkoon, asetan vatsaa hieman suurempaan astiaan ja laitan jääkaappiin. Käännä noin viikon ajan joka päivä. Seuraavaksi odotan, että vatsa kiinteytyy. Nipistelen sitä. Jos vatsa on kiinteytynyt viikon kuluttua, siirryn kuumasavustukseen (tai voit käyttää uunia). Jos se tuntuu edelleen pehmeältä, annan sille vielä yhden tai kaksi päivää aikaa. <sep> Kysymys: kuinka paljon mehua pitäisi tulla ulos, kun sian vatsaa kypsytetään pekonia varten? Vastaus: Teen pekonia ja muita suolattuja lihoja usein. Huomaan, että sianlihan vatsasta irtoavan nesteen määrä vaihtelee K: Mistä tiedän, kypsyykö sianlihan vatsa kunnolla? V: Se ei ole hyödyllinen mittari, jolla voidaan mitata, miten kypsytys etenee. Erityisesti pekoni kypsennetään yleensä kypsymisen jälkeen, joten en ole siitä kovin huolissani K: Kuinka paljon suolaa minun pitäisi käyttää? V: Käytän suolalaatikkomenetelmää, päällystän vatsan suolaseoksella, laitan sen suureen vetoketjulukkoon, laitan vatsaa hieman suurempaan astiaan ja laitan jääkaappiin K: Kuinka kauan minun pitäisi jättää se jääkaappiin? V: Käännä noin viikon ajan joka päivä. Seuraavaksi odotan vatsan kiinteytymistä.

**Tulos**

Pitäisikö minun lisätä jotain muuta kuin suolaa kypsytyksen aikana?

**Esimerkki 4.522**

TAUSTA: Tätä "temppua" käyttävät monet hienot kokit. Liha suolataan, kääritään ja jäähdytetään tunteja tai jopa yön yli ennen ruoanvalmistusta. Kyllä, suola imee aluksi kosteutta lihasta, mutta ajan mittaan kosteus siirtyy takaisin lihaan ja vie suolan mukanaan! Suola myös hajottaa lihaksen proteiinirakennetta ja tekee pihvistä mureamman.Pihvi huuhdellaan ja kuivataan (märkä pihvi höyrystyy eikä hiiltyy), maustetaan ja paistetaan.Jauhelihaa voidaan käsitellä samalla tavalla. Käyttämällä keskisuolaa tai karkeaa suolaa ja suosimalla vähemmän suolaista, voit löytää oikean suhteen omaan makuusi sopivaksi. Mausta ennen muotoilua tai sen jälkeen. Jotkut väittävät, että grillin kuumuus ja liekki tekevät mausteista kitkeriä. Muita vinkkejä: Käytä vain niin paljon painetta kuin on tarpeen, jotta patit pysyvät kasassa. Jos haluat lähes idioottivarmasti raakaa tai puolikypsää lihaa, siirry suoraan jääkaapista grilliin. <sep> K: Tiedätkö miksi, mikä saa hampurilaisen maistumaan niin suolaiselta? V: Tätä "kikkaa" käyttävät monet hienot kokit. Liha suolataan, kääritään ja laitetaan jääkaappiin tunteja tai jopa yön yli ennen ruoanvalmistusta K: Voinko tehdä jotain saadakseni tällaisen lopputuloksen, kun valmistan naudanlihapurilaisia kotona? V: Jauhelihaa voidaan käsitellä samalla tavalla.

**Tulos**

Voisiko grillin lämpötilalla olla merkitystä?

**Esimerkki 4.523**

KONTEKSTI: Samasta syystä kuin pikaruokien hampurilaiset ovat usein kuivia :) Kun naudanliha joutuu korkeaan lämpöön, mehut menevät vastakkaiseen suuntaan. Tästä syystä kun paistat pihvin pannulla, tiedät, että se on lähes puolikypsä, kun näet, että mehut alkavat tulla läpi yläreunasta. Hampurilaisissa oleva rasva tekee saman asian, se siirtyy poispäin lämmönlähteestä ja takaisin muuhun lihaan. Näin vain tapahtuu, kun liha kypsyy ja supistuu. Monissa pikaruokapaikoissa käytetään kaksoisgrilliä (vedetään ylösalaisin käännetty litteä yläosa alas litteällä päällä olevan hampurilaisen päälle). Hups, siinä menee käytännössä kaikki kosteus siinä noin kolmessa minuutissa, jonka ne kypsennetään.Höyryä käyttämällä tästä tulee paljon hellävaraisempi prosessi. Koska patee kypsyy ylä- ja alapuolelta ja sivuilta yhtä aikaa, mutta hellävaraisemmalla lämmöllä, rasva (ja osa mehuista) tulee ulos sen sijaan, että se menisi piiloon pateen toiselle puolelle, joka ei ole lämmönlähteessä. <sep> K: Miten veden lisääminen pannuun auttaa burgeria tulemaan paremmaksi ? V: Käyttämällä höyryä teet tästä paljon hellävaraisemman prosessin. Kun patee kypsyy ylä- ja alapuolelta ja sivuilta kerralla...

**Tulos**

Tuleeko hampurilaisesta liian märkä, jos lisään vettä?

**Esimerkki 4.524**

KONTEKSTI: Siveltäminen on aluksi hienoa. Käytä luullisia, nahkapintaisia kananrintoja. Kun se on kypsää, voit halutessasi poistaa nahan ja leikata luun irti.Aseta grilliin myös 2 lämpövyöhykettä (joko panostamalla hiiliin tai sammuttamalla kaasupoltin). Ruskista sitä muutaman minuutin ajan kuumalla vyöhykkeellä ja siirrä se sitten viileämmälle vyöhykkeelle kypsentämään loppuun, kunnes lämpötila nousee 165-170 asteeseen.poista sitten lämpöalueelta ja odota vähintään 5 minuuttia viipalointia varten. <sep> K: Miten pidät broilerin rinnan mehukkaana grillatessasi? V: Suolakylvö on hyvä aloittaa

**Tulos**

eikö siitä tulisi suolainen maku?

**Esimerkki 4.525**

KONTEKSTI: Macadamia on rakenteeltaan ja öljypitoisuudeltaan niin lähellä toisiaan kuin löytyy. Koska käytät sitä maustepastoihin - ainoa käyttökohde, johon olen niitä käyttänyt - makasiini on erinomainen kantaja-aine. Hieman kitkerää ja joskus saippuamaista jälkimakua en ole vielä löytänyt korvaavaa tuotetta. Mitä on Laksa ilman tuota makukomponenttia? <sep> Kysymys: Kynttilänpähkinöiden korvaaminen indonesialaisessa ruoassa, onko neuvoja? V: Macadamia on niin lähellä sitä, mitä löytyy rakenteen ja öljypitoisuuden puolesta.

**Tulos**

Tähän kuuluvat monet erilaiset rendangit ja sambalit, kuten Sambal Kemiri. sekä ?

**Esimerkki 4.526**

Sokerikiteet on valmistettu sakkaroosista (glukoosi yhdistettynä fruktoosiin), jos sokeria keitetään hapon kanssa (maito on hieman hapanta [ph 6,5-7]), sokeri jakautuu monomeereihinsa - fruktoosiin ja glukoosiin (inverttisokeri). Fruktoosi sopii makureseptoreihisi paremmin kuin sakkaroosi tai fruktoosi aiheuttaen sen makeamman maun(1,73 x makeampi). <sep> K: Hei! Mietin onko sokeria parempi laittaa teehen sen keittämisen jälkeen? Olen Punjabista enkä ole tottunut tähän menetelmään. V: Sokerikiteet koostuvat sakkaroosista sakkaroosista(glukoosista yhdistettynä fruktoosiin.

**Tulos**

Tuo on todella hyvä tietää, mutta jos minä, mutta onko eroa laittaa sokeria teetä keittämisen jälkeen?

**Esimerkki 4.527**

Sokerikiteet on valmistettu sakkaroosista (glukoosi yhdistettynä fruktoosiin), jos sokeria keitetään hapon kanssa (maito on hieman hapanta [ph 6,5-7]), sokeri jakautuu monomeereihinsa - fruktoosiin ja glukoosiin (inverttisokeri). Fruktoosi sopii makureseptoreihisi paremmin kuin sakkaroosi tai fruktoosi aiheuttaen sen makeamman maun(1.73 x makeampi). <sep> Kysymys: Onko sokeri teessä parempi jos se laitetaan keittämisen jälkeen? V: Jos keität sokeria hapon kanssa (maito on hieman hapanta[ph 6,5-7]) sokeri pilkkoutuu K: Miten teen teestä voimakkaamman makuista? V: nom Q: Minkä mittaista vettä käytän? V: c

**Tulos**

Olen kuullut, että oikean posliinin käyttö vaikuttaa makuun, onko tämä totta?

**Esimerkki 4.528**

CONTEXT: Luulen, että vastasit itse kysymykseesi. Käytät itse papua vaniljasokerin valmistukseen, joten ilmeisesti myös siinä on paljon makua eikä vain siemenissä. kokemukseni on, että saat paljon enemmän makua irti siemenistä, jos annat niiden haudutella lämpimässä maidossa/nesteessä. <sep> Kysymys: Onko todella eroa sillä, että heität myös vaniljatangon joukkoon? V: Kokemukseni on, että saat paljon enemmän makua irti, jos annat sen hauduttaa sitä lämpimässä maidossa/nesteessä.

**Tulos**

voiko kapselia käyttää uudelleen?

**Esimerkki 4.529**

CONTEXT: Luulen, että vastasit itse kysymykseesi. Käytät itse papua vaniljasokerin valmistukseen, joten ilmeisesti myös siinä on paljon makua eikä vain siemenissä. kokemukseni on, että saat paljon enemmän makua irti siemenistä, jos annat niiden haudutella lämpimässä maidossa/nesteessä. <sep> Kysymys: Onko todella eroa sillä, että heität myös vaniljatangon joukkoon? Vastaus: Myös siinä on paljon makua, eikä vain siemenissä K: Onko siemenvarsi syötävä? V: Itse papua käytetään vaniljasokerin valmistukseen K: Haluan käyttää palan uudelleen vaniljauutteeseen tai vaniljasokeriin, käykö se? V: Myös siinä on paljon makua eikä vain siemenissä K: Onko jotain muuta, mitä minun pitäisi tietää vaniljatangosta tai siemenistä? V: Kokemukseni on, että saat paljon enemmän makua siemenistä, jos annat niiden hauduttaa niitä lämpimässä maidossa tai nesteessä.

**Tulos**

Kuinka kauan ehdotat hauduttamista?

**Esimerkki 4.530**

YHTEENVETO: Useimmissa tuntemissani resepteissä pihvin päälle yksinkertaisesti painetaan murskattua pippuria. On totta, että osa putoaa pois, mutta näissä resepteissä pippuria käytetään runsaasti sitä silmällä pitäen. En ole törmännyt kananmunanvalkuaista käyttävään menetelmään (en ole varma, haluanko kananmunanvalkuaista pihvilleni), mutta näin reseptin, jossa murskattua pippuria lisätään sulatettuun voihin, pihvi päällystetään seoksella ja jäähdytetään ennen kypsentämistä. Riippumatta lähestymistavasta, uskon, että lihan ja pippurin jäähtyminen auttaa. <sep> Kysymys: Miten estetään pippurikastikkeen putoaminen pihvistä paistettaessa? V: On totta, että osa putoaa, mutta näissä resepteissä pippuria käytetään runsaasti sitä silmällä pitäen K: Voinko käyttää jotain kananmunanvalkuaista pitämään sen kiinni? V: En ole törmännyt kananmunanvalkuaismenetelmään K: Voisiko käyttää jotain muuta? V: Näin reseptin, jossa lisätään murskattua pippuria sulatettuun voihin K: Miten sitä käytetään? V: Pihvi päällystetään seoksella ja jäähdytetään ennen kypsentämistä.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi jäähdyttää?

**Esimerkki 4.531**

CONTEXT: Ehdottomasti! Metallivartaat edistävät lihan kypsymistä keskeltä, sillä ne keräävät lämpöä paljaista osista ja johtavat sitä koko lihaan. tätä edistääkseen on hyvä ajatus, ettet ahdista metallivartaita ruokapaloilla. Vartaiden pakkaamatta jättäminen paljastaa myös enemmän pinta-alaa ruoan karamellisoitumiselle. Kun teet näin puisilla vartailla, on vaarana, että vartaat palavat ja ruoka häviää grilliin. <sep> K: Tekevätkö metalliset vartaat huomattavasti erilaisen kypsennysajan kuin puiset? V: Ehdottomasti! Metallivartaat edistävät lihan kypsymistä keskeltä, koska ne ottavat lämpöä paljaista osista ja johtavat sitä koko Q: Voiko puisia vartaita käyttää uudelleen? V: Vaarana on vartaiden palaminen.

**Tulos**

Kuinka paljon vähemmän aikaa minun pitäisi grillata kebabia metallivartailla?

**Esimerkki 4.532**

CONTEXT: Ehdottomasti! Metallivartaat edistävät lihan kypsymistä keskeltä, sillä ne keräävät lämpöä paljaista osista ja johtavat sitä koko lihaan. tätä edistääkseen on hyvä ajatus, ettet ahdista metallivartaita ruokapaloilla. Vartaiden pakkaamatta jättäminen paljastaa myös enemmän pinta-alaa ruoan karamellisoitumiselle. Kun teet näin puisilla vartailla, on vaarana, että vartaat palavat ja ruoka häviää grilliin. <sep> K: Tekevätkö metalliset vartaat huomattavasti erilaisen kypsennysajan kuin puiset? V: Metallivartaat edistävät lihan kypsymistä keskeltä, koska ne ottavat lämpöä paljaista osista ja johtavat sitä koko pituudelta.

**Tulos**

Eli metalliset vartaat ovat ehdottomasti parempia kuin puiset?

**Esimerkki 4.533**

KONTEKSTI: En sanoisi "vaarallista", mutta lisäriski on olemassa.Sinun on periaatteessa otettava täysin kypsennetty lintu ja jäähdytettävä se nopeasti, jotta se ei vietä liian kauan "vaaravyöhykkeellä". Sitten ne on lämmitettävä uudelleen turvalliseen lämpötilaan ... täytteeseen voi lisätä ylimääräistä nestettä ja varmistaa, että se nousee tarvittavaan lämpötilaan, mutta itse kalkkunaa on vaikea lämmittää uudelleen kuivumatta (ehkä jos se olisi suolattu, se olisi parempi, mutta se ei silti ole ihanteellinen).Sanoisin, että kaiken kaikkiaan säästät jonkin verran aikaa edellisenä päivänä, mutta kokonaiskesto on paljon pidempi, ruokaan liittyvien sairauksien riski kasvaa ja laatu heikkenee.Jos pääasiallinen tavoite on lyhentää kypsennysaikaa, aloittaisin siitä, että lintu jätetään täyttämättä. Varmistaisin myös, että lintu on sulatettu hyvin etukäteen (liian monet ihmiset jättävät sen edelliseksi illaksi). Jos todella haluat lyhentää aikaa, voit ehkä perhostaa linnun perhosella, mutta se olisi silloin liian leveä useimpiin uuneihin. (ehkä tehdä se kahdella tarjottimella?) <sep> Kysymys: Onko turvallista kypsentää täytetty kalkkuna kokonaan kiitospäivää edeltävänä iltana? V: En sanoisi "vaarallista", mutta siihen liittyy lisäriski K: Mitkä ovat lisäriskit? V: Täysin kypsän linnun pitää periaatteessa ottaa ja jäähdyttää se nopeasti, jotta se ei vietä liian kauan "vaaravyöhykkeellä".

**Tulos**

Jos tyhjennän ontelon täytteestä sen jälkeen, kun olen kypsentänyt sen perusteellisesti, ja lämmitän kalkkunan ja täytteen erikseen seuraavana päivänä, onko sen nauttiminen vaarallista?

**Esimerkki 4.534**

KONTEKSTI: En sanoisi "vaarallista", mutta lisäriski on olemassa.Sinun on periaatteessa otettava täysin kypsennetty lintu ja jäähdytettävä se nopeasti, jotta se ei vietä liian kauan "vaaravyöhykkeellä". Sitten ne on lämmitettävä uudelleen turvalliseen lämpötilaan ... täytteeseen voi lisätä ylimääräistä nestettä ja varmistaa, että se nousee tarvittavaan lämpötilaan, mutta itse kalkkunaa on vaikea lämmittää uudelleen kuivumatta (ehkä jos se olisi suolattu, se olisi parempi, mutta se ei silti ole ihanteellinen).Sanoisin, että kaiken kaikkiaan säästät jonkin verran aikaa edellisenä päivänä, mutta kokonaiskesto on paljon pidempi, ruokaan liittyvien sairauksien riski kasvaa ja laatu heikkenee.Jos pääasiallinen tavoite on lyhentää kypsennysaikaa, aloittaisin siitä, että lintu jätetään täyttämättä. Varmistaisin myös, että lintu on sulatettu hyvin etukäteen (liian monet ihmiset jättävät sen edelliseksi illaksi). Jos todella haluat lyhentää aikaa, voit ehkä perhostaa linnun perhosella, mutta silloin se olisi liian leveä useimpiin uuneihin. (ehkä tehdä se kahdella tarjottimella?) <sep> Kysymys: Onko turvallista kypsentää täytetty kalkkuna kokonaan kiitospäivää edeltävänä iltana? V: En sanoisi 'vaarallista', mutta siihen liittyy lisäriski K: Haloo?###Mitkä ovat lisäriskit? V: Täysin kypsennetty lintu on periaatteessa otettava ja jäähdytettävä nopeasti, jotta se ei vietä liian kauan "vaaravyöhykkeellä".

**Tulos**

Mikä on kypsennetyn linnun vaaravyöhyke?

**Esimerkki 4.535**

KONTEKSTI: En voi kommentoida ravitsemuksellista puolta, mutta tärkein syy siihen, miksi en aina sisällytä sitä, on se, että sen maku on hieman erilainen. Kuori antaa paljon voimakkaamman sitruunan maun, kun taas mehussa on hapokkaammat elementit (ja tietysti vesi) Jos olet vain kiinnostunut jätteen välttämisestä, voit pakastaa kuoren. <sep> K: Onko mitään syitä olla sisällyttämättä kuorta, kun sitrusmehu on ainesosana? V: En voi kommentoida ravitsemuksellista puolta, mutta tärkein syy, jonka keksin, miksi sitä ei aina sisällytetä, on se, että sen maku on hieman erilainen.

**Tulos**

Minusta on tuhlausta vain puristaa hedelmiä, vai mitä?

**Esimerkki 4.536**

KONTEKSTI: En voi kommentoida ravitsemuksellista puolta, mutta tärkein syy siihen, miksi en aina sisällytä sitä, on se, että sen maku on hieman erilainen. Kuori antaa paljon voimakkaamman sitruunan maun, kun taas mehussa on hapokkaammat elementit (ja tietysti vesi) Jos olet vain kiinnostunut jätteen välttämisestä, voit pakastaa kuoren. <sep> K: Onko mitään syitä olla sisällyttämättä kuorta, kun sitrusmehu on ainesosana? V: En voi kommentoida ravitsemuksellista puolta, mutta tärkein syy, jonka keksin, miksi kuorta ei aina sisällytetä, on se, että sen maku on hieman erilainen K: Mitä voin tehdä, jotta vältän niin paljon jätettä? V: Jos sinua kiinnostaa vain jätteiden välttäminen, voit pakastaa kuoren K: Hyvä idea. Onko muita ehdotuksia? V: Kuori antaa paljon voimakkaamman sitruunan maun, kun taas mehussa on hapokkaammat elementit (ja tietenkin vettä).

**Tulos**

Millaisiin asioihin laitat kuorta?

**Esimerkki 4.537**

KONTEKSTI: En voi kommentoida ravitsemuksellista puolta, mutta tärkein syy siihen, miksi en aina sisällytä sitä, on se, että sen maku on hieman erilainen. Kuori antaa paljon voimakkaamman sitruunan maun, kun taas mehussa on hapokkaammat elementit (ja tietysti vesi) Jos olet vain kiinnostunut jätteen välttämisestä, voit pakastaa kuoren. <sep> K: Onko mitään syitä olla sisällyttämättä kuorta, kun sitrusmehu on ainesosana? Vastaus: Tärkein syy, jonka keksin, miksi kuorta ei aina sisällytetä, on se, että se on maultaan hieman erilainen K: Miten kuori muuttaa makua? V: Kuori antaa paljon voimakkaamman sitruunan maun.

**Tulos**

Onko se sama kaikille sitrushedelmille?

**Esimerkki 4.538**

KONTEKSTI: Kyse ei ole pelkästään vahvasta ja heikosta. Pikemminkin kahvista uutetaan eri ominaisuuksia valmistusprosessin eri vaiheissa. Haihtuvimmat ainesosat uutetaan haudutuksen alkuvaiheessa, ja vähemmän haihtuvat ainesosat tulevat esiin haudutuksen keston aikana, joten makujen jakautuminen vaihtelee haudutuksen aikana. Laadukkaissa kahvinkeittimissä kokonaishaudutusaika on kalibroitu huolellisesti, jotta saadaan irti mahdollisimman paljon toivottuja aromeja ja minimoitua vähiten toivottuja. ottamalla osan aikaisin, saat taatusti huonon ensimmäisen kupin ja annat loppupään kahvipannun olla huonompi kuin se voisi olla. parhaan laadun saavuttamiseksi kannattaa odottaa koko haudutus, jotta aromit ovat tasapainossa koko haudutusajan. <sep> K: Mikä osa kahvin haudutuksesta on paras? V: Parhaan laadun saavuttamiseksi kannattaa odottaa koko haudutus, jotta maut ovat tasapainossa koko haudutusajan K: Onko kahvi, joka annostellaan koneesta ensimmäisenä, yhtä laadukasta kuin kahvi, joka annostellaan prosessin puolivälissä tai lopussa? V: Jos otat osan aikaisin, saat taatusti huonon ensimmäisen kupin ja annat loppukannun olla huonompi kuin se voisi olla K: Olisiko ensimmäinen kuppi liian vahva? V: Parhaan laadun saavuttamiseksi sinun tulisi odottaa koko haudutusta K: Joskus töissä en halua odottaa 10 kupin haudutusta, onko se ongelma? V: Haihtuvimmat komponentit uutetaan haudutuksen alkuvaiheessa, ja vähemmän haihtuvat komponentit tulevat ulos haudutuksen keston aikana.

**Tulos**

Kestääkö kymmenen kupin keittäminen yleensä 3 minuuttia?

**Esimerkki 4.539**

KONTEKSTI: Kyse ei ole pelkästään vahvasta ja heikosta. Pikemminkin kahvista uutetaan eri ominaisuuksia valmistusprosessin eri vaiheissa. Haihtuvimmat ainesosat uutetaan haudutuksen alkuvaiheessa, ja vähemmän haihtuvat ainesosat tulevat esiin haudutuksen keston aikana, joten makujen jakautuminen vaihtelee haudutuksen aikana. Laadukkaissa kahvinkeittimissä kokonaishaudutusaika on kalibroitu huolellisesti, jotta saadaan irti mahdollisimman paljon toivottuja aromeja ja minimoitua vähiten toivottuja. ottamalla osan aikaisin, saat taatusti huonon ensimmäisen kupin ja annat loppupään kahvipannun olla huonompi kuin se voisi olla. parhaan laadun saavuttamiseksi kannattaa odottaa koko haudutus, jotta aromit ovat tasapainossa koko haudutusajan. <sep> K: Mikä osa kahvin haudutuksesta on paras? V: Kyse ei ole pelkästään vahvasta vs. heikosta. Pikemminkin kahvista uutetaan erilaisia ominaisuuksia eri osissa kahvin haudutusprosessia.

**Tulos**

Maistuvatko keitoksen eri osat erilaisilta?

**Esimerkki 4.540**

TAUSTA: Isossa-Britanniassa (ja Ranskassa) suuret violetit lajikkeet tunnetaan nimellä munakoiso. Muita (vaaleita ja/tai pieniä) lajikkeita ei yleensä löydy aasialaisten supermarkettien ulkopuolelta, joissa niitä kutsutaan varmaan edelleen nimellä brinjal.Yhdysvalloissa, Kanadassa ja Antipodeilla käytetään nimeä "munakoiso", lähinnä siksi, että siellä ovat yleisempiä vaaleammat lajikkeet, joilla on kiistatta kananmunankuoren väri.ne ovat kuitenkin kaikki vain saman kasvin eri lajikkeita, kuten keltaiset ja punaiset tomaatit. <sep> K: Miksi englanniksi kutsutaan purppuranpunaista pientä brinjalia? V: Yhdysvalloissa, Kanadassa käytetään nimitystä "munakoiso".

**Tulos**

Mikä on valkoisten ja vihreiden nimi?

**Esimerkki 4.541**

TAUSTA: Isossa-Britanniassa (ja Ranskassa) suuret violetit lajikkeet tunnetaan nimellä munakoiso. Muita (vaaleita ja/tai pieniä) lajikkeita ei yleensä löydy aasialaisten supermarkettien ulkopuolelta, joissa niitä kutsutaan varmaan edelleen nimellä brinjal.Yhdysvalloissa, Kanadassa ja Antipodeilla käytetään nimeä "munakoiso", lähinnä siksi, että siellä ovat yleisempiä vaaleammat lajikkeet, joilla on kiistatta kananmunankuoren väri.ne ovat kuitenkin kaikki vain saman kasvin eri lajikkeita, kuten keltaiset ja punaiset tomaatit. <sep> K: Miksi englanniksi kutsutaan purppuranpunaista pientä brinjalia? V: Britanniassa (ja Ranskassa) suuret violetit lajikkeet tunnetaan nimellä munakoiso.

**Tulos**

On myös valkoisia ja vihreitä brinjaleja. Onko niillä eri nimi?

**Esimerkki 4.542**

TAUSTA: Vanhat ohuet ruokailuvälineet oli valmistettu nailonista.Niitä on vaikea löytää, koska perinteistä nailonia on vaikea valmistaa elintarvikestandardien PAA (primaariset aromaattiset amiinit) -siirtymää koskevien ohjeiden mukaisesti, eikä se hajoa biologisesti eikä pala turvallisesti. Paikallisella terveysvirastollasi on PAA:n siirtymistä käsitteleviä asiakirjoja, ja siksi monet astioiden valmistajat ovat siirtyneet käyttämään muita muoveja, lähinnä silikonia. Tosin jotkut käyttävät PA66:ta (Nylon 6,6), joka on sitä paksua, muhkeaa, mustaa muovia.Kokeile puisia lastoja. Ne ovat yksinkertaisia, puhtaita, kertakäyttöisiä, ja niitä saa ohuina kiilamaisina (esim. aasialaisissa tarvikekaupoissa). <sep> Kysymys: Minne ohuet, sileät muovilastat katosivat? V: Syynä siihen, että niitä on vaikea löytää, on se, että perinteistä nailonia on vaikea valmistaa elintarvikestandardien PAA-ohjeiden mukaisesti.

**Tulos**

Miksi valmistajat lopettivat ohuiden, sileiden muovisten kääntölastojen valmistuksen?

**Esimerkki 4.543**

TAUSTA: Vanhat ohuet ruokailuvälineet oli valmistettu nailonista.Niitä on vaikea löytää, koska perinteistä nailonia on vaikea valmistaa elintarvikestandardien PAA (primaariset aromaattiset amiinit) -siirtymää koskevien ohjeiden mukaisesti eikä se hajoa biologisesti tai pala turvallisesti. Paikallisella terveysvirastollasi on PAA:n siirtymistä käsitteleviä asiakirjoja, ja siksi monet astioiden valmistajat ovat siirtyneet käyttämään muita muoveja, lähinnä silikonia. Tosin jotkut käyttävät PA66:ta (Nylon 6,6), joka on sitä paksua, muhkeaa, mustaa muovia.Kokeile puisia lastoja. Ne ovat yksinkertaisia, puhtaita, kertakäyttöisiä, ja niitä saa ohuina kiilamaisina (esim. aasialaisissa tarvikekaupoissa). <sep> Kysymys: Minne ohuet, sileät muovilastat katosivat?###20 vuotta sitten yleisin jäykkä lastatyyppi (tai "kääntäjä") oli sileä, ohut (kuten 3 mm tai vähemmän, terävällä reunalla) ja yleensä nailonista valmistettu. ### Nämä lastat eivät olleet kovin kestäviä (etureunoilla oli taipumus sulaa), mutta ne olivat erittäin hyviä kananmunien ja muiden herkkien tarttumattomien pannuruokien valmistukseen. A: Niitä on vaikea löytää, koska perinteistä nailonia on vaikea valmistaa elintarvikestandardien PAA (primaariset aromaattiset amiinit) -siirtymistä koskevien ohjeiden mukaisesti, eikä se hajoa biologisesti eikä pala turvallisesti.

**Tulos**

Miksi valmistajat lopettivat ohuiden, sileiden muovisten kääntölastojen valmistuksen?

**Esimerkki 4.544**

KONTEKSTI: Käytän mitä tahansa tislatuista hedelmistä tislattua väritöntä brandya. Himbeergeist, sliwowitz tai mitä tahansa, mitä vain saat käsiisi. Kirsch ei maistu juurikaan kirsikoilta, ja epäilen, että se toimii pikemminkin liuottimena joillekin mausteiden aromeille kuin oman makunsa lisääjänä. Vaikka Kirsch vaikuttaa hieman, maku on hienovarainen, ja muut erilaisen hedelmäbrandyllä tuotetut hedelmäiset vivahteet sekoittuvat yhtä hyvin raskaiden mausteiden kanssa. Tarvittaessa voit käyttää myös värillistä brandya, kuten Chantrea. Mutta se lisää enemmän omaa makuaan, ja vaikka se voi olla hyvä yhdistelmä, se on kauempana alkuperäisestä kuin satunnainen obstwasser. Vältäisin kaikkia liköörejä, ne lisäävät aivan liikaa vierasta makua, eikä niissä myöskään ole tarpeeksi alkoholia, jotta ne ratkaisisivat mausteet samalla tavalla. <sep> Kysymys: Millä voin korvata Kirschin Leckerli- (Basel Lackerli) kekseissä? V: Käytän mitä tahansa tislatuista hedelmistä valmistettua väritöntä konjakkia. Himbeergeist, sliwowitz, tai mitä tahansa, mitä vain saat käsiisi.

**Tulos**

Onko sitä saatavilla täällä Bostonissa?

**Esimerkki 4.545**

KONTEKSTI: Käytän mitä tahansa tislatuista hedelmistä tislattua väritöntä brandya. Himbeergeist, sliwowitz tai mitä tahansa, mitä vain saat käsiisi. Kirsch ei maistu juurikaan kirsikoilta, ja epäilen, että se toimii pikemminkin liuottimena joillekin mausteiden aromeille kuin oman makunsa lisääjänä. Vaikka Kirsch vaikuttaa hieman, maku on hienovarainen, ja muut erilaisen hedelmäbrandyllä tuotetut hedelmäiset vivahteet sekoittuvat yhtä hyvin raskaiden mausteiden kanssa. Tarvittaessa voit käyttää myös värillistä brandya, kuten Chantrea. Mutta se lisää enemmän omaa makuaan, ja vaikka se voi olla hyvä yhdistelmä, se on kauempana alkuperäisestä kuin satunnainen obstwasser. Vältäisin kaikkia liköörejä, ne lisäävät aivan liikaa vierasta makua, eikä niissä myöskään ole tarpeeksi alkoholia, jotta ne ratkaisisivat mausteet samalla tavalla. <sep> Kysymys: Onko Leckerli (Basel Lackerli) -leivonnaisiin olemassa Kirschin korvikkeita? Vastaus: Pikkuhiljaa voit käyttää myös värillistä konjakkia, kuten Chantre K: Muuttaisiko se keksitaikinan koostumusta? V: Mutta se lisäisi enemmän omaa makua K: Millaista värillistä brandya suosittelisit? V: Chantre K: Onko se kirsikkabrandy? V: Se on kauempana alkuperäisestä kuin satunnainen obstwasser.

**Tulos**

Minkä makuinen konjakki se on?

**Esimerkki 4.546**

KONTEKSTI: Paistokipua on edelleen turvallista käyttää (ellei keramiikka lohkeillut tai halkeillut pahasti). Vähän etikkaa (valkoista) ja pehmeä hankain saattaa saada loputkin palaneet palat pois. Oli miten oli, niin kauan kuin keramiikka on ehjä, voit kuitenkin käyttää paistinpannua turvallisesti. <sep> Kysymys: Onko palanut keraaminen paistinpannu turvallinen käyttää? V: Paistinpannua on edelleen turvallista käyttää (paitsi jos keramiikka lohkeili tai halkeili pahasti myös K: Mikä on paras tapa puhdistaa se? V: Vähän etikkaa (valkoista) ja pehmeä hankain voi saada loputkin palaneet palat pois

**Tulos**

Mikä on paras tapa estää sen palaminen?

**Esimerkki 4.547**

CONTEXT: Watti määrittää laitteen tehon.Teho määritellään energiana aikayksikköä kohti. Jos laite on tehokas, se muuttaa suuremman osan kulutetusta sähköstä lämmöksi. Jos siis on kaksi yhtä tehokasta laitetta, korkeamman watin laite tuottaa enemmän lämpöä nopeammin ja voi siten valmistaa ruokaa nopeammin kuin pienemmän watin laite. ja kysymyksesi kolmanteen osaan on jo vastattu edellä. Kyllä, korkeamman watin laite kuluttaa enemmän sähköä. <sep> K: mitä watti ilmoittaa induktioliedessä A: Wattilla ilmoitetaan laitteen teho K: Tarkoittaako korkeamman watin induktioliesi, että ruoanlaitto on nopeampaa? V: Jos siis annetaan kaksi yhtä tehokasta laitetta, korkeamman watin laite tuottaa enemmän lämpöä nopeammin ja voi siksi valmistaa ruokaa nopeammin kuin pienemmän watin laite.

**Tulos**

Onko korkeamman watin induktiolieden sähkönkulutus suurempi?

**Esimerkki 4.548**

CONTEXT: Watti määrittää laitteen tehon.Teho määritellään energiana aikayksikköä kohti. Jos laite on tehokas, se muuttaa suuremman osan kulutetusta sähköstä lämmöksi. Jos siis on kaksi yhtä tehokasta laitetta, korkeamman watin laite tuottaa enemmän lämpöä nopeammin ja voi siten valmistaa ruokaa nopeammin kuin pienemmän watin laite. ja kysymyksesi kolmanteen osaan on jo vastattu edellä. Kyllä, korkeamman watin laite kuluttaa enemmän sähköä. <sep> Kysymys: Mikä on watin merkitys induktioliedessä? V: Wattilla määritetään laitteen teho K: Tiedätkö, vaikuttaako wattiteho ruoanvalmistusmenetelmään? V: Wattilla tarkoitetaan sitä, kuinka nopeasti laite kuluttaa energiaa K: Tiedätkö, onko suuremman watin induktiolieden sähkönkulutus suurempi? V: Kun otetaan huomioon kaksi yhtä tehokasta laitetta, korkeamman watin laite tuottaa enemmän lämpöä nopeammin ja voi siksi valmistaa ruokaa nopeammin kuin pienemmän watin laite K: Ymmärrän. Tarkoitat siis, että mitä suurempi watti, sitä suurempi ruoanvalmistusteho? V: Korkeamman watin laite tuottaa enemmän lämpöä nopeammin ja voi siksi kypsentää nopeammin.

**Tulos**

Jos siis haluan valmistaa ruokaa kiireessä, tarvitsen ehdottomasti suuremman watin induktiolieden, eikö niin?

**Esimerkki 4.549**

KONTEKSTI: Paras vaihtoehto on kiveen jauhettu leipäjauho tai kova jauho Yhdysvalloissa, mikä tarkoittaa paikallisen myllyn löytämistä. Tavallisessa supermarketissa korkeaproteiininen leipäjauho on ainoa vaihtoehtosi, jos löydät sen sieltä. Minun on yleensä uskaltauduttava Whole Foods -kauppaan löytääkseni sitä, koska "paikallinen" ruokakauppa ei tarjoa sitä. Voisit myös kokeilla Tipo 00 -jauhoa, olen törmännyt siihen joissakin erikoisliikkeissä. Etsit korkeinta gluteenipitoisuutta, jota voit löytää, jotta saat kimmoisuutta, jota tarvitset kunnon strudelin tekemiseen. <sep> Kysymys: Minkälaista jauhoa tarvitaan strudelin/fillo-taikinaan? V: Paras vaihtoehto on kivimurskattu leipäjauho tai Yhdysvalloissa kova jauho K: Mistä Yhdysvalloissa voin löytää tätä? V: Tavallisesta supermarketista korkeaproteiininen leipäjauho on ainoa vaihtoehtosi, jos löydät sitä sieltä. Minun on yleensä mentävä Whole Foods -kauppaan.

**Tulos**

Missä sijaitsee lähin Whole Foods -markettini?

**Esimerkki 4.550**

YHTEYS: Yhdysvalloissa näitä tomaatteja markkinoidaan yleensä nimellä "heirloom-tomaatit"; en tiedä, onko Yhdistyneessä kuningaskunnassa tai Suomessa erityissäännöksiä, jotka saattaisivat rajoittaa termin käyttöä. (Koska niitä ei kehitetty teollista viljelyä varten, ei keskitytty jalostamaan ominaisuuksia, joita haluttiin massatuotantoon - koko, pyöreä muoto, kirkas väri, säilyvyys, kestävyys kuljetuksessa - ja näin ollen niitä on paljon laajempi valikoima, ja niitä viljellään yleensä paikallisesti pienillä tiloilla (koska ne eivät yleensä kulje hyvin tai sovellu koneelliseen tuotantoon). Niitä on saatettu jalostaa makeuden, happamuuden, hedelmämäärän kasvia kohti, taudinkestävyyden jne. perusteella, joten ei voida sanoa, että perintötomaatit maistuvat välttämättä paremmilta; paikallisesti kasvatettu, samana päivänä poimittu ei-perintötomaatti saattaa maistua aivan yhtä hyvältä.Selventääkseni tätä - hyvin harvat vihannekset tuotetaan todella "kontrolloimattomassa" ympäristössä (ehkä "vähemmän kontrolloidussa" ympäristössä) - ihmiset ovat valikoineet tiettyjä ominaisuuksia vuosisatojen ajan; silloin käytetyt prosessit eivät vain olleet niin pitkälle kehittyneitä - siemeniä säästettiin kasveista, jotka tuottivat sitä, mistä pidettiin, ja on mahdollista, että jotkut niistä on jopa pölytetty käsin lajikkeiden risteyttämiseksi). <sep> Kysymys: Mikä tekee tomaatista "perintötomaatin"? V: Niitä on ehkä jalostettu makeuden, happamuuden, hedelmämäärän kasvia kohti, taudinkestävyyden ja taudinkestävyyden perusteella.

**Tulos**

Mitä eroa on perintötomaateilla ja tavanomaisilla tomaateilla?

**Esimerkki 4.551**

YHTEYS: Topside on melko sitkeä pala, joten kypsennysaika on pidempi; kypsennysaika on mahdollisimman hidas ja hidas. Muiden lihojen kohdalla escalopit valmistetaan yleensä laihemmista paloista, kuten kananrinnasta tai sian sisäfileestä, jotka kypsennetään suhteellisen nopeasti, joten olen yllättynyt, että resepteissäsi vaaditaan topsidea. <sep> Kysymys: Miten naudanlihan escalopit valmistetaan kunnolla (topsidesta)? V: Topside on melko kova pala, joten kypsennysaika on pidempi; niin kauan kuin mahdollista.

**Tulos**

Olen lukenut aikoja, jotka vaihtelevat 15':sta kahteen tuntiin... Riippuuko se eläimen iästä?

**Esimerkki 4.552**

KONTEKSTI: Keittäminen on hellävarainen prosessi - maito ei kiehu, joten ei ole vaaraa, että se palaa tai vastaavaa. Se ei tietenkään pilaannu siinä mielessä, että se pilaantuisi, vaan se on täysin eri prosessi.Tuore maito on parempaa, koska se on tuoretta. Maitojauhe luultavasti toimisi, mutta jos sinulla on tuoretta, käytä sitä. <sep> Kysymys: Olisiko maitojauheen käyttäminen parempaa kuin tuoreen maidon käyttäminen keitettäessä? V: Tuore maito on parempi, koska, no, se on tuoretta. Maitojauhe luultavasti toimisi, mutta jos sinulla on tuoretta, käytä sitä.

**Tulos**

Maitojauhe tekisi siitä siis erilaisen maun?

**Esimerkki 4.553**

KONTEKSTI: Useiden vuosien ajan olen laittanut rypsiöljyä muoviseen puristussuihkupulloon ja käyttänyt sitä.En suosittele "kasviöljyä", joka Yhdysvalloissa on yleensä 100-prosenttista soijaöljyä, ja olen huomannut, että se on tahmeaa ja siitä voi jäädä vaikeasti puhdistettava jäännösJa, järjestelmäni voi levittää sitä liikaa ja tehdä sen myös epätasaisesti. Käytä vain paperipyyhettä pyyhkiä pois ecess ja tasoittaa. paljon halvempaa rypsiöljyä hinnoiteltu noin 5 dollaria per Yhdysvaltain gallona verrattuna 8 oz geneerinen aerosoli spray $ 1,99 <sep> K: Miten voin tehdä kotitekoinen ruoanlaittosuihke? V: Useiden vuosien ajan olen laittanut rypsiä muoviseen puristussuihkepulloon ja käyttänyt sitä K: Luulen, että olen yrittänyt laittaa öljyä suihkepulloon aikaisemmin, enkä muista sen toimineen kovin hyvin? V: En suosittele "kasviöljyä", joka Yhdysvalloissa on yleensä 100-prosenttista soijaöljyä, ja olen havainnut, että se tahmaantuu ja siitä voi jäädä vaikeasti puhdistettava jäännös K: Oletko saanut hyviä tuloksia suihkepullon käytöstä? V: Järjestelmäni voi levittää liikaa ja tehdä sen myös epätasaisesti. pyyhi ylimäärä pois paperipyyhkeellä ja tasoita se.

**Tulos**

Lisäätkö öljyn joukkoon mitään muuta?

**Esimerkki 4.554**

KONTEKSTI: Useiden vuosien ajan olen laittanut rypsiöljyä muoviseen puristussuihkupulloon ja käyttänyt sitä.En suosittele "kasviöljyä", joka Yhdysvalloissa on yleensä 100-prosenttista soijaöljyä, ja olen huomannut, että se on tahmeaa ja siitä voi jäädä vaikeasti puhdistettava jäännösJa, järjestelmäni voi levittää sitä liikaa ja tehdä sen myös epätasaisesti. Käytä vain paperipyyhettä pyyhkiä pois ecess ja tasoittaa. paljon halvempaa rypsiöljy hinnoiteltu noin 5 dollaria per Yhdysvaltain gallona verrattuna 8 oz geneerinen aerosoli spray $ 1,99 <sep> K: Miten teen kotitekoinen ruoanlaitto spray? V: Useiden vuosien ajan olen laittanut rypsiä muoviseen puristussuihkupulloon ja käyttänyt sitä Q: Onko rypsylle vaihtoehtoja? V: En suosittele "kasviöljyä", joka Yhdysvalloissa on yleensä 100-prosenttista soijaöljyä Q: Saako suihkepullosta ikeniä? V: Olen havainnut, että se tahmaantuu ja siitä voi jäädä vaikeasti puhdistettava jäännös K: Miten minun pitäisi puhdistaa se? V: järjestelmäni voi levittää liikaa ja tehdä sen myös epätasaisesti. käytä vain paperipyyhettä pyyhkiäksesi pois ylimääräisen ja tasoittaaksesi Q: Onko muita suosituksia kotitekoiselle suihkeelle? V: Paljon halvempaa, kun rypsi maksaa noin 5 dollaria gallonalta verrattuna 1,99 dollarin hintaiseen 8 unssin aerosolisumutteeseen.

**Tulos**

Onko rypsi terveellisempää?

**Esimerkki 4.555**

KONTEKSTI: En ole ammattimainen fudgeri, mutta tässä on teoriani: se pitäisi lisätä kiehuvaan seokseen. Syynä on se, että voissa on maidon kuiva-aineita, joiden sanotaan âpolttuvanâ matalissa lämpötiloissa (jossain 120C-150C:n tai 250F-300F:n välillä), jotka ovat juuri ja juuri fudgen valmistuksessa tarvittavan pehmeän pallon vaiheen (113C tai 235F) yläpuolella. Tulkitsen palamisen tarkoittavan sitä, että nämä maidon kiinteät aineet (sokerit ja proteiinit) pääsevät osallistumaan Maillardin reaktioon, joka antaa karamellille (ja sen rakeiselle serkulle, fudgelle) sen hienon ja täyteläisen maun. Kun otetaan huomioon, miten ainutlaatuisia ja monipuolisia voista syntyvät maut ovat, en haluaisi jättää niiden osuutta käyttämättä lisäämällä niitä sen jälkeen, kun kuumuus on kadonnut. <sep> K: Miten voita käytetään fudgessa? Vastaus: Se pitäisi lisätä kiehuvaan seokseen K: Tärkein kysymykseni tässä on, miksi joissakin resepteissä voi laitetaan fudgen päälle sen kuumuuden jälkeen, kun taas ammattilaisten videoissa (esim. youtube mackinac fudge shops) näyttää siltä, että voi on kiehuvassa seoksessa? V: Syynä on se, että voissa on maidon kiinteitä aineita, joiden sanotaan "palavan" alhaisissa lämpötiloissa (jossain 120C-150C tai 250F-300F), jotka ovat juuri pehmeän pallon vaiheen yläpuolella.

**Tulos**

Voiko sen sijaan käyttää margariinia?

**Esimerkki 4.556**

KONTEKSTI: En ole ammattimainen fudgeri, mutta teoriani on seuraava: se pitäisi lisätä kiehuvaan seokseen. Syynä on se, että voissa on maidon kuiva-aineita, joiden sanotaan âpolttuvanâ matalissa lämpötiloissa (jossain 120C-150C:n tai 250F-300F:n välillä), jotka ovat juuri ja juuri fudgen tekemiseen tarvittavan pehmeän pallon vaiheen (113C tai 235F) yläpuolella. Tulkitsen palamisen tarkoittavan sitä, että nämä maidon kiinteät aineet (sokerit ja proteiinit) pääsevät osallistumaan Maillardin reaktioon, joka antaa karamellille (ja sen rakeiselle serkulle, fudgelle) sen hienon ja täyteläisen maun. Kun otetaan huomioon, miten ainutlaatuisia ja monipuolisia voista syntyvät maut ovat, en haluaisi jättää niiden osuutta käyttämättä lisäämällä niitä sen jälkeen, kun kuumuus on kadonnut. <sep> K: Voin käyttö fudgessa? V: En ole ammattimainen fudgen tekijä, mutta tässä on teoriani: se pitäisi lisätä kiehuvaan seokseen K: Minulla on useita fudgeen liittyviä kysymyksiä. Kiitos jo etukäteen avusta. V: Syynä on se, että voissa on maidon kiinteitä aineita, joiden sanotaan "palavan" matalissa lämpötiloissa K: Tärkein kysymykseni on, miksi joissakin resepteissä voi laitetaan fudgen päälle, kun se on kuumaa, kun taas ammattilaisten videoissa (esim. youtube mackinac fudge shops) voita näytetään kiehuvassa seoksessa? V: Tulkitsen polttamisen tarkoittavan sitä, että maidon kiinteät aineet (sokerit ja proteiinit) pääsevät osallistumaan Maillardin reaktioon, joka antaa karamellia.

**Tulos**

Kermavaahdon käyttö fudgessa, Miksi suklaafudge ei ole niin tummaa?

**Esimerkki 4.557**

KONTEKSTI: Mielenkiintoinen ajatus. Periaatteessa haluatte tehdä perunoista riisiä, eikö niin? Näen pari vaihtoehtoa. Voisit tehdä peruna-orzoa (pieni pasta, joka näyttää riisiltä); googlaamalla perunapastareseptejä pitäisi löytää oikeaan suuntaan.Voisit myös käyttää käänteistä pallottamismenetelmää. Tee muusia kuten normaalisti ja laita se sitten ricerin läpi alginaattikylpyyn. Tämän pitäisi säilyttää yksittäiset "jyvät". Muusissa on oltava maitoa ja/tai kermaa, jotta alginaatti voi reagoida sen kanssa. <sep> Kysymys: Miten riisiperunoita voi valmistaa A: Perunoista voi valmistaa peruna-orzoa (pientä pastaa, joka näyttää riisiltä).

**Tulos**

Voitteko kertoa minulle lisää tästä?

**Esimerkki 4.558**

KONTEKSTI: Jep, kaakao ja kaakao ovat sama asia.72 %:ssa on sokeria, joka muodostaa loput massasta. Amazonin kuvauksessa mainitaan itse asiassa, että siinä on 27 % sokeria ja 43,5 % kaakaovoita. Loppuosa on kaakaon kuiva-aineita, sitä suklaata. Kuten sanoit, kyseinen merkki on melko kallis, mutta myös melko suosittu ja arvostettu. Koska siinä on runsaasti sokeria, sitä voi käyttää melkein mihin tahansa, myös päällysteisiin, tai vaikka vain syödä sitä. 100 % on makeuttamatonta (siinä ei ole tilaa sokerille), joten sitä voi käyttää vain esimerkiksi leivontaan, jossa siihen lisätään sokeria. Se ei todennäköisesti ole miellyttävää syödä sellaisenaan.Englannin kielessä puhutaan yleensä vain kaakaosta, kun puhutaan kaakaon siemenistä ja niiden käytöstä suklaan ainesosana. Se ei ole yleistä muissa kuin ruokakulttuurin yhteyksissä. Sanomme esimerkiksi "cocoa powder" eikä "cacao powder". <sep> Kysymys: Suklaa: ero "Cocoa Mass" ja "Cacao" välillä? Vastaus: kaakao ja kaakao ovat sama asia K: mitä eroa on kaakaomassalla ja kaakaomassalla? ###i tarkoitan, jos toisessa lukee 100% ja toisessa 72 ovatko ne sama asia? V: 72 %:ssa on sokeria, joka muodostaa loput massasta.

**Tulos**

voitko kertoa minulle leivontasuklaasta?

**Esimerkki 4.559**

YHTEYS: Kosteat suolat ovat luonnollisesti kerättyjä merisuoloja, joista ei ole poistettu kaikkea vettä. Ne ovat huomattavan kosteita, usein paakkuuntuvat tai muodostavat enemmän "slammin" kuin jauheen.Jotkut harrastajat uskovat, että merisuola on "aitoa" ja "luonnollista" vain, jos se on kosteaa. Minulla on tarpeeksi kosteutta asunnossa. <sep> K: Mikä on "kostea" suola? V: Kostea suola on luonnollisesti kerättyä merisuolaa, josta ei ole poistettu kaikkea vettä.

**Tulos**

Minkälaiseen ruokaan niitä suositellaan?

**Esimerkki 4.560**

KONTEKSTI: Kyllä, eron voi havaita. Se, kuinka suuri ero on, riippuu sekä jäljitelmän että aidon tuotteen laadusta." Tästä huolimatta minun on vaikea, ellei jopa mahdotonta, erottaa eroja leivonnaisissa. Siksi pidän molempia ja käytän (paljon halvempaa) jäljitelmää leivontaan ja aitoa kastikkeisiin, kuorrutteisiin, vaniljakastikkeisiin, pirtelöihin jne.... Puristuksessa bourbon on puolikuntoinen vaniljan korvike. <sep> Kysymys: Mikä on vaniljajäljitelmän ja aidon vaniljauutteen toiminnallinen ero? Vastaus: Minun on vaikea, ellei jopa mahdotonta erottaa eroja leivonnaisissa.

**Tulos**

Miksi se on vaikeaa? Toinen on kemiallisesti valmistettu ja toinen on ote.

**Esimerkki 4.561**

YHTEENVETO: Kokeilin pakastaa tzatzikikastiketta, mutta en ollut tyytyväinen siihen sulatettuna, koska se tuntui irtoavan helposti ja vaikka se sekoitettiin huolellisesti, se tuntui olevan rakenteeltaan erilaista, vetisempää kuin tuoreena.Jos minulla on kurkkuja, joita haluan käyttää, teen nyt niin, että valmistan ja käsittelen ne täsmälleen samalla tavalla kuin tuoreen tzatzikikastikkeen. Pakastan käsitellyt kurkut 1/2 tai 1 kupin astioissa ja sulatan ne tuoretta tzatzikikastiketta varten. Toimii loistavasti ja lisäbonuksena on, että se ei vie niin paljon tilaa pakastimessa. <sep> K: Voinko pakastaa tzatzikikastiketta? V: Kokeilin pakastaa tzatzikikastiketta, mutta en ollut tyytyväinen siihen sulatettuna, sillä se tuntui irtoavan helposti, ja vaikka se sekoitettiin huolellisesti, se tuntui olevan rakenteeltaan erilaista, vetisempää kuin tuoreena K: Onko olemassa keinoa estää tätä tapahtumasta? V: Pakastan prosessoidun kurkun 1/2 tai 1 kupin astioissa ja sulatan sen tuoreen tzatzikikastikkeen valmistamiseksi. Toimii hyvin, ja lisäbonuksena on, että se ei vie niin paljon tilaa pakastimessa.

**Tulos**

Voiko sitä sen sijaan säilöä?

**Esimerkki 4.562**

YHTEENVETO: Olen käyttänyt ylimääräistä inkivääriä karkkeeraamalla sitä - keitän sitä noin kaksikymmentä minuuttia yksinkertaisessa siirapissa, ja kun otan inkiväärin siirapista, asetan sen jäähdytysritilälle ja annan sen jäähtyä kokonaan. Sitten pyörittelen jokaisen yksittäisen palan turbinadosokerissa (olen käyttänyt myös valkoista sokeria.) Säilytystä varten laitan sen muovipussiin, jossa on hieman ylimääräistä sokeria, jotta palat eivät tartu toisiinsa. Säilytän myös siirapin tiiviisti suljettuna pakastimessa, siirappi sopii hyvin cocktaileihin tai vatsavaivoihin. Olen myös kuorinut ylijääneen inkiväärin ja säilyttänyt sitä tiiviisti suljetussa astiassa pakastimessa. Tämä on kätevää, sillä kun tarvitset inkivääriä, voit helposti raastaa pakastetun inkiväärin reseptiisi. Yleensä sitä voi säilyttää pakastettuna ainakin reilut kolme kuukautta. Toivottavasti tästä on apua. <sep> Kysymys: Mitä tehdä inkiväärin valmistuksessa ylijääneelle inkiväärille? Vastaus: Olen käyttänyt ylimääräisen inkiväärin kandeeraamalla K: Noille tähteille on siis käyttöä, miten? V: Keitän sitä noin kaksikymmentä minuuttia yksinkertaisessa siirapissa, kun otan inkiväärin siirapista, laitan sen jäähdytysritilälle ja annan sen jäähtyä kokonaan.

**Tulos**

Millaisia annoksia teet, kun keität siirappia ja inkiväärimassaa?

**Esimerkki 4.563**

KONTEKSTI: 8 tuuman pannun pohja on hieman alle puolet pienempi. 2 tuuman syvälle vuoalle jää 2 tuuman korkuinen (jos otat sen yläreunaan) 8Ï:n kehäkaistale toiselle 16Ï:lle, ja oletettavasti 12 tuuman taikina on litteää pizzaa varten. 32Ï .vs. 36Ï ottaisin koko laatikon, ellei deep dish ole oikeasti kovin syvä. olen myös hieman huolissani siitä, että "koskaan käyttämätön" valurautapannu kaipaa maustamista, mutta ehkä se on "loosilogiikalla" valmiiksi maustettu. <sep> Kysymys: Minkälainen pizzapohjan seos valurautapannulla pizzaan? Vastaus: 2" syvälle vuoalle on 2 tuuman korkuinen (jos otat sen yläreunaan) 8Ï kehäkaistale toiselle 16Ï, ja oletettavasti 12" taikina on litteää pizzaa varten.

**Tulos**

Toimiiko se 8 tuuman Lodge-pannussa, joka on 2 tuuman syvyinen?

**Esimerkki 4.564**

KONTEKSTI: 8 tuuman pannun pohja on hieman alle puolet pienempi. 2 tuuman syvälle vuoalle jää 2 tuuman korkuinen (jos otat sen yläreunaan) 8Ï:n kehäkaistale toiselle 16Ï:lle, ja oletettavasti 12 tuuman taikina on litteää pizzaa varten. 32Ï .vs. 36Ï tekisin koko laatikon, paitsi jos deep dish ei todellakaan ole niin syvä. olen myös hieman huolissani siitä, että "koskaan käyttämätön" valurautapannu tarvitsee maustamista, mutta ehkä se on "lodge logiikka" esimaustettu. <sep> Kysymys: Kuinka paljon kuorruteseosta pitäisi käyttää, kun teen sen valurautapannulle? V: 2 tuuman syvälle paistinpannulle on 2 tuuman korkuinen (jos otat sen yläreunaan) 8Ï kehäkaistale toiselle 16Ï.

**Tulos**

Voinko tehdä sillä pizzaa?

**Esimerkki 4.565**

KONTEKSTI: 8 tuuman pannun pohja on hieman alle puolet pienempi. 2 tuuman syvälle vuoalle jää 2 tuuman korkuinen (jos otat sen yläreunaan) 8Ï:n kehäkaistale toiselle 16Ï:lle, ja oletettavasti 12 tuuman taikina on litteää pizzaa varten. 32Ï .vs. 36Ï ottaisin koko laatikon, ellei deep dish ole oikeasti kovin syvä. olen myös hieman huolissani siitä, että "koskaan käyttämätön" valurautapannu tarvitsee maustamista, mutta ehkä se on "lodge-logiikalla" valmiiksi maustettu. <sep> Kysymys: Kuinka paljon pizzapohjataikinaseosta pitäisi käyttää valurautapannussa? V: Ottaisin koko laatikon, ellei syvänteesi ole oikeasti kovin syvä...

**Tulos**

Onko mitään hyötyä siitä, että käytät pizzapannua valurautapannun sijasta pizzan paistamiseen?

**Esimerkki 4.566**

KONTEKSTI: Mast O Khiar, kuten mainitsit, koostuu pääasiassa tavallisesta jogurtista ja kurkuista, eikä useimmissa resepteissä tarvita paljon muuta. Tämän vuoksi jogurttituotteen säilyvyysaika on itse jogurtin säilyvyysaika. Jos kyseessä on kaupasta ostettu jogurtti, säilyvyysajan pitäisi olla noin 2 viikkoa jääkaapissa. varmista, että kastike säilytetään ilmatiiviissä astiassa. Useimpien ammeastioiden pitäisi toimia. Kiinalaisista noutoruokatilauksista saatavat keittoastiat toimivat täydellisesti. EDIT: Ruoanlaittokeskustelussa käydyn keskustelun jälkeen päätin muuttaa vastaustani hieman. Sanoin 2 viikkoa siksi, että itse olin syönyt 2 viikkoa vanhaa Mast O Khiaria. Se voi kuitenkin olla reseptistä riippuvainen, joten se voi olla erilainen eri reseptillä. On kuitenkin hyvin helppo sanoa, onko jogurtti TAI kurkku huono. mast O Khiarissa pitäisi olla hyvin tuore/puhdas aromi. Kun jogurtti pilaantuu, siitä tulee hapan haju. Jos se haisee pahalle, älä syö sitä. jos näet sumeaa hometta, on hyvä idea heittää se pois. <sep> K: Mikä on jogurttituotteen säilyvyys? V: Jos kyseessä on kaupasta ostettu jogurtti, sen säilyvyysajan pitäisi olla noin 2 viikkoa jääkaapissa.

**Tulos**

Onko se pelkkää jogurttia vai voiko siihen sekoittaa muita ainesosia?

**Esimerkki 4.567**

KONTEKSTI: Mast O Khiar, kuten mainitsit, koostuu pääasiassa tavallisesta jogurtista ja kurkuista, eikä useimmissa resepteissä tarvita paljon muuta. Tämän vuoksi jogurttituotteen säilyvyysaika on itse jogurtin säilyvyysaika. Jos kyseessä on kaupasta ostettu jogurtti, säilyvyysajan pitäisi olla noin 2 viikkoa jääkaapissa. varmista, että kastike säilytetään ilmatiiviissä astiassa. Useimpien ammeastioiden pitäisi toimia. Kiinalaisista noutoruokatilauksista saatavat keittoastiat toimivat täydellisesti. EDIT: Ruoanlaittokeskustelussa käydyn keskustelun jälkeen päätin muuttaa vastaustani hieman. Sanoin 2 viikkoa siksi, että itse olin syönyt 2 viikkoa vanhaa Mast O Khiaria. Se voi kuitenkin olla reseptistä riippuvainen, joten se voi olla erilainen eri reseptillä. On kuitenkin hyvin helppo sanoa, onko jogurtti TAI kurkku huono. mast O Khiarissa pitäisi olla hyvin tuore/puhdas aromi. Kun jogurtti pilaantuu, siitä tulee hapan haju. Jos se haisee pahalle, älä syö sitä. jos näet sumeaa hometta, on hyvä idea heittää se pois. <sep> K: Mikä on jogurttituotteen säilyvyysaika? V: säilyvyysajan pitäisi olla noin 2 viikkoa jääkaapissa K: Tein suuren erän kurkkujogurttikastiketta, säilyykö sekin 2 viikkoa? V: jogurttituotteen säilyvyysaika on itse jogurtin säilyvyysaika K: Mikä on jogurtin suositeltava säilytyslämpötila? V: Jääkaapissa

**Tulos**

Mikä on kuitenkin vähimmäislämpötila?

**Esimerkki 4.568**

KONTEKSTI: Jos "terävä" tarkoittaa, että alkoholia on jäljellä liikaa, palauta keitto takaisin kiehuvaksi ja keittele lisää alkoholia pois, ja säädä sitten tarvittaessa lisää kermalla.Jos "terävä" tarkoittaa, että keitto on liian hapanta, vaihtoehdot ovat:(1) lisää kermavaahtoa ja muita aineksia laimentamaan happoa(2) yritä peittää happo hieman sokerilla(3) voisit kai yrittää neutraloida happoa hyvin pienellä määrällä jotain emäksistä ainetta, kuten ruokasoodaa. Mutta se vaikuttaa huonolta idealta, se todennäköisesti maistuu kamalalta. <sep> Kysymys: Mikä on tapa korjata terävän makuinen kastike? V: Jos "terävä" tarkoittaa sitä, että alkoholia on jäljellä liikaa, palauta se takaisin kiehuvaksi ja keitä lisää alkoholia pois, ja säädä sitten tarvittaessa lisää kermalla K: Miten estän sitä muuttumasta teräväksi alun alkaenkaan? V: Lisää kermaa ja muita ainesosia hapon laimentamiseksi.

**Tulos**

Pitääkö jokainen kastike keittää ennen käyttöä?

**Esimerkki 4.569**

KONTEKSTI: Jos "terävä" tarkoittaa, että alkoholia on jäljellä liikaa, palauta keitto takaisin kiehuvaksi ja keittele lisää alkoholia pois, ja säädä sitten tarvittaessa lisää kermalla.Jos "terävä" tarkoittaa, että keitto on liian hapanta, vaihtoehdot ovat:(1) lisää kermaa ja muita ainesosia hapon laimentamiseksi(2) yritä peittää happo hieman sokerilla(3) voisit kai yrittää neutraloida hapon hyvin pienellä määrällä jotain emäksistä ainetta, kuten ruokasoodaa. Mutta se vaikuttaa huonolta idealta, se maistuu luultavasti kamalalta. <sep> Kysymys: Onko olemassa keinoa korjata terävän makuinen kastike? V: Jos "terävä" tarkoittaa, että alkoholia on jäljellä liikaa, palauta se takaisin kiehuvaksi ja keittele lisää alkoholia pois, ja säädä sitten tarvittaessa lisää kermalla K: Liian paljon alkoholia on siis syynä siihen, että kastike on terävän makuista? V: Jos "terävä" tarkoittaa liian hapanta, vaihtoehdot ovat seuraavat.

**Tulos**

Pilaako se sen, jos alan hauduttaa sitä uudelleen?

**Esimerkki 4.570**

KONTEKSTI: Nopea ja likainen tapa saavuttaa tämä on mikroaaltouunin käyttäminen hetken aikaa. Mikroaaltouunin teho vaihtelee, joten kokeile ensin 10 sekuntia ja lisää aikaa tarpeen mukaan. Löydät oikean ajan oikealle määrälle, jolla saat sipseistäsi melkein sen, mitä ne olivat ennen ulkona istumista. <sep> K: Voinko tehdä sipseistäni taas rapeita sen jälkeen, kun ne ovat pehmenneet? V: eko K: Kuinka kauan sitä pitää käyttää mikroaaltouunissa? V: Kokeile ensin 10 sekuntia ja lisää aikaa tarpeen mukaan.

**Tulos**

Miten estän sen kastumisen?

**Esimerkki 4.571**

SEURAAVA: Emalointi on haurasta, erityisesti naarmuuntuneena. valurauta on usein halvempaa. Ne puhdistuvat eri tavoin: ruostumaton on aluksi hieman vaikeampi puhdistaa, mutta kiillottuu käytön myötä, jolloin puhdistaminen helpottuu. Ruoka tarttuu aluksi vähemmän emaliin, mutta naarmut ja halkeamat muuttavat tämän. teräsvillan käyttäminen ruostumattoman puhdistamiseen parantaa viimeistelyä, sen käyttäminen emalin puhdistamiseen naarmuttaa viimeistelyä. Jos olet hellävarainen emalin kanssa, sen pitäisi kestää vuosikymmeniä, ruostumaton kestää lasten hakkaamisen siihen melkein millä tahansa, ja sen voi siirtää lapsenlapsillesi. ohuempi metalli kuumenee nopeammin ja jäähtyy nopeammin, mutta siihen syntyy kuumia kohtia. Paksumpi metalli kuumenee tasaisemmin, mutta kuumenee ja jäähtyy hitaammin. <sep> Kysymys: Haluaisin ostaa itselleni parhaan paistinpannun ja olen ymmälläni, pitäisikö hankkia emaloitu valurautapannu vai paksumpi ruostumattomasta teräksestä/kolmikerroksinen pannu. Etsin molempien hyviä ja huonoja puolia sekä henkilökohtaisia kokemuksia kummastakin lajikkeesta. Vastaus: Emalipannu on hauras, varsinkin naarmuuntuneena. valurauta on usein halvempaa. Ne puhdistetaan eri tavoin: ruostumaton on aluksi hieman vaikeampi puhdistaa, mutta kiillottuu käytön myötä, jolloin puhdistaminen helpottuu.

**Tulos**

Onko jompikumpi parempi fondin luomisessa, kastikkeen tekemisessä vai kasvisten/sipulien kypsentämisessä?

**Esimerkki 4.572**

KONTEKSTI: Tuoreen kananmunan proteiinit ovat liian viskoosia, vaikka ne olisi vatkattu huolellisesti, leivonnaisen pesuun.Vesi ohentaa proteiineja, joten saat kauniin kuorrutteen eikä kerros munakokkelia.Vanhemmat kananmunat ovat joskus hajonneet niin paljon, että ne eivät tarvitse vettä, mutta on helpompaa lisätä aina vettä kuin tehdä subjektiivinen arvio kananmunan proteiinien tilasta.<sep> K: Mikä on veden lisäämisen tarkoitus kananmunan pesussa? V: Vesi ohentaa proteiineja, joten saat kauniin kuorrutuksen munakokkelikerroksen sijaan.

**Tulos**

Monissa resepteissä, joita olen nähnyt, kehotetaan hakkaamaan ruokalusikallinen vettä munan joukkoon munapesua varten.#####Miten veden lisääminen munapesuun vaikuttaa leivonnassa?

**Esimerkki 4.573**

YHTEENVETO: Itse olen koskaan saanut vaniljan ripoteltua hyvin Bréléen vain keittämällä vaniljakastikkeen keittotuolissa, kunnes se on paksua ja vaniljakastikkeen kaltaista. Kun se on mukavan paksua, kaadan sen sitten muotteihini ja paistan niitä 10-15 minuuttia noin 110 asteessa viimeistelläkseni ne. Ole hyvin varovainen, ettet kypsennä niitä liikaa, sillä kaiken sen sekoittamisen jälkeen et halua juoksevia kananmunia. Vaniljakastikkeen ylimääräinen paksuus estää vaniljasiemeniä vajoamasta pohjalle. Pannacottan juju on sekoittaa niitä, kun ne alkavat jähmettyä. Tai vatkaa ne sen jälkeen, kun ne ovat jähmettyneet, ja työnnä ne sitten takaisin muotteihinsa ja jäähdytä uudelleen. Tämä auttaa myös tekemään Pannacottasta kevyempää ja ilmavampaa. <sep> Kysymys: Onko olemassa keino estää vaniljarouheen putoaminen crÃ¨meen pohjalle? V: Henkilökohtaisesti ainoa tapa, jolla olen koskaan saanut vaniljan ripustettua kunnolla Brâléen, on se, että olen keittänyt vaniljakastikkeen porealtaassa, kunnes se on paksua ja... vaniljakastikkeen kaltaista.

**Tulos**

Putoavatko ne uunissa pohjalle?

**Esimerkki 4.574**

KONTEKSTI: Leipominen muuttaa soodan bikarbonaatin lipeän heikoksi muodoksi - natriumkarbonaatiksi, kuten sanoit. Se tekee siitä periaatteessa vahvemman emäksen. Varsinainen leivontaprosessi on turvallinen, mutta syntyvä lipeä on ärsyttävä aine, ja sinun on vältettävä sen joutumista ihollesi ja ehdottomasti vältettävä sen joutumista silmiisi.Ero koostumuksessa ja värissä on havaittavissa leivonnan jälkeen. Koostumus on hienompi ja se on valkoisempaa. <sep> K: Miksi minun pitäisi leipoa ruokasoodaa ramen-nuudelien valmistusta varten? V: Tekstuurista tulee hienompi ja siitä tulee valkoisempaa.

**Tulos**

Onko joku yritys kirjoittanut mitään artikkeleita ruokasoodan leivonnasta?

**Esimerkki 4.575**

KONTEKSTI: Punaisilla linsseillä ei ole kuorta, joten ne ovat imukykyisempiä. Ne kirjaimellisesti imevät itseensä kiinni jääneen veden naapureidensa kanssa. Veden pintajännitystä eivät kevyet pulssit pystyneet rikkomaan. Eihän tiiliskivi murennettuna tunnu tahnamaiselta? Seuraavalla kerralla ehkä kaataa linssit veteen; kummassakaan tapauksessa ei haittaa valmista ruokaa. <sep> Kysymys: Mikä sai nämä punaiset linssit "tiiliskiviksi" yhteen? V: Punaisilla linsseillä ei ole kuorta, joten ne ovat imukykyisempiä. Ne kirjaimellisesti imivät itseensä sen vähäisenkin veden, joka niihin oli tarttunut naapureidensa mukana.

**Tulos**

Miten voin puhdistaa pannun?

**Esimerkki 4.576**

KONTEKSTI: Punaisilla linsseillä ei ole kuorta, joten ne ovat imukykyisempiä. Ne kirjaimellisesti imevät itseensä kiinni jääneen veden naapureidensa kanssa. Veden pintajännitystä eivät kevyet pulssit pystyneet rikkomaan. Eihän tiiliskivi murennettuna tunnu tahnamaiselta? Seuraavalla kerralla ehkä kaataa linssit veteen; kummassakaan tapauksessa ei haittaa valmista ruokaa. <sep> Kysymys: Mikä sai nämä punaiset linssit "tiiliskiviksi" yhteen? V: Punaisilla linsseillä ei ole kuorta, joten ne ovat imukykyisempiä. Ne kirjaimellisesti imivät itseensä sen vähäisenkin veden, joka niihin tarttui naapureidensa mukana K: Pitäisikö ne pestä ensin? V: Seuraavalla kerralla linssit ehkä kaadetaan veteen; kummassakaan tapauksessa valmiille ruokalajille ei ole haittaa K: Miten voin estää tämän tapahtuvan tulevaisuudessa? V: Seuraavalla kerralla ehkä kaada linssit veteen.

**Tulos**

Kun kaadoin vettä, ne alkoivat tarttua yhteen, pitäisikö minun käyttää kuumaa vai kylmää vettä?

**Esimerkki 4.577**

KONTEKSTI: Punaisilla linsseillä ei ole kuorta, joten ne ovat imukykyisempiä. Ne kirjaimellisesti imevät itseensä kiinni jääneen veden naapureidensa kanssa. Veden pintajännitystä eivät kevyet pulssit pystyneet rikkomaan. Eihän tiiliskivi murennettuna tunnu tahnamaiselta? Seuraavalla kerralla ehkä kaataa linssit veteen; kummassakaan tapauksessa ei haittaa valmista ruokaa. <sep> Kysymys: Mikä sai nämä punaiset linssit "tiiliskiviksi" yhteen? V: Punaisilla linsseillä ei ole kuorta, joten ne ovat imukykyisempiä.

**Tulos**

Mitä tapahtui punaisille linsseille, kun niiden päälle kaadettiin vettä?

**Esimerkki 4.578**

TAUSTAA: Syvän lautasen muutokset onnistuneet. Päädyin paistamaan 10" valurautapannussani 475 asteessa 20 minuuttia suoraan esilämmitetyn pizzakiveni päällä. tämän lisäksi noudatin @derobertin neuvoa ja hikoilin kuutioiduista tomaateistani ikuisen paljon paskaa. Pystyin saamaan niistä ulos täyden kupillisen nestettä sen jälkeen, kun niitä oli valutettu tunnin ajan.Kuoresta tuli kullanruskea reunasta reunaan ja koko pohjasta ja paljastuneesta yläreunasta. Leikkaamisen aikana ei myöskään valunut nestettä. Oli loistavaa eilen illalla ja oli loistavaa tänään lounaaksi. <sep> Kysymys: Miten varmistan, että syvän lautasen kuori kypsyy? V: Päädyin kypsentämään 10" valurautapannussani 475 asteessa 20 minuuttia suoraan esilämmitetyn pizzakiveni päällä.

**Tulos**

Mitä voin tehdä, jotta kuori ei kastuisi?

**Esimerkki 4.579**

TAUSTA: Banaanit tuodaan maahan kypsymättöminä ja kypsytetään myyntimaassa. Tämä kypsytys tapahtuu pakottamalla etyleenikaasu banaanien läpi erityisessä paineistetuissa tiloissa.Banaanit tuottavat luonnostaan etyleeniä kypsyessään, joten ne voitaisiin vain laittaa suljettavaan muovipussiin kaasun pidättämiseksi. Myös tomaatit tuottavat etyleeniä, joten voisit laittaa pari tomaattia, mutta ota huomioon, että myös ne kypsyvät nopeammin. <sep> K: Miten voin nopeuttaa banaanien kypsymistä?### V: Banaanit tuottavat luonnostaan etyleeniä kypsyessään, joten voisit vain laittaa ne suljettavaan muovipussiin kaasun säilyttämiseksi.

**Tulos**

Kuinka kauan ne pitäisi jättää?

**Esimerkki 4.580**

KONTEKSTI: Voit kokeilla vähentää kypsennyslämpöä hieman, esimerkiksi keskilämmöllä. Näin keskikohta kypsyy loppuun ilman, että ulkopuoli kypsyy liikaa. Ja yleensä kun käännät pannukakun, sen pitäisi joka tapauksessa olla lähes täysin kypsää. Haluat kääntää, kun kuplat ovat melko asettuneet päälle. <sep> K: Miten varmistetaan, että pannukakut kypsyvät tasaisesti? V: Voit kokeilla vähentää kypsennyslämpöä hieman, vaikkapa keskilämmöllä K: Kuinka kauan pitäisi odottaa ennen kääntämistä? V: Haluat kääntää, kun kuplat ovat asettuneet melko kiinteiksi pinnalle.

**Tulos**

Onko kypsennyslämpötila tietty?

**Esimerkki 4.581**

KONTEKSTI: Voit kokeilla vähentää kypsennyslämpöä hieman, esimerkiksi keskilämmöllä. Näin keskikohta kypsyy loppuun ilman, että ulkopuoli kypsyy liikaa. Ja yleensä kun käännät pannukakun, sen pitäisi joka tapauksessa olla lähes täysin kypsää. Haluat kääntää, kun kuplat ovat melko asettuneet päälle. <sep> K: Miten varmistetaan, että pannukakut kypsyvät tasaisesti? V: Voit kokeilla vähentää kypsennyslämpöä hieman, vaikkapa keskilämmöllä. Näin keskiosa kypsyy loppuun ilman, että ulkopuoli kypsenee liikaa K: Kun viimeksi tein pannukakkuja, vaikka ne olivat hienosti kypsiä ulkopuolelta,##### ne olivat vielä hieman "pattereita" keskeltä. V: Kun käännät pannukakun, sen pitäisi olla melkein kokonaan kypsää K: Mutta onko sinulla yksinkertaista ratkaisua kokeilla? V: Haluat kääntää, kun kuplat ovat asettuneet melko kiinteiksi päälle.

**Tulos**

Kyllä. Haluan kääntää

**Esimerkki 4.582**

KONTEKSTI: Minun näkökulmastani tärkein ero on siivous. Silikoni on keittiössäni helpoin materiaali, joka on helppo jynssätä puhtaaksi, mahdollista ruostumatonta terästä lukuun ottamatta. Lisäksi kankaan tekstuurista riippuen siihen tarttuu lähes varmasti enemmän ruokaa, ellei sitä ole tiivistetty jollain, jolloin se on tiivistetty millä? Ja miten se tiivistää lasikuidun?Minä käytän sellaista, jossa on ohut kuituverkko silikonin sisällä. Se lisää vakautta ja antaa kokonaispaksuuden olla ohuempi, jolloin lämpö siirtyy paremmin kuin tavallisella silikonisilpatilla. Niin kauan kuin en käytä sitä leikkuulautana, lasikuitu pysyy turvallisesti sisällä. Se lisää leipien pohjaan hyvin lievän ruudukkomaisen rakenteen, mutta se on tuskin havaittavissa eikä näytä lainkaan pahalta. pyramidityyppi, joka vähentäisi ruokakosketusta ja lisäisi valumista ja ilmavirtausta, kuulostaa hyvältä tietyissä sovelluksissa, mutta ei ole jotain, jolla tekisin erän keksejä. <sep> K: Mitä eroja on kankaisten, lasikuituisten ja silikonisten leivontamattojen välillä? V: Tärkein ero minun näkökulmastani on puhdistus. Silikoni on keittiössäni helpoin materiaali jynssätä puhtaaksi, mahdollista ruostumatonta terästä lukuun ottamatta. Kangas on hyvin kaukana listan loppupäässä.

**Tulos**

Mitkä ovat lasikuituisen leivontamattojen ominaisuudet?

**Esimerkki 4.583**

KONTEKSTI: Minun näkökulmastani tärkein ero on siivous. Silikoni on keittiössäni helpoin materiaali, joka on helppo jynssätä puhtaaksi, mahdollista ruostumatonta terästä lukuun ottamatta. Lisäksi kankaan tekstuurista riippuen siihen tarttuu lähes varmasti enemmän ruokaa, ellei sitä ole tiivistetty jollain, jolloin se on tiivistetty millä? Ja miten se tiivistää lasikuidun?Minä käytän sellaista, jossa on ohut kuituverkko silikonin sisällä. Se lisää vakautta ja antaa kokonaispaksuuden olla ohuempi, jolloin lämpö siirtyy paremmin kuin tavallisella silikonisilpatilla. Niin kauan kuin en käytä sitä leikkuulautana, lasikuitu pysyy turvallisesti sisällä. Se lisää leipien pohjaan hyvin lievän rasterin rakenteen, mutta se on tuskin havaittavissa eikä näytä lainkaan pahalta. pyramidityyppi, joka vähentäisi ruokakosketusta ja lisäisi valumista ja ilmavirtausta, kuulostaa hyvältä tiettyihin käyttötarkoituksiin, mutta ei ole jotain, jolla tekisin erän keksejä. <sep> Kysymys: Mitä eroja on kangas-, lasikuitu- ja silikoni-leivontamattojen välillä? V: Silikoni on keittiössäni helpoin materiaali, joka on helppo jynssätä puhtaaksi, mahdollista ruostumatonta terästä lukuun ottamatta. Kangas on hyvin kaukana listan loppupäässä

**Tulos**

Mihin käyttäisit kangasliinaa?

**Esimerkki 4.584**

TEKSTI: Puupalikat ovat ihanteellisia veitsien säilytykseen, koska ne pitävät terät kuivina (puu imee osan ilmankosteudesta) ja estävät näin ruostumista. Terien asettaminen puun päälle ja vetäminen pois puun päältä ei tylsytä niitä tuntuvasti, koska puita ei varsinaisesti leikata tai niihin ei edes kohdisteta mitään painetta.Hyvä vinkki on teroittaa veitset hyvälaatuisella teräksellä yhdellä tai kahdella kerralla kummaltakin puolelta ennen jokaista käyttökertaa. Pese veitset kuumalla vedellä käsin ja vältä astianpesukoneita, ellet halua vaihtaa veitsiäsi vuosittain, ja palauta ne sitten takaisin puupalikkaan, kun ne ovat täysin kuivuneet. <sep> K: Kuluttaako veitsien laittaminen puupalikkaan terä alaspäin terää? V: Terien asettaminen ja vetäminen puun päälle ei selvästi tylsytä niitä, koska et varsinaisesti leikkaa puuta tai edes käytä mitään painetta sitä tehdessäsi.

**Tulos**

Mutta tiedän, että kun veistelen, puun leikkaaminen kuluttaa veitsen terän hyvin, hyvin nopeasti... Mikähän tässä on erilaista?

**Esimerkki 4.585**

TAUSTA: Suurin osa Yhdysvalloissa kiitospäivänä myytävistä kalkkunoista on pakastettuja. Lihanjalostajat eivät yksinkertaisesti pysty käsittelemään juhlapäivän valtavaa kalkkunamäärää ja tarjoamaan kaikille tuoretta kalkkunaa. Tuoreesta kalkkunasta joutuu maksamaan lisämaksun pakastettuun verrattuna. Jos ostat pakastetun kalkkunan, laadun kannalta ei ole merkitystä sillä, ostatko kalkkunan kuukauden kuluttua kiitospäivästä (nyt) vai ostatko kalkkunan myöhemmin. Saat periaatteessa saman tuotteen. <sep> K: Milloin on paras aika ostaa kiitospäivän kalkkuna? V: Jos ostat pakastekalkkunan, laadun kannalta ei ole merkitystä sillä, ostatko kalkkunan kuukauden kuluttua kiitospäivästä (nyt) vai odotatko ostavasi kalkkunan myöhemmin.

**Tulos**

Pitäisikö minun olla huolissani siitä, että se paleltuu kuukauden aikana?

**Esimerkki 4.586**

TAUSTA: Suurin osa Yhdysvalloissa kiitospäivänä myytävistä kalkkunoista on pakastettuja. Lihanjalostajat eivät yksinkertaisesti pysty käsittelemään juhlapäivän valtavaa kalkkunamäärää ja tarjoamaan kaikille tuoretta kalkkunaa. Tuoreesta kalkkunasta joutuu maksamaan lisämaksun pakastettuun verrattuna. Jos ostat pakastetun kalkkunan, laadun kannalta ei ole merkitystä sillä, ostatko kalkkunan kuukauden kuluttua kiitospäivästä (nyt) vai ostatko kalkkunan myöhemmin. Saat periaatteessa saman tuotteen. <sep> K: Milloin on paras aika ostaa kiitospäivän kalkkuna? V: Jos ostat pakastekalkkunan, laadun kannalta ei ole väliä, ostatko kalkkunan kuukauden päästä kiitospäivästä (nyt) vai odotatko ostavasi kalkkunan myöhemmin K: Se ei palele, jos se on pakastimessa yli kuukauden? V: Suurin osa Yhdysvalloissa kiitospäiväksi myytävistä kalkkunoista pakastetaan. Lihanjalostajien ei yksinkertaisesti ole mahdollista käsitellä kalkkunoiden valtavaa määrää juhlapyhää varten.

**Tulos**

Entä jos haluaisin tuoreen kalkkunan, milloin on paras aika ostaa sellainen?

**Esimerkki 4.587**

KONTEKSTI: Kokemukseni mukaan se on totta. Jos reseptissäsi ei kuitenkaan vaadita suolaa, sitä ei tietenkään pidä lisätä. Kosteuden poistaminen sipulista suolan avulla auttaa sitä saavuttamaan halutun olomuodon (ruskea tai läpikuultava, halutunlainen) nopeammin. sipulin käyttö intialaisessa ruoanlaitossa on minulle tutuinta. Yleensä lisään sipuliin ripauksen tai kaksi suolaa, kun aloitan sen hauduttamisen. Sipuli alkaa hikoilla heti, kun lisäät suolaa ja alat sekoittaa. Syy siihen, että suola imee sipulista kosteutta, on osmoottinen paine. Sipulin pinta toimii puoliläpäisevänä kalvosulkuna. Koska sipulin ulkopuolella oleva liuos on suolaan nähden väkevämpää, vesi siirtyy sipulista ulos yleisen nesteen puolelle tasapainottaakseen osmoottista painetta sipulin pinnan molemmin puolin. <sep> Kysymys: Onko mitään hyötyä siitä, että sipuliin lisätään suolaa paistamisen aikana? V: Kosteuden poistaminen sipulista suolan avulla auttaa sitä saavuttamaan halutun olomuodon (ruskea tai läpikuultava, halutunlainen) nopeammin K: Mikä on oikea noin suolaa lisätä? V: Lisään yleensä ripaus tai kaksi suolaa sipuliin, kun aloitan sipulin paistamisen K: Miksi kosteuden poistaminen sipulista on tärkeää? V: Kosteuden poistaminen sipulista suolan avulla auttaa sitä saavuttamaan halutun tilan (ruskean tai läpikuultavan, halutun) nopeammin.

**Tulos**

Mitä tarkoitat läpikuultavuudella?

**Esimerkki 4.588**

KONTEKSTI: Kokemukseni mukaan se on totta. Jos reseptissäsi ei kuitenkaan vaadita suolaa, sitä ei tietenkään pidä lisätä. Kosteuden poistaminen sipulista suolan avulla auttaa sitä saavuttamaan halutun olomuodon (ruskea tai läpikuultava, halutunlainen) nopeammin. sipulin käyttö intialaisessa ruoanlaitossa on minulle tutuinta. Yleensä lisään sipuliin ripauksen tai kaksi suolaa, kun aloitan sen hauduttamisen. Sipuli alkaa hikoilla heti, kun lisäät suolaa ja alat sekoittaa. Syy siihen, että suola imee sipulista kosteutta, on osmoottinen paine. Sipulin pinta toimii puoliläpäisevänä kalvosulkuna. Koska sipulin ulkopuolella oleva liuos on suolaan nähden väkevämpää, vesi siirtyy sipulista ulos yleisen nesteen puolelle tasapainottaakseen osmoottista painetta sipulin pinnan molemmin puolin. <sep> Kysymys: Onko mitään hyötyä siitä, että sipuliin lisätään suolaa paistamisen aikana? V: Kosteuden poistaminen sipulista suolan avulla auttaa sitä saavuttamaan halutun tilan (ruskea tai läpikuultava, halutunlainen) nopeammin K: Miksi kosteuden poistaminen sipulista on tärkeää, rakenteen kannalta? V: auttaa sitä saavuttamaan halutun tilan (ruskea tai läpikuultava, halutunlainen) nopeammin K: Ajoitus - Onko suolan lisäämisestä sipuliin etua paistamisen aikana sen sijaan, että se lisättäisiin viimeisenä? V: Sipuli alkaa hikoilla heti, kun lisäät suolaa ja alat sekoittaa.

**Tulos**

Ystäväni sanovat, että suola poistaa sipulista kosteutta, ja se on parasta, vaikka voisitteko keksiä muita menetelmiä, joilla saadaan sama vaikutus?

**Esimerkki 4.589**

TAUSTA: Suklaa ja kaakaojauhe ovat kaksi eri asiaaJuomiin käytetään kaakaojauhetta (hollantilainen prosessi). Suklaan rasvan emulgointi on turhaa eikä erityisen maukasta. Suklaa on noin 40-60 % rasvaa, kaakaojauhe on 10-20 % rasvaaSuklaamaidon makua varten haluat yleensä maitorasvan suosivan, et kaakaorasvanJos kaakaojauheesi ei ole tarpeeksi kirkasta, pieni kahvin lisääminen auttaa, samoin kuin kaakaojauheen paahtaminen, mutta ole varovainen, se palaa nopeasti. Luulen, että monissa kaupallisissa suklaamaitoissa käytetään hieman suolaa (natriumia tai ammoniumia) kirkasteena\*\*Jossain maissa voi ostaa "extra" tai "premium dutch process" -kaakaojauhetta, se on väriltään hyvin tummaa, ja siinä on paljon enemmän tumman suklaan tyylistä makua\*\* "tuo maistuu kivalta ja erilaiselta" -reaktio <sep> Kysymys: Ehdotuksia belgialaisen suklaamaidon valmistukseen? V: Joissakin maissa voi ostaa "extra" tai "premium dutch process" -kaakaojauhetta, se on väriltään hyvin tummaa, ja siinä on paljon enemmän tumman suklaan makua K: Pitäisikö rasvapitoisuus olla noin 6 % vai pitäisikö käyttää täysrasvaista maitoa ja vähän kermaa? V: Juomiin kannattaa käyttää kaakaojauhetta (hollantilainen prosessi). Rasvan emulgoiminen suklaassa on turhaa eikä erityisen maukasta. Suklaa sisältää noin 40-60 % rasvaa, kaakaojauhe 10-20 % rasvaa K: Onko espressojauheen lisäksi muita keinoja lisätä suklaan makua juomassani? V: Luulen, että monissa kaupallisissa suklaamaitoissa käytetään hieman suolaa (natriumia tai ammoniumia) kirkasteena.

**Tulos**

Ovatko ruokosokeri ja hunaja paras tapa antaa suklaalle karamellimainen maku?

**Esimerkki 4.590**

TAUSTA: Kuten edellä olevissa kommenteissa on jo mainittu, kyseessä on melko monimutkainen seos, jonka tasapainottamiseen liittyy yhtä monimutkaisia ominaisuuksia. Jos sitä kuitenkin tarkastellaan vain yksinkertaisena binäärisysteeminä, jossa vesi on liuotin ja eri sokerit ovat liuenneita aineita, yksi kerrallaan, niin vastaus on hyvin yksinkertainen (ei välttämättä yksinään käyttökelpoinen): Laimeiden liuosten jäätymispisteen aleneminen johtuu ensisijaisesti liuottimesta eikä niinkään liuenneesta aineesta, ja suhde on lineaarinen. Sokerien osalta jäätymispisteen alenema (°C) = 1,86 \* MM on sen sokerin massa/molekyylimassa, jota käytät 1000 ml:ssa vettä. Esimerkissäsi 10 g sakkaroosia 100 ml:ssa vettä, M on 0,29 ja jäätymispisteesi on miinus 0,5 °C. Disakkaridien, kuten sakkaroosin ja laktoosin, molekyylimassa on sama, 342. Yksinkertaisilla sokereilla, kuten glukoosilla ja fruktoosilla (dekstroosi on pelkkää d-glukoosia), se on 180. Invertti siirappi on sekoitus. Polyalkoholien massat voi tarkistaa helposti.En silti suosittele käyttämään tällaista työkalua yksin jäätelön valmistukseen.Erikseen, makeudessa ei ole niinkään kyse vain kuivamassasta vaan molaarisesta konsentraatiosta, minkä vuoksi käänteinen siirappi on makeampaa kuin sakkaroosi, 1 yksikkö sakkaroosia samassa vesimäärässä on vähemmän makea kuin jos se olisi pilkottu niiden muodostaviin monosakkarideihin glukoosiin ja fruktoosiin; 1 yksikön sakkaroosin sijaan sinulla on 1 yksikkö glukoosia ja 1 yksikkö fruktoosia, konsentraatio on kaksinkertainen. <sep> Kysymys: miten sokeri vaikuttaa jäätelöön? V: jos tarkastellaan asiaa vain yksinkertaisena binäärisysteeminä, jossa liuottimena on vesi ja liuottimina eri sokerit, yksi kerrallaan, niin saadaan hyvin yksinkertainen vastaus (ei välttämättä hyödyllinen yksinään K: vaikuttaako sokerin tyyppi seoksen jäätymispisteeseen? V: Laimeiden liuosten jäätymispisteen alenemiseen vaikuttaa ensisijaisesti liuotin eikä niinkään liuennut aine, ja suhde on lineaarinen. Sokerien osalta K: olen todella kiinnostunut jäätelön valmistuksen teoreettisista perusteista mikä on vinkki, jonka voit antaa minulle? V: makeus ei ole niinkään kiinni pelkästä kuivamassasta vaan molaarisesta konsentraatiosta, minkä vuoksi käänteinen siirappi on makeampaa kuin sakkaroosi.

**Tulos**

mikä vaikuttaa eniten tekstuuriin?

**Esimerkki 4.591**

SEURAAVA: En usko, että pystyt parempaan kuin vaaleanruskeaan pehmeään sokeriin!Sillä on samanlainen maku, samanlainen kosteuspitoisuus (vaikka palmusokerin kosteuspitoisuus vaihtelee suuresti paksusta hunajaisesta koostumuksesta kiinteään lohkoon), samanlainen väri ja se karamellisoituu samalla tavalla.Yhä lähempänä vaihtoehtoa on jaggery, joka on lähes identtinen palmusokerin kanssa, mutta se vain valmistetaan sokeriruo'osta palmun sijaan. Sitä on kuitenkin luultavasti vaikeampi saada käsiinsä, ja ero on harvoin havaittavissa valmiissa ruokalajissa, joten sanoisin, että vaaleanruskea sokeri on paras vaihtoehtosi <sep> K: Millä voin korvata palmusokerin? V: En usko, että voit mitään parempaa kuin vaaleanruskeaa pehmeää sokeria.

**Tulos**

Käyttäisinkö yhtä paljon ruskeaa sokeria kuin palmusokeria?

**Esimerkki 4.592**

SEURAAVA: En usko, että pystyt parempaan kuin vaaleanruskeaan pehmeään sokeriin!Sillä on samanlainen maku, samanlainen kosteuspitoisuus (vaikka palmusokerin kosteuspitoisuus vaihtelee suuresti paksusta hunajaisesta koostumuksesta kiinteään lohkoon), samanlainen väri ja se karamellisoituu samalla tavalla.Yhä lähempänä vaihtoehtoa on jaggery, joka on lähes identtinen palmusokerin kanssa, mutta se vain valmistetaan sokeriruo'osta palmun sijaan. Sitä on kuitenkin luultavasti vaikeampi saada käsiinsä, ja ero on harvoin havaittavissa valmiissa ruokalajissa, joten sanoisin, että vaaleanruskea sokeri on paras vaihtoehto <sep> Kysymys: Palmusokerin korvike###Mikä on tyypillisesti paras palmusokerin korvike?#####Olen päässyt eroon ruskeasta sokerista tai melassista, jos en todellakaan ehdi hankkia varsinaista tavaraa. Hunaja, raakasokeri, vaahterasiirappi ovat muita, joita olen kokeillut, mutta ne eivät tunnu yhtä tehokkailta kuin kaksi tärkeintä käyttämääni. V: Yhä lähempänä oleva vaihtoehto on jaggery, joka on lähes identtinen palmusokerin kanssa K: oi, se kuulostaa hyvältä V: te

**Tulos**

muita ehdotuksia minulle?

**Esimerkki 4.593**

KONTEKSTI: Vegaani ei syö pannuasi, vaan ainoastaan sillä valmistettua ruokaa. Koska pannun valmistuksessa ei ole vahingoitettu eläimiä (no, luultavasti, mutta mistä sinä sen tiedät), pannu itsessään ei ole ongelma. Tietenkin jos pieni määrä pannun mausteita voisi joutua ruokaan, mutta kaikki muut ruoan valmistuksessa käytetyt välineet, kuten leikkuulaudat, voisivat aiheuttaa pienen määrän lihavalmisteita myös ruokaan. Keittiösi ei ole vegaaninen, ja jos vegaanilla on ongelmia sen kanssa, hänen ei pitäisi tulla syömään. Olisin erittäin yllättynyt, jos kattiloidenne ja pannujenne aihe nousisi esiin ollakseni rehellinen, tuntemani vegaanit arvostavat ihmisiä, jotka näkevät vaivaa valmistamalla heille vegaanisen aterian. <sep> Kysymys: Sopiiko valurautapannu vegaaneille? Vastaus: Vegaani ei syö pannuasi, vain sillä valmistettua ruokaa K: Mutta jos pannu olisi maustettu laardilla, eikö olisi vegaanin eettisten sääntöjen vastaista syödä sillä pannulla valmistettua ruokaa? V: Keittiösi ei ole vegaaninen, ja jos vegaanilla on siitä ongelmia, hänen ei pitäisi tulla syömään K: Onko ok huijata vegaaniystäviäsi? V: Koska pannusi valmistuksessa ei ole vahingoitettu eläimiä (no, luultavasti, mutta mistä sinä sen tietäisit), pannu itsessään ei olisi ongelma K: Tietävät he sitten, mitä teit tai eivät tiedä, eikö sinulla ole vaarana olla kauhea ihminen, kun tarjoilet heille jotain, jonka tiedät maustetun kuolleella eläimellä? V: Tietenkin, jos pieni pala pannun maustetta voisi joutua ruokaan.

**Tulos**

Eikö olisi helpompaa löytää toinen pannu?

**Esimerkki 4.594**

KONTEKSTI: Rasva ei pilaannu kuten muut elintarvikkeet. Rasvassa ei voi elää bakteereja. Rasvan härskiintyminen on kemiallinen reaktio, jossa rasvamolekyylit hajoavat. Joten "pois jättäminen" ei ole ongelma. Tärkeimmät tekijät rasvan härskiintymiselle ovat valo ja ilma. Mitä enemmän valoa rasvaan osuu, sitä nopeammin se hapettuu. Ranskaantuminen tapahtuu myös silloin, kun rasva hapettuu, mikä tarkoittaa, että jos estät rasvan kosketuksen ilman kanssa, se säilyy pidempään. Molemmat tekijät minimoidaan siirtämällä rasva tiiviisti suljettuun läpinäkymättömään astiaan. Nestemäisten öljyjen kanssa käytät tummanväristä pulloa. Koska pullot ovat epäkäytännöllisiä kiinteälle rasvalle, siivilöi rasvasi purkkiin, sulje se ja laita se kaappiin. Säilyvyysajan pitäisi olla useita kuukausia, todennäköisesti yli vuosi. Älä myöskään pelkää, että voit saada jotain ikävää, kun rasva pilaantuu huomaamatta. Ranssinut rasva ei ole suuri turvallisuusriski, eikä sen nauttiminen pieninä määrinä ole ongelmallista. Jos se haisee, heitä se pois. Sitä ennen sen syöminen ei ole ongelma. Edellä oletetaan, että rasva on puhdasta, hyvin rasvatonta. Rasvaan jääneet paistetut lihapalat ovat turvallisuusriski, pienetkin. <sep> Kysymys: Kuinka kauan rasvan pilaantuminen/happamoituminen kestää, kun se seisoo ulkona? V: Säilyvyysajan pitäisi olla useita kuukausia, luultavasti yli vuosi K: päteekö tämä kaikkiin rasvatyyppeihin? onko se esimerkiksi erilaista pekonirasvalle verrattuna jauheliharasvaan? V: Edellä oletetaan, että rasva on puhdasta, hyvin tiivistettyä rasvaa. Rasvaan jääneet paistetut lihapalat ovat turvallisuusriski, jopa pienetkin.

**Tulos**

Rasvassa olevat lihahiukkaset voivat siis saada sen hapettumaan, ei varsinainen rasva itse, pitäisikö minun siivilöidä se ennen sen varastointia?

**Esimerkki 4.595**

KONTEKSTI: Periaatteessa hyvä osake on melko keskittynyt. Yleensä kotikokit käyttävät liian suurta veden ja luiden/kasvien suhdetta, jotta tulos olisi kunnollinen. Kun siis jätät liemesi kattamatta, keskität kaiken ja saat ehkä hyvän lopputuloksen... ainakin sellaisen, josta pidät. Tätä on kuitenkin vaikea sanoa tuntematta reseptiasi. Mitä tulee veden lisäämiseen myöhemmin, ei ole harvinaista, että hyvin tehtyä lientä pienennetään edelleen, puoleen tai enemmän, yksinkertaisesti säilytyksen vuoksi. Sitten kun se on valmis käytettäväksi, lisätään vettä, jotta se saadaan takaisin alkuperäiseen vahvuuteensa. <sep> K: Pitäisikö minun vähentää liemi ja lisätä sitten vettä? V: Periaatteessa hyvä liemi on melko väkevää K: Mitä tapahtuisi, jos lisäisin vettä ja sitten vähentäisin? V: Mitä tulee veden lisäämiseen takaisin myöhemmin, ei ole harvinaista, että hyvin tehtyä lientä pelkistetään edelleen, puoleen tai enemmän, yksinkertaisesti säilytyksen vuoksi K: Miten saan lisää lientä pelkistämisen aikana, koska minulle jää yleensä hyvin vähän? V: Kun liemi on valmis käytettäväksi, siihen lisätään vettä, jotta se saadaan takaisin alkuperäiseen vahvuuteen K: Mistä tiedän, kuinka vahvaa se on tai kuinka vahvaa siitä pitäisi tehdä? V: Periaatteessa hyvä liemi on melko väkevää.

**Tulos**

Onko varastossa tarkoitus olla geeliä?

**Esimerkki 4.596**

KONTEKSTI: Periaatteessa hyvä osake on melko keskittynyt. Yleensä kotikokit käyttävät liian suurta veden ja luiden/kasvien suhdetta, jotta tulos olisi kunnollinen. Kun siis jätät liemesi kattamatta, keskität kaiken ja saat ehkä hyvän lopputuloksen... ainakin sellaisen, josta pidät. Tätä on kuitenkin vaikea sanoa tuntematta reseptiasi. Mitä tulee veden lisäämiseen myöhemmin, ei ole harvinaista, että hyvin tehtyä lientä pienennetään edelleen, puoleen tai enemmän, yksinkertaisesti säilytyksen vuoksi. Kun liemi on valmis käytettäväksi, siihen lisätään vettä, jotta se saadaan takaisin alkuperäiseen vahvuuteensa. <sep> Kysymys: Pitäisikö minun vähentää liemi ja lisätä sitten vettä? V: Ei ole harvinaista vähentää hyvin tehtyä lientä edelleen, puoleen tai enemmän, pelkästään säilytyksen vuoksi. Sitten kun se on valmis käytettäväksi, lisätään vettä, jotta se saadaan takaisin alkuperäiseen vahvuuteen K: Vaikuttaako se makuun? V: Hyvä liemi on melko väkevää.

**Tulos**

Voiko varastoa valmistaa muulla tavoin?

**Esimerkki 4.597**

TAUSTA: Aivomme ovat kytketty pitämään ruokaa maukkaampana, jos suolan makureseptorit (yksi kuudesta perusmausta) aktivoituvat. Se, että sitä on ehkä liian helposti saatavilla kehittyneissä maissa, ei muuta sitä, että kuolisimme nollanatriumruokavaliolla (muistakaa, että eläintuotteet, kuten liha, eivät ole nollanatriumisia ja että kasvissyöjät tykkäävät nuoleskella suolaa sieltä, missä sitä on!). Aivoillamme on siis hyvä evolutiivinen syy pitää suolasta.Lisäksi suola vaikuttaa aktiivisesti (negatiivisesti) toiseen perusmakureseptoriin - katkeruuden reseptoriin (joka voi merkitä myrkkyä sekä luonnossa että kehittyneessä maailmassa, tai ainakin jotakin, jolle meillä ei ole käyttöä, esim. emästä). Useimmat aromaattiset ruoat (esimerkiksi vihreät vihannekset tai mausteet) ovat karvasta, ja suola sekä heikentää tätä aistimusta että tasapainottaa sitä, jolloin yhdistetty ruoka on edelleen aivojemme mielestä haluttavaa. Saat lopputuloksena entistäkin maukkaamman ruoan, koska voit käyttää aromaattista (toivottavaa) ja sulkea pois katkeruusreaktion (joka ei aina ole toivottava). umami on erilainen perusmaku, joka liittyy luultavasti proteiinin läsnäoloon (glutamaatti, inosinaatti, guanylaatti... laukaise se - nämä ovat aminohappoja tai niiden suoloja ja indikaattori helposti sulavan proteiinin läsnäolosta). <sep> Kysymys: Miksi suola parantaa ruoan makua? V: Aivomme on ohjelmoitu pitämään ruokaa maukkaampana, jos suolalle omistetut makureseptorit (yksi kuudesta perusmausta) laukeavat K: Mitä muuta suola tekee? V: muussa kuin kaupunkimaailmassa suola/natrium on arvokas ravintoaine K: Vaikuttaako suola makuun? V: Kasvinsyöjät tykkäävät nuoleskella suolaa sieltä, mistä ne sitä löytävät.

**Tulos**

Vaikuttaako suola umamiin?

**Esimerkki 4.598**

TAUSTA: Aivomme ovat kytketty pitämään ruokaa maukkaampana, jos suolan makureseptorit (yksi kuudesta perusmausta) aktivoituvat. Se, että sitä on ehkä liian helposti saatavilla kehittyneissä maissa, ei muuta sitä, että kuolisimme nollanatriumruokavaliolla (muistakaa, että eläintuotteet, kuten liha, eivät ole nollanatriumisia ja että kasvissyöjät tykkäävät nuoleskella suolaa sieltä, missä sitä on!). Aivoillamme on siis hyvä evolutiivinen syy pitää suolasta.Lisäksi suola vaikuttaa aktiivisesti (negatiivisesti) toiseen perusmakureseptoriin - katkeruuden reseptoriin (joka voi merkitä myrkkyä sekä luonnossa että kehittyneessä maailmassa, tai ainakin jotakin, jolle meillä ei ole käyttöä, esim. emästä). Useimmat aromaattiset ruoat (esimerkiksi vihreät vihannekset tai mausteet) ovat karvasta, ja suola sekä heikentää tätä aistimusta että tasapainottaa sitä, jolloin yhdistetty ruoka on edelleen aivojemme mielestä haluttavaa. Saat lopputuloksena entistäkin maukkaamman ruoan, koska voit käyttää aromaattista (toivottavaa) ja sulkea pois katkeruusreaktion (joka ei aina ole toivottava). umami on erilainen perusmaku, joka liittyy luultavasti proteiinin läsnäoloon (glutamaatti, inosinaatti, guanylaatti... laukaise se - nämä ovat aminohappoja tai niiden suoloja ja indikaattori helposti sulavan proteiinin läsnäolosta). <sep> Kysymys: Miksi suola parantaa ruoan makua? V: Aivomme on ohjelmoitu pitämään ruokaa maukkaampana, jos suolalle omistetut makureseptorit (yksi kuudesta perusmausta) laukeavat K: Liittyykö suola umamiin? V: Umami on erilainen perusmaku, joka todennäköisesti liittyy proteiiniin.

**Tulos**

Onko olemassa suolan kaltaisia yhdisteitä, jotka parantavat makua?

**Esimerkki 4.599**

KONTEKSTI: Kiitos kuvan lisäämisestä, Ford, sillä luulen tietäväni, mikä se on. Vaikka kuvasi on tarkennettu hienosti, se ei ole oikea, joten en voi olla 100-prosenttisen varma. Näyttää siltä, että se on 5 vuoden aikana kertyneet rasvanpalaset ja muut ruoanlaittopannujesi pohjalle kertyneet jäämät. En sano, että olisit lätrännyt paljon, mutta pienimmätkin ruoanlaitosta johtuvat roiskeet summautuvat. Muutin 6 kuukautta sitten asuntoon, jossa on uusi liesi, ja olen tehnyt parhaani, etten läikytä ruokaa ja pyyhin aina heti, mutta olen huomannut polttimien merkkaantuvan. Se ei myöskään peseydy pois. Ovatko ne elementit, joilla valmistat eniten ruokaa, saaneet enemmän jälkiä?Vastaan alkuperäiseen kysymykseesi, vaikuttavatko naarmut polttimien suorituskykyyn, vastaus on ei. Niiden täytyy vain pystyä lämpenemään, eikä edes kolhu metallissa estäisi sen lämpenemistä. <sep> Kysymys: Vaikuttavatko naarmut sähkölieden poltinelementeissä sen suorituskykyyn tai toimintaan? V: Vastaus on ei

**Tulos**

Voiko lämmityselementtien pinnoitteen vaihtaa jotenkin?

**Esimerkki 4.600**

YHTEENVETO: Liian hapan jogurtti on merkki epäjohdonmukaisesta inokulaatiostaTarkista käyttämäsi viljelmätyyppi ja varmista, että pidät jogurttia yli 37 °C:n lämpötilassa yli kuusi tuntia. Jogurtin pitäisi valmistua kiinteänä möykkynä, joka vastustaa kaatamista, ei paksuna nesteenä tai kokkareisena tahnaksenaHeran poistaminen ja jogurtin siivilöinti tekee siitä kermaisemman ja makeamman makuisenPaksuntajia ei tarvita, vain täydellinen inokulaatioMakeisiin jogurttiruokiin käytän useimmiten happamia marjoja (karhunvatukka, vadelma jne.), joten sen odotetaan olevan joka tapauksessa hieman hapanta <sep> K: Miten vähennän kotitekoisen pakastetun jogurtin luonnollista happamuutta? V: Liian hapan jogurtti on merkki epäjohdonmukaisesta inokulaatiosta.

**Tulos**

En siis kuumenna sitä tarpeeksi kauan. Vaikuttaako se sitten siihen, miten hyvin se kovettuu?

**Esimerkki 4.601**

YHTEENVETO: Liian hapan jogurtti on merkki epäjohdonmukaisesta inokulaatiostaTarkista käyttämäsi viljelmätyyppi ja varmista, että pidät jogurttia yli 37 °C:n lämpötilassa yli kuusi tuntia. Jogurtin pitäisi valmistua kiinteänä möykkynä, joka vastustaa kaatamista, ei paksuna nesteenä tai kokkareisena tahnaksenaHeran poistaminen ja jogurtin siivilöinti tekee siitä kermaisemman ja makeamman makuisenPaksuntajia ei tarvita, vain täydellinen inokulaatioMakeisiin jogurttiruokiin käytän useimmiten happamia marjoja (karhunvatukka, vadelma jne.), joten sen odotetaan olevan joka tapauksessa hieman hapanta <sep> K: Miten vähentää kotitekoisen pakastetun jogurtin luonnollista happamuutta? V: Heran kaataminen pois ja jogurtin siivilöinti tekee siitä kermaisempaa ja makeamman makuista K: Pitääkö sitä keittää, jotta hera erottuu vai jättääkö se vain valumaan tietyksi ajaksi? V: Tarkista käyttämäsi viljelmätyyppi ja varmista, että pidät jogurttia yli 37 °C:n lämpötilassa yli kuusi tuntia.

**Tulos**

Kypsennänkö sitä siis liedellä tuon ajan vai jätänkö lämpimään uuniin?

**Esimerkki 4.602**

KONTEKSTI: Reseptissä vaaditaan jauhettuja manteleita. Tämä voidaan tehdä tehosekoittimessa. Voit halutessasi poistaa manteleiden kuoret etukäteen ja paahtaa ne. Molemmat ovat hyvin yleisiä, vaikka kumpikaan ei ole välttämätön. Tässä reseptissä olisin taipuvainen paahtamaan mantelit, mutta jättämään kuoret päälle. Kun olet tehnyt nämä päätökset, mittaa reseptissä vaadittu sokeri. Aseta se sivuun. Laita sitten mantelit tehosekoittimeen ja lisää kaksi tai kolme ruokalusikallista mitattua sokeria. Sekoita, kunnes saat jauhettua ne jauhoksi, joka muistuttaa jauhoa tai hyvin karkeaa jauhoa. Mitä hienommaksi mantelit jauhetaan, sitä tarkemmin niitä on tarkkailtava. Lopulta mantelit alkavat muuttua tahnaksi. Sokeri auttaa estämään sen, ja se auttaa sinua saamaan hienomman jauhatuksen. Jos kuitenkin jauhat liikaa, mantelit muuttuvat tahnaksi. Jos kuitenkin tarkkailet sitä tarkkaan, huomaat sen alkavan ennen kuin se menee liian pitkälle. <sep> K: Miten mantelit jauhetaan marsipaanin valmistusta varten? V: Tämä voidaan tehdä ruokaprosessorissa K: Kuinka hienoksi ne pitäisi jauhaa? V: Pulssita, kunnes saavutat jauhon, joka muistuttaa jauhoa, tai hyvin karkeaa jauhoa.

**Tulos**

Voinko käyttää kahvimyllyä niiden jauhamiseen?

**Esimerkki 4.603**

TAUSTA: Alton Brown suosittelee yhdessä Good Eats -jaksossaan porsaankyljysten kypsentämistä suolavedessä. Olen suolannut niitä ennen kypsennystä siitä lähtien, kun näin sen, ja uskon, että se tekee niistä mehevämpiä. suolaan niitä korkeintaan pari tuntia ja sitten vain kypsennän ne. En ole koskaan kokeillut kuivattamista jääkaapissa. <sep> Kysymys: Haluan valmistaa porsaankyljykset suolaamalla ne, laittamalla ne suolavedessä ja kuivaamalla ne, mutta miten minun pitäisi tehdä tämä? Vastaus: Alton Brown suosittelee yhdessä Good Eats -jaksossaan porsaankyljysten suolavedessä suolattua suolaliuosta K: Pitääkö liha vielä kypsentää kaiken tämän jälkeen vai onko se valmista syötäväksi? V: Olen suolannut ne ennen kypsennystä siitä lähtien, kun näin sen, ja uskon, että se tekee niistä mehukkaampia K: Aiheuttaako suolavesi ja/tai suola luunmätää? V: Olen suolannut niitä ennen kypsentämistä siitä lähtien, kun näin sen, ja uskon, että se tekee niistä mehukkaampia.

**Tulos**

Kuinka paljon suolaa minun pitäisi lisätä suolavesisuolaa varten?

**Esimerkki 4.604**

TAUSTA: Alton Brown suosittelee yhdessä Good Eats -jaksossaan porsaankyljysten kypsentämistä suolavedessä. Olen suolannut niitä ennen kypsennystä siitä lähtien, kun näin sen, ja uskon, että se tekee niistä mehevämpiä. suolaan niitä korkeintaan pari tuntia ja sitten vain kypsennän ne. En ole koskaan kokeillut kuivattamista jääkaapissa. <sep> Kysymys: Miten teen suolattuja porsaankyljyksiä? V: Alton Brown suosittelee yhdessä Good Eats -jaksossaan porsaankyljysten suolavedessä suolattua suolakyljyksiä.

**Tulos**

Kuinka paljon suolaa suositellaan?

**Esimerkki 4.605**

TEKSTI: Näiden kahden kahvin toimintatavoissa on merkittävä ero.Turkkilainen kahvi toimii siten, että vesi kuumennetaan kiehuvaksi ilman lisäpainetta. Tämän jälkeen kahvi siirretään kahvinjyvineen kuppiin kiehumaan ennen juomista. mokkapannussa paine nousee tyypillisesti jopa 1,5 baariin, ja tuloksena syntyvä neste ei sisällä kahvinjyviä. koska uuttomenetelmät eroavat radikaalisti toisistaan, myös lopputulos on todennäköisesti radikaalisti erilainen. Kokemukseni, joka on peräisin muistista, on seuraava: Turkkilainen kahvi muuttuu suussa eri tavoin, täysin kirkkaasta täysin kirkkaaseen, rakeiseen, melkein mutaiseen kahvinporojen sekoittamaan kahviin. Tämä vaikuttaa myös kahvin makuun. Alussa se muistuttaa vahvaa suodatinkahvia, mutta muuttuu yleensä katkeraksi kupin loppupuolella, mikä on osittain myös syy siihen, miksi se tarjoillaan perinteisesti hyvin pienissä kupeissa. Lisäksi se maustetaan usein kardemummalla ja makeutetaan usein sokerilla.Mokkapannukahvi on tasaisen tuntuista koko kupin ajan, sillä kahvinporot jäävät pannuun. Paineistetun uuton ansiosta makuvivahteet ovat lähempänä espressoa kuin suodatinkahvia. <sep> K: Onko turkkilaisen kahvin ja moka-pannukahvin välillä merkittävää eroa? V: Koska uuttomenetelmät eroavat radikaalisti toisistaan, lopputulos on todennäköisesti radikaalisti erilainen K: Koska turkkilainen kahvi ja Moka-pannu toimivat molemmat keittämällä/höyryttämällä kahvia, joten olettaen, että ne ovat samasta pavusta, onko näiden kahden välillä merkittävää eroa? V: Mokkapannusta valmistetussa kahvissa on tasainen suutuntuma koko kupin ajan, koska jauhot jäävät pannuun.

**Tulos**

Miten muuten kuvailisit näiden kahden eroa?

**Esimerkki 4.606**

TEKSTI: Meillä on kiertoilmauuni ja käytämme sitä lähes aina. En muista, milloin olisimme viimeksi käyttäneet konvektiota. Mallimme laskee lämpötilaa automaattisesti, joten jos asetat sen 300 asteeseen, se lämpenee 275 asteeseen. En ole varma, onko se maaginen 25 asteen luku, mutta se näyttää toimivan. Lähes kaikki reseptit valmistuvat ajallisesti kuten ne valmistuisivat ilman konvektiota toimivassa uunissa. Meidän uunissamme on myös yksi- ja moniristikkotila, ja silloin se kierrättää ilmaa eri tavalla. Meillä ei ole KOSKAAN ollut ongelmia, että ruoka olisi kuivunut enemmän ilmankierron myötä, koska se on kuulemma yleinen negatiivinen asia. olen varma, että tehokkuus vaihtelee uuneittain, mutta meidän tapauksessa käytämme sitä aina (paitsi broilerin paistamiseen tietysti). <sep> Kysymys: Milloin konvektiota pitäisi käyttää leipoessa? V: Meidän tapauksessamme käytämme sitä aina (paitsi tietenkin broilerin paistamiseen).

**Tulos**

Milloin on parempi paistaa?

**Esimerkki 4.607**

TEKSTI: Meillä on kiertoilmauuni ja käytämme sitä lähes aina. En muista, milloin olisimme viimeksi käyttäneet konvektiota. Mallimme laskee lämpötilaa automaattisesti, joten jos asetat sen 300 asteeseen, se lämpenee 275 asteeseen. En ole varma, onko se maaginen 25 asteen luku, mutta se näyttää toimivan. Lähes kaikki reseptit valmistuvat ajallisesti kuten ne valmistuisivat ilman konvektiota toimivassa uunissa. Meidän uunissamme on myös yksi- ja moniristikkotila, ja silloin se kierrättää ilmaa eri tavalla. Meillä ei ole KOSKAAN ollut ongelmia, että ruoka olisi kuivunut enemmän ilmankierron myötä, koska se on kuulemma yleinen negatiivinen asia. olen varma, että tehokkuus vaihtelee uuneittain, mutta meidän tapauksessa käytämme sitä aina (paitsi broilerin paistamiseen tietysti). <sep> Kysymys: Milloin konvektiota pitäisi käyttää leipoessa? V: Meillä on konvektiouuni ja käytämme sitä lähes aina. En muista viimeistä kertaa, kun emme olisi käyttäneet konvektiota K: Mitä etuja siitä on? V: Mallimme laskee lämpötilaa automaattisesti, joten jos asetat sen 300 asteeseen, se lämpenee 275 asteeseen. En ole varma, onko se maaginen 25 asteen luku, mutta se näyttää toimivan K: Mitkä olosuhteet ovat parempia konvektiolle ja mitkä ovat parempia tavalliselle paistamiselle/paahtamiselle? V: Lähes kaikki reseptit valmistuvat ajallisesti kuten ei-konvektiouunissa.

**Tulos**

mitä konvektio tarkoittaa?

**Esimerkki 4.608**

KONTEKSTI: Jos käytät niin paljon sokeria, et voi säilyttää koostumusta. Kaksi ruokalusikallista sokeria kupillista jauhoja kohti on maksimi, jota voit lisätä ilman suurempia gluteenivaurioita. [...] Liika sokeri on myös vahingollista hiivalle. (lainaus S. Corriherin Cookwise-lehdestä). Hän selittää edelleen, että tietyt leivät valmistetaan enemmän makeutta sisältäen (mukaan lukien mainittu portugalilainen makea leipä rfusca), mutta niissä käytetään monien eri sokerien ja maltaiden yhdistelmää. On mahdollista, että leivästäsi tulee koostumukseltaan syötävää, jos vähennät kokonaissokerin määrän puoleen ja kokeilet sitten muutaman kymmenen erän ajan eri sokeriluokilla, jotta saat toimivan koostumuksen. Mutta epäilen, että se ei kannata. Kun leivot, älä ajattele sokeria makeutusaineena. Leivontareseptit on aina laskettu niin, että sokerin määrä on oikea oikean koostumuksen, ei makeuden kannalta. Jos haluat makeaa leipää, käytä olemassa olevaa briossityyppisen leivän reseptiä, joka on jonkin verran makeutettu. Tai jos haluat erityisen makeaa, käytä erittäin makean leivän reseptiä, mutta varaudu siihen, että leipä käyttäytyy hieman oudosti vaivaamisen aikana ja että siitä tulee kakun kaltainen. Mutta jos veljesi haluaa syödä jotain erittäin makeaa, älä leivo leipää vaan leivo kakkua. <sep> K: Miksi leipätaikinani on tahmeaa? V: Liika sokeri on myös hiivalle vahingollista K: Leipä menetti rapeutensa, mitä voin tehdä ongelman ratkaisemiseksi? V: On mahdollista, että leivästäsi tulee koostumukseltaan syömäkelpoista, jos vähennät kokonaissokerin määrää puoleen ani

**Tulos**

Vaikuttaako liian suuri jauhojen määrä leivän lopputulokseen?

**Esimerkki 4.609**

YHTEENVETO: En yleensä osta murennettua tofua, mutta koska sinulla on sitä, suosittelen tofuburgerien valmistamista. Lisää mukaan jokin muu runsas ainesosa, kuten kevyesti paahdettuja hienonnettuja saksanpähkinöitä tai paistettuja munakoisokuutioita. Yhdistä hienonnettuun sipuliin, valkosipuliin, porkkanaraasteeseen ja korppujauhoihin. Sido vatkatulla kananmunalla. Mausta valitsemillasi yrteillä tai mausteilla, kuten timjamilla, oreganolla tai basilikalla. Muotoile pateiksi, paista kevyesti oliiviöljyssä ja ripottele päälle tamaria (tai soijakastiketta), kunnes molemmat puolet ovat ruskistuneet. Paista uunissa 375 asteessa, kunnes ne ovat täysin kypsiä. Tarjoile sämpylän päällä aivan kuten naudanlihapihvit. <sep> K: Mitä voin tehdä tofulla? V: Suosittelen tofuburgerien tekemistä K: Voinko käyttää niihin keittämätöntä murennettua ekstra kiinteää tofua? V: murennettua tofua K: Mitä muuta tarvitsen tofuburgerien valmistukseen? V: Toisen täyteläisen raaka-aineen, kuten kevyesti paahdettuja hienonnettuja saksanpähkinöitä tai paistettuja munakoisokuutioita.

**Tulos**

Kuinka kauan niiden valmistaminen kestää?

**Esimerkki 4.610**

YHTEENVETO: En yleensä osta murennettua tofua, mutta koska sinulla on sitä, suosittelen tofuburgerien valmistamista. Lisää mukaan jokin muu runsas ainesosa, kuten kevyesti paahdettuja hienonnettuja saksanpähkinöitä tai paistettuja munakoisokuutioita. Yhdistä hienonnettuun sipuliin, valkosipuliin, porkkanaraasteeseen ja korppujauhoihin. Sido vatkatulla kananmunalla. Mausta valitsemillasi yrteillä tai mausteilla, kuten timjamilla, oreganolla tai basilikalla. Muotoile pateiksi, paista kevyesti oliiviöljyssä ja ripottele päälle tamaria (tai soijakastiketta), kunnes molemmat puolet ovat ruskistuneet. Paista uunissa 375 asteessa, kunnes ne ovat täysin kypsiä. Tarjoile sämpylän päällä aivan kuten naudanlihapihvit. <sep> K: Mitä voin tehdä ylimääräisellä tofulla? V: Suosittelen tofuburgerien valmistamista K: Miten teen tofuburgereita? V: Lisää toinen runsas ainesosa, kuten kevyesti paahdettuja hienonnettuja saksanpähkinöitä tai paistettuja munakoisokuutioita. Yhdistä hienonnettuun

**Tulos**

Hienoa. Onko muita ehdotuksia ylimääräiselle tofulle?

**Esimerkki 4.611**

YHTEENVETO: En yleensä osta murennettua tofua, mutta koska sinulla on sitä, suosittelen tofuburgerien valmistamista. Lisää mukaan jokin muu runsas ainesosa, kuten kevyesti paahdettuja hienonnettuja saksanpähkinöitä tai paistettuja munakoisokuutioita. Yhdistä hienonnettuun sipuliin, valkosipuliin, porkkanaraasteeseen ja korppujauhoihin. Sido vatkatulla kananmunalla. Mausta valitsemillasi yrteillä tai mausteilla, kuten timjamilla, oreganolla tai basilikalla. Muotoile pateiksi, paista kevyesti oliiviöljyssä ja ripottele päälle tamaria (tai soijakastiketta), kunnes molemmat puolet ovat ruskistuneet. Paista uunissa 375 asteessa, kunnes ne ovat täysin kypsiä. Tarjoile sämpylän päällä aivan kuten naudanlihapihvit. <sep> K: Miten voin hyödyntää tofua ruokalajissa ? V: Suosittelen tofuburgerien valmistamista K: Miten voin valmistaa tofuburgereita ? V: ombine hienonnetun sipulin, valkosipulin, porkkanaraasteen ja korppujauhojen kanssa. Sido vatkatulla kananmunalla.

**Tulos**

Onko sinulla mielessäsi muita ruokia, joissa on tofua?

**Esimerkki 4.612**

KONTEKSTI: Minulle kelmu toimii hyvin -- mutta en käytä lihanmureuttajaa -- käytän vain pientä mutta melko painavaa pannua (mutta en valurautapannua, koska sen pohja ei ole sileä).Kun olin yliopistossa, kokeilin muutamia asioita. Saan aika hyviä tuloksia lyömällä sitä leikkuulaudalla. (Osa siitä saattaa johtua tekniikasta - jos teen kananrintaa, leikkaan sen ensin rinnan kartiota pitkin, joten se ei ole rinnan suuntainen eikä poikittainen, vaan tavallaan viistosti. Et myöskään halua lyödä suoraan alaspäin -- haluat kulmia iskuihin, jotta todella työnnät lihaa ulos, etkä vain yritä pakottaa sitä tiskin läpi. Ja minun pitäisi mainita, että olen koskaan lyönyt vain siipikarjaa ja sianlihaa -- oletan, että naudanliha olisi samanlaista, mutta minulla ei ole kokemusta, joka vahvistaisi tai kiistäisi sen. <sep> Kysymys: Jos minun täytyy lyödä kanaa, mikä on paras tapa tehdä se, joka ei ole sotkuinen? V: Minulle kelmu toimii hyvin -- mutta en käytä lihanmureuttajaa -- käytän vain pientä mutta melko raskasta pannua.

**Tulos**

Jääkö liha koskaan kiinni kelmuun?

**Esimerkki 4.613**

YHTEENVETO: Kuppia kohti pitäisi olla noin 7 keksiä, ehkä 8, riippuen siitä, kuinka hienoksi ne murskaat. Yhden 14,4 unssin laatikon sisäpakkauksen pitäisi riittää (paketteja on luultavasti kolme, joissa jokaisessa on 9 keksiä, eli 4,8 unssia). Jos sinun on mentävä toiseen suuntaan, se on 1/7 tai 1/8 kupillista keksiä kohti, tai yksinkertaisemmin, 0,5 unssia tai 15 g keksiä kohti.Tiedän tämän tekemällä graham-keksikuoria - ja voit vahvistaa sen katsomalla joitakin reseptejä. Piirakkapohjaan tarvitaan yleensä 1,5 kuppia muruja, ja siihen tarvitaan 10-12 keksiä. Olen nähnyt reseptejä, joissa keksien määrä vaihtelee 9-12 keksiin (ja tarkistin noin kymmenen keksiä tätä kirjoittaessani), mutta en usko, että olen koskaan käyttänyt alle 10 keksiä. Yksi kuppi on 2/3 siitä, eli 7 tai 8 keksiä. (Jotkut sanovat 20 tai 24 keksiä, mutta ne ovat selvästi puolikkaita keksejä, eivät kokonaisia keksejä.) Martha Stewartin reseptissä sanotaan "6 1/2 unssia graham-keksejä (12 keksiä), hienoksi jauhettuja (1 1/2 kuppia)", ja 2/3 siitä on 4 1/3 unssia, eli melko lähellä 1/3 laatikostasi, ehkä keksi on liian vähän, joten painon mukaan tämäkin käy. <sep> Kysymys: Paljonko on kupillinen grahamkeksimuruja kekseinä ja painona?#####Minulla on resepti, jossa vaaditaan yksi kupillinen grahamkeksimuruja. Kuinka monta keksiä minun täytyy murskata? V: Kuppia kohti pitäisi olla noin 7 keksiä, ehkä 8, riippuen siitä, kuinka hienoksi ne murskaat.

**Tulos**

Olisi myös hyödyllistä tietää, kuinka paljon kupillinen graham-keksimuruja painaa. Minun keksipakkaukseni on 14,4 unssia ### Voisin arvioida, minkä osan laatikosta käytän, jos tietäisin, kuinka paljon kupillinen muruja painaa.

**Esimerkki 4.614**

SEURAAVA: Se riippuu todella pohjasienen tiheydestä. Jos se on liian kevyt, sinulla voi olla ongelma. Varmistaaksesi kaiken, ota leveät oljet (noin 1 cm:n levyiset), työnnä ne pohjakerrokseen ja katkaise ne sitten tasan. Ne toimivat kuin pylväitä, jotka tukevat päällimmäistä kakkua. <sep> Kysymys: Voiko päällimmäisen kerroksen kakun pinota ilman kakkulautaa? V: Se riippuu todella pohjakakun tiheydestä. Jos se on liian kevyt, sinulla voi olla ongelmia.

**Tulos**

Mitä voin tehdä varmistaakseni, että vältän tämän ongelman?

**Esimerkki 4.615**

SEURAAVA: Se riippuu todella pohjasienen tiheydestä. Jos se on liian kevyt, sinulla voi olla ongelma. Varmistaaksesi kaiken, ota leveät oljet (noin 1 cm:n levyiset), työnnä ne pohjakerrokseen ja katkaise ne sitten tasan. Ne toimivat pylväinä, jotka tukevat yläkakkua. <sep> K: Onko kakkujen pinoaminen ilman pohjaa ok? V: Se riippuu todella pohjasienen tiheydestä K: Voiko kakku istua suoraan kakun päälle? V: Riippuu todella pohjasienen tiheydestä K: Kuinka kevyt on liian kevyt? V: Jos se on liian kevyt, sinulla voi olla ongelma.

**Tulos**

Onko eri makujen tiheys erilainen?

**Esimerkki 4.616**

YHTEENVETO: Molemmat voitelevat pannun, mutta niissä on joitakin eroja. Yksi suurista eroista on se, että voi lisää erittäin toivottavaa makua kaikkeen ruoanlaittoon, mikä sopii erityisesti makeisiin leivonnaisiin.Lyhenteinen rasva on puhdasta rasvaa, kun taas voissa on vain noin 80 painoprosenttia rasvaa. Voi voi tuoda lisämakua reseptiisi (jopa rasvoittamalla pannun), mutta se lisää myös hieman vettä, jota ei ehkä haluta.Viimeinen ero on se, että voi palaa/ruskistuu helpommin kuin shortening. <sep> Kysymys: Mitä eroa on pannun rasvaamisessa voilla vs. shorteningillä? V: Molemmat täyttävät pannun rasvaustehtävän, mutta niissä on joitakin eroja. Yksi suurista eroista on se, että voi lisää erittäin toivottavaa makua kaikkeen, mitä valmistat.

**Tulos**

Mitä eroa on voin ja rasvan välillä?

**Esimerkki 4.617**

TEKSTI: Saattaa olla, että uunisi ei ole lämpimänä, ennen kuin ensimmäinen erä menee uuniin. Jos se ei ole tarpeeksi kuuma, kekseilläsi on enemmän aikaa sulaa ja litistyä ennen kuin ne kypsyvät. Kokeile antaa uunille vielä 10 minuuttia esilämmitysaikaa ennen kuin laitat ensimmäisen erän sisään. <sep> K: Miksi ensimmäinen keksieräni uunista on liian litteä? V: Voi olla, että uunisi ei ole lämmennyt ennen kuin ensimmäinen erä laitetaan sisään.

**Tulos**

Seuraavat erät ovat odotusten mukaisia, mikä voisi olla syy siihen, että ensimmäinen erä ei ole hyvä?

**Esimerkki 4.618**

TEKSTI: Saattaa olla, että uunisi ei ole lämpimänä, ennen kuin ensimmäinen erä menee uuniin. Jos se ei ole tarpeeksi kuuma, kekseilläsi on enemmän aikaa sulaa ja litistyä ennen kuin ne kypsyvät. Kokeile antaa uunille vielä 10 minuuttia esilämmitysaikaa ennen kuin laitat ensimmäisen erän uuniin. <sep> K: Aina kun teen keksejä, ensimmäinen uunista tuleva erä on hieman liian ohut ja litteä, Miksi ensimmäinen uunista tuleva keksieräni on liian litteä? V: Voi johtua siitä, että uunisi ei ole lämmennyt ennen kuin ensimmäinen erä laitetaan sisään K: Voiko jokin muu asia aiheuttaa sen? V: Jos uuni ei ole tarpeeksi kuuma, kekseilläsi on enemmän aikaa sulaa ja litistyä ennen kuin ne kypsyvät.

**Tulos**

Onko muita vinkkejä, joista voisi olla apua?

**Esimerkki 4.619**

KONTEKSTI: Ennakkovaroitus: Vaikuttaa siltä, että et halua poistaa munasarjoja, koska se vaikuttaisi muotoon, mutta haluat poistaa niistä kapsaisiinin. Se liukenee rasvaan ja alkoholiin, joten voisit kokeilla tehdä pienen reiän pohjaan ja pumpata toisesta päästä ruiskulla kevyttä kasviöljyä tai vodkaa läpi. Tietenkin on todennäköistä, että sisälle jää jonkin verran liuotinta, ja saatat myös huuhtoa pois joitakin makuja, joita yrität säilyttää, joten kokeilu on tarpeen. <sep> Kysymys: Miten voin tehdä tuoreista chilipaprikoista vähemmän tulisia? V: e, mutta haluat poistaa niistä kapsaisiinin K: Haluan säilyttää maun, mutta miten poistan tai kompensoin varsinaisen tulisuuden? V: Se liukenee rasvaan ja alkoholiin, joten voit kokeilla tehdä pienen reiän pohjaan ja pumpata toisesta päästä ruiskulla läpi kevyttä kasviöljyä tai vodkaa.

**Tulos**

Miten ne pitäisi kypsentää, kun niihin on laitettu kasviöljyä tai vodkaa?

**Esimerkki 4.620**

KONTEKSTI: Ennakkovaroitus: Vaikuttaa siltä, että et halua poistaa munasarjoja, koska se vaikuttaisi muotoon, mutta haluat poistaa niistä kapsaisiinin. Se liukenee rasvaan ja alkoholiin, joten voisit kokeilla tehdä pienen reiän pohjaan ja pumpata toisesta päästä ruiskulla kevyttä kasviöljyä tai vodkaa läpi. Tietenkin on todennäköistä, että sisälle jää jonkin verran liuotinta, ja saatat myös huuhtoa pois joitakin makuja, joita yrität säilyttää, joten kokeilu on tarpeen. <sep> Kysymys: Tuoreen chilin kirpeyden vähentäminen#### Käytän curryissani mielelläni vihreitä sormipippureita enemmänkin maun kuin tulisuuden vuoksi, mutta jotta voin keittää chilien raakuuden pois, päädyn siihen, että chilit "sulavat" pannulla ja näyttävät enemmänkin lehdiltä eli menettävät muotonsa. V: Näyttää siltä, että et halua poistaa munasarjoja, koska se vaikuttaisi muotoon, mutta haluat poistaa niistä kapsaisiinin K: Ymmärrän###onko muita vinkkejä minulle? V: On selvää, että sisälle jää todennäköisesti jonkin verran liuotinta, ja saatat myös huuhtoa pois joitakin makuja, joita yrität säilyttää, joten kokeilu on tarpeen.

**Tulos**

Kiitos avusta

**Esimerkki 4.621**

KONTEKSTI: Täysjyväleipäni kestää 4x kauemmin kuin vaalea leipäni. Jopa 50% täysjyväjauhoja sisältävä seos saa sen kestämään kauemmin. Mutta se auttaa vain, jos ongelmana on leivän kovettuminen liian pian. Sen voi estää myös säilyttämällä sitä muovipussissa. Silloin homehtuminen tapahtuu ennen kuin leipä vanhenee. jos säilytät leipää muovipussissa, kokeile paperipusseja. homeongelman ratkaisemiseksi perinteinen tapa on lisätä happamuutta. Voit lisätä esimerkiksi hapantaikinakäynnistettä. Jos et pidä hapantaikinan mausta, myös poolish-käynnistäjästä pitäisi olla apua. Sen kasvattamat bakteerit estävät homeen kasvua. tiedän, ettet kysynyt sitä, mutta myös pakastaminen auttaa. Kun leivot enemmän leipää kuin syöt, pakasta se muovipussiin käärittynä ja sulata se yön yli, niin saat hyvää, tuoretta leipää. <sep> Kysymys: Voinko lisätä jotain kotitekoiseen leipään säilöntäaineeksi? V: 50 % täysjyvävehnäjauhoja sisältävä seos saa sen säilymään pidempään K: muuttaako tämä leivän koostumusta? V: Se auttaa vain, jos ongelmana on, että leipä kovettuu liian nopeasti.

**Tulos**

muuttaako 50 prosenttia vehnäjauhoja ja 50 prosenttia valkoisia jauhoja sisältävä yhdistelmä leivän makua?

**Esimerkki 4.622**

TEKSTI: Tämä vaikuttaa järjettömältä kokeilla kotikeittimelläsi. Olet oikeassa, kaasun ulostulon nopeutta ohjataan suoraan nupista. Tyypillisessä kotikeittimessä reikien poraaminen ei lisää kaasuntuottoa. Se vaikuttaisi kaasun ja ilman väliseen suhteeseen, mutta epäilen, että se ei johtaisi lämpötilan nousuun, vaan todennäköisemmin sen laskuun. <sep> K: Osaatko kertoa minulle kaasun hakkeroinnin, jolla saadaan suurempi teho? V: kokeilla kotikeittimelläsi K: Kyllä, varmasti. Mutta, tarvitsen hakkerin, jota voin kokeilla työskentelyä varten. Tiedättekö te sellaista? V: Tämä vaikuttaa järjettömältä kokeilla kotikeittimelläsi K: Se ei siis toimi? V: Kaasun ulostulon nopeutta ohjataan suoraan nupilla.

**Tulos**

Joten tässä on turvallisuuskysymyksiä, eikö niin?

**Esimerkki 4.623**

TEKSTI: Tämä vaikuttaa järjettömältä kokeilla kotikeittimelläsi. Olet oikeassa, kaasun ulostulon nopeutta ohjataan suoraan nupista. Tyypillisessä kotikeittimessä reikien poraaminen ei lisää kaasuntuottoa. Se vaikuttaisi kaasun ja ilman väliseen suhteeseen, mutta epäilen, että se ei johtaisi lämpötilan nousuun, vaan todennäköisemmin sen laskuun. <sep> K: Tunnetko kaasulieden hakkeroinnin suuremman tehon saavuttamiseksi? Vastaus: Tämä vaikuttaa järjettömältä kokeilla kotikeittimelläsi.

**Tulos**

Johtuuko se siitä, että se on liian vaarallista kokeilla kotona?

**Esimerkki 4.624**

TEKSTI: Tämä vaikuttaa järjettömältä kokeilla kotikeittimelläsi. Olet oikeassa, kaasun ulostulon nopeutta ohjataan suoraan nupista. Tyypillisessä kotikeittimessä reikien poraaminen ei lisää kaasuntuottoa. Se vaikuttaisi kaasun ja ilman väliseen suhteeseen, mutta epäilen, että se ei johtaisi lämpötilan nousuun, vaan todennäköisemmin sen laskuun. <sep> K: Kaasulieden hakkerointi suuremman tehon saamiseksi: toimiiko se? Vastaus: utp Kysymys: Haluaisin parantaa tehontuottoa A: Tämä vaikuttaa järjettömältä kokeilla kotilieden kanssa.

**Tulos**

Kenny ehdotti reiän poraamista kaasukeittimiin, mutta haluan tietää, toimiiko tämä tavallisella kaasukeittimellä?

**Esimerkki 4.625**

YHTEYS: Pippurikastikkeissa on yleensä aromi (paprikoista), jokin makea/hapan/suolainen elementti (useimmiten peittausaineksista) ja tulisuutta (paprikoista). Tulisempi pippuri ei välttämättä ole aromiltaan voimakkaampi, joten jos käytät pelkästään tällaista erittäin tulisinta pippuria, saat kastikkeen, joka on tulinen mutta maultaan huono. Koska kapsaisiini liukenee hyvin rasvaan, mutta ei liukene veteen/etikkaan, tällaisessa kastikkeessa tulisuus jakautuu hyvin epätasaisesti, ja se on todennäköisesti erittäin kova ja epämiellyttävän tulinen riippumatta siitä, miten laimennettu se on - samanlainen kuin jos heittäisi chilijauhetta vähärasvaiseen keittoon. <sep> Kysymys: Paljonko pippurikastiketta saisi Carolina Reaper -pippurista?#####Jos saat yhden pippurin, ja sanotaan nyt vaikka perustelujen vuoksi, että tämän pippurin SHU-arvo on 1 500 000. #####Miten paljon kastiketta yhdestä tällaisesta pippurista voisi oikeasti tehdä? Vastaus: Tulisempi pippuri ei välttämättä ole aromiltaan voimakkaampi, joten tällaisen supertulisen pippurin käyttäminen yksinään voi johtaa kastikkeeseen, joka on tulinen mutta maultaan heikko.

**Tulos**

Miten tämä vaikuttaisi valmistettavan kastikkeen määrään?

**Esimerkki 4.626**

YHTEYS: Pippurikastikkeissa on yleensä aromi (paprikoista), jokin makea/hapan/suolainen elementti (useimmiten peittausaineksista) ja tulisuutta (paprikoista). Tulisempi pippuri ei välttämättä ole aromiltaan voimakkaampi, joten jos käytät pelkästään tällaista erittäin tulisinta pippuria, saat kastikkeen, joka on tulinen mutta maultaan huono. Koska kapsaisiini myös liukenee hyvin rasvaan mutta ei liukene kovin hyvin veteen/etikkaan, tällaisessa kastikkeessa on hyvin epätasainen tulisuuden jakautuminen, ja todennäköisesti lopputuloksena on hyvin kova, epämiellyttävä tulisuus riippumatta siitä, miten laimennettuna se on - samankaltainen kuin jos heittäisi chilijauhetta vähärasvaiseen keittoon. <sep> Kysymys: Kuinka paljon pippurikastiketta voisi saada Carolina Reaper -paprikasta? Vastaus: Pippurikastikkeet K: Pitäisikö siemenet poistaa? V: Tulisempi pippuri ei välttämättä ole vahvempi K: Jos pippurissa on 1 500 000 SHU, kuinka paljon kastiketta yhdestä tällaisesta pippurista voisi oikeasti tehdä? V: Tällaisen supertulisen pippurin käyttäminen yksinään voi johtaa kastikkeeseen, joka on tulinen mutta maultaan huono K: Miten saat hyvän maun käyttämällä tulisia pippureita? V: makea/hapan/suolainen elementti (lähinnä peittausaineista).

**Tulos**

Jotain muuta hyvän makutoimituksen kannalta?

**Esimerkki 4.627**

KONTEKSTI: Tässä on monia muuttujia, jotka voivat aiheuttaa tai olla aiheuttamatta OP:n ongelmaa.Pannu kuulostaa siltä, että se ei ehkä ollut tarpeeksi kuuma. Kuinka kuuma oli melko kuuma, kuinka kauan voit leijuttaa kättäsi pannun yläpuolella? Huomasitko mitään muutosta öljyssä, kun lisäsit sen pannulle, raidoiko se, alkoiko se savuta?[Itse tapaan öljytä lihan ennen pannulle laittamista.] Luulen, että suurin virhe on se, että paistettiin minuutti kummaltakin puolelta, sillä lämpötilalla, joka sinulla oli, tuo kypsennysaika oli liian lyhyt. Ehkä 2-4 minuuttia kummaltakin puolelta. Mediumissa pitäisi olla paljon enemmän lämpöä tunkeutumassa reunoille ja antaa tuon lämmön siirtyä ja kypsentää pihvi pois." Tuo on kuitenkin hyväksyttävä sininen/raaka pihvi. <sep> K: Mitä pihvilleni tapahtui? V: Re ar

**Tulos**

Minulla on vaikeuksia kypsentää pihvi puolikypsäksi, onko sinulla vinkkejä?

**Esimerkki 4.628**

KONTEKSTI: Tässä on monia muuttujia, jotka voivat aiheuttaa tai olla aiheuttamatta OP:n ongelmaa.Pannu kuulostaa siltä, että se ei ehkä ollut tarpeeksi kuuma. Kuinka kuuma oli melko kuuma, kuinka kauan voit leijuttaa kättäsi pannun yläpuolella? Huomasitko mitään muutosta öljyssä, kun lisäsit sen pannulle, raidoiko se, alkoiko se savuta?[Itse tapaan öljytä lihan ennen pannulle laittamista.] Luulen, että suurin virhe on se, että paistettiin minuutti kummaltakin puolelta, sillä lämpötilalla, joka sinulla oli, tuo kypsennysaika oli liian lyhyt. Ehkä 2-4 minuuttia kummaltakin puolelta. Keskikokoisessa pitäisi olla paljon enemmän lämpöä tunkeutumassa reunoille ja antaa tuon lämmön siirtyä ja kypsentää pihvi pois." Tuo on kuitenkin hyväksyttävä sininen/raakapihvi. <sep> K: Minulla on vaikeuksia kypsentää pihvi "keskikokoiseksi", ja rehellisesti sanottuna kypsentää sitä ylipäätään. Pihvistä ei tullut mitään. Mitä pihvilleni tapahtui? V: Tässä on monia muuttujia, jotka voivat aiheuttaa tai olla aiheuttamatta OP:n ongelmaa: Pannu kuulostaa siltä, että se ei ehkä ollut tarpeeksi kuuma.

**Tulos**

No, lämmitin metallipannun ja lisäsin hieman öljyä, kun se oli jo melko kuumaa ja laitoin lihan sisään, Se "liimautui" pannulle hieman - ei tarpeeksi kuumaa?

**Esimerkki 4.629**

KONTEKSTI: Tässä on monia muuttujia, jotka voivat aiheuttaa tai olla aiheuttamatta OP:n ongelmaa.Pannu kuulostaa siltä, että se ei ehkä ollut tarpeeksi kuuma. Kuinka kuuma oli melko kuuma, kuinka kauan voit leijuttaa kättäsi pannun yläpuolella? Huomasitko mitään muutosta öljyssä, kun lisäsit sen pannulle, raidoiko se, alkoiko se savuta?[Itse tapaan öljytä lihan ennen pannulle laittamista.] Luulen, että suurin virhe on se, että paistettiin minuutti kummaltakin puolelta, sillä lämpötilalla, joka sinulla oli, tuo kypsennysaika oli liian lyhyt. Ehkä 2-4 minuuttia kummaltakin puolelta. Mediumissa pitäisi olla paljon enemmän lämpöä tunkeutumassa reunoille ja antaa tuon lämmön siirtyä ja kypsentää pihvi pois." Tuo on kuitenkin hyväksyttävä sininen/raaka pihvi. <sep> K: Mitä pihvilleni tapahtui? V: Tässä on monia muuttujia, jotka voivat aiheuttaa tai olla aiheuttamatta OP:n ongelmaa.

**Tulos**

Miksi pihvini kasvoi kaksinkertaiseksi?

**Esimerkki 4.630**

KONTEKSTI: Käytän tätä tekniikkaa usein kotona proteiinien valmistukseen. Se lyhentää kypsennysaikaa käyttämällä höyryä lämmönsiirtovälineenä kypsennettäessä kohteen yläosaa samaan aikaan kuin alaosaa. voit käyttää tätä menetelmää myös frittatojen, nyyttien jne. kypsennykseen. voit myös käyttää maustettuja nesteitä antamaan makua. Pidän erityisesti kovasta siideristä kanan ja sianlihan kanssa. <sep> K: Näin äskettäin erään ruokalan kokin käyttävän vettä hampurilaisten paistamiseen, miksi hän teki niin? V: Käytän tätä tekniikkaa usein kotona proteiinien kypsentämiseen. Se lyhentää kypsennysaikaa käyttämällä höyryä lämmönsiirtovälineenä kypsennettäessä tuotteen yläosaa samaan aikaan kuin alaosaa K: Hän peitti sen metallisella kupolimaisella esineellä, joka näyttää clochelta, pitääkö minun tehdä sekin? V: Lämmönsiirtoväliaine, joka kypsennettäisiin kappaleen yläosaa samaan aikaan kuin alaosaa.

**Tulos**

Muuttaako höyry kypsennetyn lihan koostumusta?

**Esimerkki 4.631**

KONTEKSTI: Käytän tätä tekniikkaa usein kotona proteiinien valmistukseen. Se lyhentää kypsennysaikaa käyttämällä höyryä lämmönsiirtovälineenä kypsennettäessä kohteen yläosaa samaan aikaan kuin alaosaa. voit käyttää tätä menetelmää myös frittatojen, nyyttien jne. kypsennykseen. voit myös käyttää maustettuja nesteitä antamaan makua. Pidän erityisesti kovasta siideristä kanan ja sianlihan kanssa. <sep> K: Miksi paistokokit käyttävät vettä hampurilaisten paistamiseen? V: Se lyhentää kypsennysaikaa käyttämällä höyryä lämmönsiirtovälineenä kypsennettäessä tuotteen yläosaa samaan aikaan kuin alaosaa K: Pitäisikö minun tehdä tätä kotona? V: Voit käyttää tätä menetelmää myös frittatojen, nyyttien jne. paistamiseen.

**Tulos**

Mitä käytät höyrynsulkuun?

**Esimerkki 4.632**

KONTEKSTI: Saatat joutua lisäämään öljyä, vaikkapa reilun ruokalusikallisen verran. En myöskään usko, että sinun tarvitsee liottaa linssejä ensin, painekattilan pitäisi pystyä purkamaan ne ilman ennakkoliotusta. Muista myös käyttää runsaasti vettä. Vähintään 8 kuppia 1 kiloa papuja kohti. <sep> Kysymys: Miten estän painekattilan tukkeutumisen linssejä keitettäessä? V: Muista käyttää runsaasti vettä. Vähintään 8 kuppia 1 pavukiloa kohti.

**Tulos**

Kun keitän keltaisia linssejä kotona, painekattilan venttiili näyttää tukkeutuvan.### Miten voin estää tämän?

**Esimerkki 4.633**

KONTEKSTI: Ei ole olemassa oikeaa tai väärää vastausta, sillä molemmissa on etunsa, ja kyse on siitä, mitä haluat hampurilaiselta. Minimaalisen häirinnän menetelmän etuna on, että lihan säikeet antavat hampurilaiselle rakenteellista lujuutta. Se antaa myös puhtaan naudanlihan maun, koska siihen ei lisätä mitään. Sekoittamismenetelmä rikkoo jauhimesta tulevat lihan säikeet, mikä tekee pateista hauraampia, mutta makuaineet jakautuvat kuitenkin tasaisesti. Jotkut ihmiset lisäävät sitovia aineita, kuten kananmunaa ja korppujauhoja, pitääkseen hampurilaisen kasassa, kun käytetään sekoitusmenetelmää, jolloin siitä tulee enemmänkin litteä lihapulla kuin hampurilainen. Itse suosin minimaalista sekoitusmenetelmää, koska se on nopea, patit pysyvät kasassa ja pidän puhtaan naudanlihan mausta. Kun patit on muotoiltu, suolaan ne molemmin puolin. Viimeisen kääntämisen jälkeen jauhan tuoretta pippuria kypsennetylle puolelle - pippurista tulee kitkerää, kun se palaa. Jos haluaisin lisätä makuaineita, jauhaisin itse lihaa hampurilaisia varten ja lisäisin makuaineet silloin. <sep> K: Miten hampurilaispihvit tulisi valmistaa makuaineiden suhteen? V: Henkilökohtainen mieltymykseni on minimaalisen häirinnän menetelmä, koska se on nopea, patit pysyvät kasassa ja pidän puhtaan naudanlihan mausta. Muodostettuani patit suolaan ne molemmilta puolilta.

**Tulos**

Pitäisikö minun siis muotoilla lihapihvi mahdollisimman pieneksi, jotta jauhelihan säikeet näkyisivät vielä?

**Esimerkki 4.634**

KONTEKSTI: Ei ole olemassa oikeaa tai väärää vastausta, sillä molemmissa on etunsa, ja kyse on siitä, mitä haluat hampurilaiselta. Minimaalisen häirinnän menetelmän etuna on, että lihan säikeet antavat hampurilaiselle rakenteellista lujuutta. Se antaa myös puhtaan naudanlihan maun, koska siihen ei lisätä mitään. Sekoittamismenetelmä rikkoo jauhimesta tulevat lihan säikeet, mikä tekee pateista hauraampia, mutta makuaineet jakautuvat kuitenkin tasaisesti. Jotkut ihmiset lisäävät sitovia aineita, kuten kananmunaa ja korppujauhoja, pitääkseen hampurilaisen kasassa, kun käytetään sekoitusmenetelmää, jolloin siitä tulee enemmänkin litteä lihapulla kuin hampurilainen. Itse suosin minimaalista sekoitusmenetelmää, koska se on nopea, patit pysyvät kasassa ja pidän puhtaan naudanlihan mausta. Kun patit on muotoiltu, suolaan ne molemmin puolin. Viimeisen kääntämisen jälkeen jauhan tuoretta pippuria kypsennetylle puolelle - pippurista tulee kitkerää, kun se palaa. Jos haluaisin lisätä makuaineita, jauhaisin itse lihaa hampurilaisia varten ja lisäisin makuaineet silloin. <sep> K: Miten hampurilaispihvit tulisi valmistaa sekoituksen ja makuaineiden suhteen? V: Ei ole oikeaa tai väärää vastausta, sillä molemmissa on etunsa ja kyse on siitä, mitä hampurilaiselta haluaa K: Olen lukenut, että lihaan pitäisi lisätä vain suolaa, riittääkö se? V: Minimaalisen häirinnän menetelmän etuna on se, että lihan säikeet antavat hampurilaiselle rakenteellista lujuutta. Se antaa myös puhtaan naudanlihan maun.

**Tulos**

Pitääkö paikkansa, että liha olisi vain muotoiltava ja jätettävä muuten rauhaan?

**Esimerkki 4.635**

KONTEKSTI: Tässä ei ole kyse terveysongelmista, makkarat kypsennetään tarpeeksi, jotta ne ovat turvallisia. Syy siihen, että makkarat paistetaan ensin, on se, että suolet muuttuvat syötävämmiksi, makua saadaan maillard-reaktioista ja ruskistumisesta ja ehkä päästä eroon osasta rasvaa (jos makkaroista irtoava rasva hävitetään). Ajattelen, että makkaran suolet saattavat jäädä hieman vetisiksi, mutta se riippuu useista tekijöistä, ja saat todennäköisesti hyvän lopputuloksen. Pahimmassa tapauksessa et syö makkarasuolia. <sep> Kysymys: Voiko makkarapataa kypsentää hitaasti ilman makkaroiden paistamista pannulla? V: Tässä ei ole mitään terveysongelmaa, makkarat kypsyvät tarpeeksi, jotta ne ovat turvallisia.

**Tulos**

Mikä olisi 8-8 makkaran kypsennysaika?

**Esimerkki 4.636**

YHTEYS: Jos kannessa ei ole tuuletusaukkoa eikä kattilassa ole minkäänlaista lukitusmekanismia, kuten painekattilassa, höyryn paine nostaa kannen pois kattilasta ja höyry pääsee ulos. Tuo oli se kannen "tanssiminen", jonka sinä koit. Tuuletusaukot kannessa vain päästävät osan höyrystä ulos, jotta kansi ei paukahda, tuuletusaukko tai ei tekisi idleistäsi tahmaisia. <sep> Kysymys: Kun kannessa on tila, jonka voi avata hieman yläreunasta, onko se höyrystämistä varten? Vastaus: Jos kannessa ei ole tuuletusaukkoa ja kattilassa ei ole minkäänlaista lukitusmekanismia kuten painekattilassa K: Pitääkö niissä olla molemmat, kannen tuuletusaukko ja lukitusmekanismi, jotta se toimii kunnolla? V: Sisällä olevan höyryn paine nostaa kannen pois padasta ja höyry pääsee ulos. Tämä oli se kannen "tanssiminen", jonka koitte.

**Tulos**

Tämä ei näytä vastaavan kysymykseeni, joten jatkan eteenpäin. Pitääkö vihanneksia höyrystää eri tavalla kuin lihaa?

**Esimerkki 4.637**

YHTEYS: Jos kannessa ei ole tuuletusaukkoa eikä kattilassa ole minkäänlaista lukitusmekanismia, kuten painekattilassa, höyryn paine nostaa kannen irti kattilasta ja höyry pääsee ulos. Tuo oli se kannen "tanssiminen", jonka sinä koit. Tuuletusreiät kannessa vain päästävät osan höyrystä ulos, jotta kansi ei paukahda, tuuletusreikä tai ei tekisi idleistäsi tahmaisia. <sep> Kysymys: Pitääkö höyryttämiseen käytettävän padan kannen olla tuuletettu? V: Jos kannessa ei ole tuuletusaukkoa eikä kattilassa ole minkäänlaista lukitusmekanismia kuten painekattilassa, niin sisällä olevan höyryn paine nostaa kannen pois kattilasta ja höyry pääsee ulos.

**Tulos**

Minulla on kansi, joka sopii täsmälleen Instant Pottiin, mutta siitä puuttuu höyrynpoistoaukko. Kuinka paljon tällä on merkitystä?

**Esimerkki 4.638**

TEKSTI: Nämä ovat hyvin samankaltaisia kuin perunakroketit, joita varten on olemassa lukuisia reseptejä. Niissä käytetään yleensä perunamuusia silputtujen perunoiden sijasta, mutta muuten ne ovat melko samanlaisia. Voit löytää reseptejä, joissa on vaihtelevia määriä kermaisia asioita ja juustoa; luulen, että Omaha Steaksin reseptit ovat korkeammalla tasolla.Jos haluat yrittää vastata silputtua koostumusta paremmin, voit luultavasti aloittaa perunakrokettireseptillä ja vain paistaa ja raastaa tai silputa perunat sen sijaan, että soseuttaisit ne.Kuten Cindy totesi, voit myös löytää reseptejä etsimällä hakusanalla "au gratin potato balls" (gratinoituja perunapalleroita), ja monet niistä jäljittelevät Omaha Steaksin reseptejä. Itse olisin ehkä taipuvainen käyttämään krokettireseptiä, koska se on yleisempi nimi, joten siitä on helpompi löytää ilmeisen luotettavia reseptejä, mutta luultavasti pärjäät kummallakin tavalla. <sep> Kysymys: Mitä Omaha Steaksin "Perunat Au Gratin" oikeastaan ovat? V: Ne ovat hyvin samankaltaisia kuin perunakroketit, joille on olemassa tonneittain reseptejä. Niissä käytetään yleensä perunamuusia silputtujen perunoiden sijasta, mutta muuten ne ovat melko samanlaisia K: Miten ne valmistetaan? V: Jos haluat yrittää saada silputtua koostumusta paremmin, voit luultavasti aloittaa perunakrokettireseptillä ja vain paistaa ja raastaa tai silputa perunat soseuttamisen sijasta.

**Tulos**

Onko ne paistettu?

**Esimerkki 4.639**

KONTEKSTI: Missä maassa olet?Jokaisessa maassa on joitakin syötäviä hyönteisiä. Useimmat ovat kauheita. jotkut ovat myrkyllisiä tai niissä on myrkyllisiä osia, jotka on ensin poistettava. Tämä tieto on kovalla työllä hankittua, eikä sitä ole helposti saatavilla. Perinteiset paikalliset ihmiset ovat paras tietolähteesi (tosin Coca-Colan ja McD:n kulttuuri on tuhonnut sen suurimmassa osassa maailmaa)Uudessa-Seelannissa on Huhu grub ja Australiassa Witchetty grub. Molemmat ovat syötäviä raakana tai kypsennettyinä (paahdettuna kuumilla hiilillä muutaman minuutin ajan). Niiden maku on hieman pähkinäinen Nämä molemmat ovat pehmeitä puuta syöviä toukkia, jotka ovat noin 5-10 cm pitkiä, melko pulleita ja mehukkaita. Tällaisia hyönteisiä esiintyy kaikkialla maailmassa. Kaikki eivät kuitenkaan ole syötäviä <sep> Kysymys: Voiko hyönteisiä valmistaa syötäväksi? V: Jokaisessa maassa on joitakin syötäviä hyönteisiä. Useimmat ovat kauheita. jotkut ovat myrkyllisiä tai niissä on myrkyllisiä osia, jotka on ensin poistettava K: Minkälaisia hyönteisiä voi siis keittää? V: Uudessa-Seelannissa on Huhu grub ja Australiassa Witchetty grub. Molemmat ovat syötäviä raakana tai kypsennettynä.

**Tulos**

Voiko erilaisia hyönteisiä siis sekoittaa keskenään ruoanlaiton aikana?

**Esimerkki 4.640**

KONTEKSTI: Missä maassa olet?Jokaisessa maassa on joitakin syötäviä hyönteisiä. Useimmat ovat kauheita. jotkut ovat myrkyllisiä tai niissä on myrkyllisiä osia, jotka on ensin poistettava. Tämä tieto on kovalla työllä hankittua, eikä sitä ole helposti saatavilla. Perinteiset paikalliset ihmiset ovat paras tietolähteesi (tosin Coca-Colan ja McD:n kulttuuri on tuhonnut sen suurimmassa osassa maailmaa)Uudessa-Seelannissa on Huhu grub ja Australiassa Witchetty grub. Molemmat ovat syötäviä raakana tai kypsennettyinä (paahdettuna kuumilla hiilillä muutaman minuutin ajan). Niiden maku on hieman pähkinäinen Nämä molemmat ovat pehmeitä puuta syöviä toukkia, jotka ovat noin 5-10 cm pitkiä, melko pulleita ja mehukkaita. Tällaisia hyönteisiä esiintyy kaikkialla maailmassa. Kaikki eivät kuitenkaan ole syötäviä <sep> K: Miten hyönteisiä valmistetaan? V: Missä maassa olet K: Rakastan retkeilyä ja yritän vähentää riippuvuuttani proteiinilähteistä, kuten soijajauheesta, pavuista ja muusta supermarketin tavarasta. ### Retkeily on vähän kuin telttailu, mutta pidemmillä matkoilla ja pyörällä. V: Uudessa-Seelannissa on Huhu grub ja Australiassa Witchetty grub. Molemmat ovat syötäviä raakana tai kypsennettyinä (kuumilla hiilillä paahdettuna) K: Miten hyönteisiä valmistetaan? V: Paahdetaan kuumilla hiilillä muutaman minuutin ajan.

**Tulos**

jos kypsennän ne jollakin tavalla### Voinko sekoittaa hyönteisiä, kuten matoja, perhosia ja mehiläisiä?

**Esimerkki 4.641**

YHTEYS: Ramenin, udonin ja soban valmistuksessa ei ole epätavallista, että japanilaiset ravintolat käyttävät useita liemiä monikerroksisten makujen aikaansaamiseksi.Ystäväni on kotoisin Japanin Yamagatasta, ja useat hänen suosikki-udon-paikoistaan valmistavat tukevaa lientä dashista sekä sianliha- ja kanaliemestä. Kun teen nuudeleita kotona, aloitan lähes aina dashilla ja täydennän sitä kanan- tai sianlihaliemellä. Vaikka hyvän dashin aromi on voimakas, se ei useinkaan ole tarpeeksi kiinteä, jotta se tuntuisi täyteläiseltä. Kokeile lisätä muita liemiä/liemiä ja katso, mitä siitä seuraa. Käytä niskaluut ja jalat, jos teet omaa sianlihalientä. <sep> K: Miten voin tehdä japanilaisen ravintolan tyylistä keittoa ? V: Japanilaisissa ravintoloissa ei ole harvinaista, että ramenissa, udonissa ja sobassa käytetään useita liemiä kerroksellisten makujen aikaansaamiseksi.

**Tulos**

Miten voin tehdä siitä yhtä puhdasta ja selkeää kuin ravintolassa?

**Esimerkki 4.642**

YHTEYS: Ramenin, udonin ja soban valmistuksessa ei ole epätavallista, että japanilaiset ravintolat käyttävät useita liemiä monikerroksisten makujen aikaansaamiseksi.Ystäväni on kotoisin Japanin Yamagatasta, ja useat hänen suosikki-udon-paikoistaan valmistavat tukevaa lientä dashista sekä sianliha- ja kanaliemestä. Kun teen nuudeleita kotona, aloitan lähes aina dashilla ja täydennän sitä kanan- tai sianlihaliemellä. Vaikka hyvän dashin aromi on voimakas, se ei useinkaan ole tarpeeksi kiinteä, jotta se tuntuisi täyteläiseltä. Kokeile lisätä muita liemiä/liemiä ja katso, mitä siitä seuraa. Käytä niskaluut ja jalat, jos teet omaa sianlihalientä. <sep> K: Söin herkullista udon-keittoa japanilaisessa ravintolassa, ja yritykseni luoda sitä uudelleen ovat epäonnistuneet. mitä minulta puuttuu? Vastaus: Kokeile lisätä muita liemiä/liemiä ja katso, mihin se johtaa K: Lisäisitkö kanaa, naudanlihaa vai molempia? V: Japanilaisissa ravintoloissa ei ole epätavallista käyttää useita liemiä, jotta maku olisi monikerroksinen.

**Tulos**

Lisäättekö myös vihanneksia?

**Esimerkki 4.643**

YHTEYS: Ramenin, udonin ja soban valmistuksessa ei ole epätavallista, että japanilaiset ravintolat käyttävät useita liemiä monikerroksisten makujen aikaansaamiseksi.Ystäväni on kotoisin Japanin Yamagatasta, ja useat hänen suosikki-udon-paikoistaan valmistavat tukevaa lientä dashista sekä sianliha- ja kanaliemestä. Kun teen nuudeleita kotona, aloitan lähes aina dashilla ja täydennän sitä kanan- tai sianlihaliemellä. Vaikka hyvän dashin aromi on voimakas, se ei useinkaan ole tarpeeksi kiinteä, jotta se tuntuisi täyteläiseltä. Kokeile lisätä muita liemiä/liemiä ja katso, mitä siitä seuraa. Käytä niskaluut ja jalat, jos teet omaa sianlihalientä. <sep> K: Söin herkullista udon-keittoa japanilaisessa ravintolassa, ja yritykseni luoda sitä uudelleen ovat epäonnistuneet. mitä minulta puuttuu? V: Ystäväni on kotoisin Japanin Yamagatasta, ja useat hänen suosikki-UDON-paikoistaan valmistavat tukevaa lientä dashista sekä sian- ja kanakannasta.

**Tulos**

Suosikkini sisältää kurkkua, porkkanaa, muutamia katkarapuja, vihreää sipulia, ja vähän tempurapaloja, onko sinulla kokemusta tästä?

**Esimerkki 4.644**

TAUSTA: Nykyaikaisilla tarttumattomilla pannuilla ei pitäisi olla ongelmia pinnoitteiden irtoamisen kanssa. Jos käytät 50 dollaria tarttumattomaan pannuun, se kestää hyvin pitkään. Hyvien pannujen pinnoitteiden pitäisi kestää kaikki ei-metalliset välineet. Erittäin kalliit pannut viittaavat siihen, että voit lyödä niitä vasaralla eikä pinta vahingoitu. <sep> K: Mitä minun pitäisi etsiä valitessani munakeittoastioita? V: Nykyaikaisia tarttumattomia pannuja

**Tulos**

Onko teillä vaihtoehtoja tarttumattomalle/teflonille?

**Esimerkki 4.645**

TAUSTA: Nykyaikaisilla tarttumattomilla pannuilla ei pitäisi olla ongelmia pinnoitteiden irtoamisen kanssa. Jos käytät 50 dollaria tarttumattomaan pannuun, se kestää hyvin pitkään. Hyvien pannujen pinnoitteiden pitäisi kestää kaikki ei-metalliset välineet. Erittäin kalliit pannut viittaavat siihen, että niitä voi lyödä vasaralla eikä pinta vahingoitu. <sep> K: Mitä ominaisuuksia pitäisi etsiä, kun valitsee Egg-ruoanlaittovälineitä? V: Nykyaikaisilla tarttumattomilla pannuilla ei pitäisi olla ongelmia pinnoitteiden irtoamisen kanssa. Sijoita 50 dollaria tarttumattomaan pannuun, ja se kestää hyvin pitkään.

**Tulos**

Miksi vanhemmat tarttumattomat pannut eivät toimi?

**Esimerkki 4.646**

KONTEKSTI: Jääkaapissa tunnin ei pitäisi olla ongelma, mutta se voi silti päätyä katkeraksi riippuen käytetystä sipulista. Yleensä marinadit, pestot jne., joissa käytetään sipulia ja/tai valkosipulia, maistuvat parhaimmalta, jos ne valmistetaan niin kuin nimi "Pesto" antaa ymmärtää: Hienonnetaan aineet hyvin hienoksi ja käytetään sitten morttelia ja survuria. Useimmat selitykset sille, miksi näin on, liittyvät siihen, että tehosekoittimilla on taipumus hajottaa soluseinät suhteellisen karkeilla leikkauksilla nopealla mutta puoliterävällä tai tylpällä terällä, jolloin soluseinistä vapautuu enemmän entsyymejä jne. kuin solujen sisällöstä. Nämä ovat uskottavia, koska joidenkin sipulin solujen eri osissa olevien yhdisteiden tiedetään reagoivan aktiivisesti, kun sipuli hajotetaan. kokeile myös lisätä öljyä (jota usein halutaan marinadiin joka tapauksessa. Ei kuitenkaan puhdistamatonta oliiviöljyä tehosekoittimessa - siitä tulee tunnetusti kitkerää!), kun mortteloit tai sekoitat - tämä auttaa uuttamaan makuyhdisteitä ja luultavasti antaa jonkinlaisen hapettumissuojan.On olemassa tunnettu marinadi, joka toimii sipulin, valkosipulin jne. kanssa: Bulgogi marinade. <sep> Kysymys: Kuinka kauan sekoitetut sipulit pysyvät suhteellisen tuoreina? V: Jääkaapissa tunnin ei pitäisi olla ongelma, mutta voi silti päätyä katkeraksi riippuen käytetystä sipulista.

**Tulos**

Mitä TVP tarkoittaa?

**Esimerkki 4.647**

KONTEKSTI: Empiirisesti voisit käyttää suolapitoisuusmittaria, joka on tehty suolaisen veden kala-altaiden tarkastamiseen. Ainoa muu asia, jonka voin kuvitella ajavan mausteita lihaan, olisi keittäminen painekattilassa. Uskoakseni jotkut ruokakaupat käyttävät tällaista menetelmää kanalle ennen sen viimeistelyä paistinpannussa. Tietyt paistettua kanaa myyvät ketjut myös friteeraavat kanaa paineastiassa, mikä voisi tuottaa samanlaisia tuloksia. <sep> K: Mistä tiedän, onko liha suolattu? V: Voit käyttää suolapitoisuusmittaria-- sellaista, joka on tehty suolaisen veden kala-altaiden tarkistamiseen.

**Tulos**

Onko olemassa varmaa tapaa todeta, onko liha suolattu?

**Esimerkki 4.648**

KONTEKSTI: En luultavasti suosittele syömään laatikollista ruokasoodaa ja juomaan sen perään etikkaa. Mutta tätä typeryyttä lukuun ottamatta en keksi yhtään varsinaista "ruokaa", joka ei olisi vaarallista sekoittaa toisen varsinaisen "ruoan" kanssa, jos oletetaan, että määrät ovat kohtuullisia. Varmasti kaikki alkoholia sisältävät aineet voivat olla vaarallisia suurina määrinä, kuten monet muutkin aineet. Allergiat tai ruoka-aineyliherkkyydet voivat tehdä tietyistä ainesosista vaarallisia tietyille ihmisille. Mutta sellaisten ainesosien sekoittaminen, joille henkilöllä ei ole erityistä herkkyyttä ja joita on normaaleja määriä? Ei, en usko, että näin tehdessäsi vaarannat mitään muuta kuin epämiellyttävän ruoan. <sep> K: Kuinka turvallista on yhdistellä aromiuutteita? V: Sekoittamalla ainesosia, joille yksilöllä ei ole erityistä herkkyyttä, ja normaaleissa määrin K: Pitäisikö minun välttää tiettyjen uutteiden sekoittamista keskenään? V: En keksi yhtään varsinaista "ruokaa", joka olisi vaarallinen sekoitettuna toiseen varsinaiseen "ruokaan".

**Tulos**

Pitäisikö minun välttää uutteiden lisäämistä elintarvikkeisiin?

**Esimerkki 4.649**

KONTEKSTI: En luultavasti suosittele syömään laatikollista ruokasoodaa ja juomaan sen perään etikkaa. Mutta tätä typeryyttä lukuun ottamatta en keksi yhtään varsinaista "ruokaa", joka ei olisi vaarallista sekoittaa toisen varsinaisen "ruoan" kanssa, jos oletetaan, että määrät ovat kohtuullisia. Varmasti kaikki alkoholia sisältävät aineet voivat olla vaarallisia suurina määrinä, kuten monet muutkin aineet. Allergiat tai ruoka-aineyliherkkyydet voivat tehdä tietyistä ainesosista vaarallisia tietyille ihmisille. Mutta sellaisten ainesosien sekoittaminen, joille henkilöllä ei ole erityistä herkkyyttä ja joita on normaaleja määriä? Ei, en usko, että näin tehdessäsi vaarannat mitään muuta kuin epämiellyttävän ruoan. <sep> K: Kuinka turvallista on yhdistellä aromiuutteita? V: En keksi yhtään varsinaista "ruokaa", joka olisi vaarallinen sekoitettuna toiseen varsinaiseen "ruokaan" K: Onko olemassa uutteiden yhdistelmiä, joita tulisi välttää jo pelkästään maun vuoksi? V: Sekoittamalla ainesosia, joille henkilö ei ole erityisen herkkä ja joita on normaali määrä? Ei

**Tulos**

Muuttaako uutteiden sekoittaminen niiden ainutlaatuista kemiaa?

**Esimerkki 4.650**

YHTEYS: Valkoisessa suklaassa ei ole tärkkelystä, joten se ei sakeuta ganachea, toisin kuin tumma suklaa. Valkosuklaaganachen oikea suhde on 45-60 ml kermaa 12 unssia suklaata kohti. Käytit 240 ml, mikä teki siitä liian juoksevaa. Käytä vähemmän kermaa, niin saat hyvän koostumuksen. <sep> K: Miksi valkosuklaaganache ei jähmettynyt? V: Valkoisessa suklaassa ei ole tärkkelystä, joten se ei sakeuta ganachea, toisin kuin tumma suklaa K: Pitäisikö valkosuklaaganacheen lisätä jotain, jotta se jähmettyisi? V: Valkosuklaaganachen oikea suhde on 45-60 ml kermaa 12 unssia suklaata kohti. Käytit 240 ml, mikä teki siitä liian juoksevaa. Käytä vähemmän kermaa, niin saat hyvän koostumuksen.

**Tulos**

Pitäisikö minun käyttää matalaa vai korkeaa lämpöä?

**Esimerkki 4.651**

YHTEYS: Valkoisessa suklaassa ei ole tärkkelystä, joten se ei sakeuta ganachea, toisin kuin tumma suklaa. Valkosuklaaganachen oikea suhde on 45-60 ml kermaa 12 unssia suklaata kohti. Käytit 240 ml, mikä teki siitä liian juoksevaa. Käytä vähemmän kermaa, niin saat hyvän koostumuksen. <sep> K: Valkosuklaaganache ei jähmettyä, mitä voin tehdä? V: Valkoisessa suklaassa ei ole tärkkelystä, joten se ei sakeuta ganachea, toisin kuin tumma suklaa.

**Tulos**

1 kuppi raskasta kermaa, jota pidetään matalalla kiehuvana noin 5 minuuttia mausteiden kanssa Siivilöi kerma 12 unssin Nestle-valkosuklaalastujen päälle Sekoita miedolla lämmöllä, kunnes se on täysin sulanut ja hieman vähentynyt.

**Esimerkki 4.652**

KONTEKSTI: Ei, rasva ei sulata noin 50 C:ssa (122 F).Sanoit kuitenkin sisälämpötilan, mikä tarkoittaa, että pintalämpötila on korkeampi, jos et kypsennä 50 C:n uunissa (mitä ei pitäisi tehdä turvallisuussyistä). Jos esikypsennät pihvin esimerkiksi 120 C:ssa (250 F), pinta on kuumempi, kun keskilämpötila saavuttaa tavoitelämpötilan, joten pihvi saattaa hieman sulaa. Jäljelle jäävän rasvan pitäisi hiiltyä ja kehittää hyvä maku, kun paistat sen grillissä. <sep> Kysymys: Kun valmistan pihvin, renderöityykö rasva, jos sitä kypsennetään hitaasti alhaisissa lämpötiloissa? Vastaus: Rasva ei valu noin 50 C:ssa (122 F) K: Onko olemassa ehdotettu lämpötila, jossa kypsennän silloin? V: Sanoit kuitenkin sisälämpötilasta, mikä tarkoittaa, että pintalämpötila on korkeampi, jos et kypsennä 50 C:n uunissa.

**Tulos**

Kuinka kauan sitä pitäisi kypsentää?

**Esimerkki 4.653**

KONTEKSTI: Ei, rasva ei sulata noin 50 C:ssa (122 F).Sanoit kuitenkin sisälämpötilan, mikä tarkoittaa, että pintalämpötila on korkeampi, jos et kypsennä 50 C:n uunissa (mitä ei pitäisi tehdä turvallisuussyistä). Jos esikypsennät pihvin esimerkiksi 120 C:ssa (250 F), pinta on kuumempi, kun keskilämpötila saavuttaa tavoitelämpötilan, joten pihvi saattaa hieman sulaa. Jäljelle jäävän rasvan pitäisi hiiltyä ja kehittää hyvä maku, kun paistat sen grillissä. <sep> Kysymys: renderöityykö rasva, kun pihvi kypsennetään hitaasti alhaisissa lämpötiloissa? V: Rasva ei renderöidy noin 50 C:ssa (122 F) K: Milloin rasva renderöityy ? V: esimerkiksi 120 C:n (250 F) lämpötilassa pinta on kuumempi, kun keskellä saavutetaan tavoitelämpötila, joten saattaa syntyä jonkin verran renderoitumista.

**Tulos**

Onko mitään muuta tapaa sulattaa rasva ilman, että se menee niin korkeaan lämpötilaan?

**Esimerkki 4.654**

KONTEKSTI: Olen pahoillani, että joudun sanomaan tämän, mutta mielestäni ennaltaehkäisy on paras vastaus. Kun vihannekset jäätyvät, tapahtuu solutasolla asioita, jotka muuttavat vihannesten luonnetta. Jääkiteet esimerkiksi lävistävät soluseinät, mikä tuhoaa osan rakenteesta, joka on vastuussa vihannesten rapeudesta ja rapeudesta. En usko, että tätä voi enää korjata, kun se on kerran tapahtunut." Se, että ruoanlaitto tekee jotain vastaavaa vihanneksille. Kypsennys tuhoaa soluseinät, minkä vuoksi kypsennetyt porkkanat ovat paljon pehmeämpiä kuin raa'at porkkanat. Luulisi, että vihannekset, jotka kestävät kypsennystä, selviytyisivät pakastamisesta parhaiten (kuten sienet). Toisaalta jokin salaatin kaltainen on menetetty tapaus, kun se on kerran pakastettu. <sep> Kysymys: Miten saan talteen vihannekset, jotka saavat "jääkaappikylmää"? V: En usko, että on olemassa oikeastaan mitään keinoa "korjata" tätä, kun se kerran tapahtuu K: Voinko käyttää niitä esimerkiksi muhennokseen? V: Luulisi, että vihannekset, jotka kestävät ruoanlaittoa, selviävät pakastamisesta parhaiten.

**Tulos**

Voinko jotenkin estää pakastimen jäähtymisen?

**Esimerkki 4.655**

KONTEKSTI: Olen pahoillani, että joudun sanomaan tämän, mutta mielestäni ennaltaehkäisy on paras vastaus. Kun vihannekset jäätyvät, tapahtuu solutasolla asioita, jotka muuttavat vihannesten luonnetta. Jääkiteet esimerkiksi lävistävät soluseinät, mikä tuhoaa osan rakenteesta, joka on vastuussa vihannesten rapeudesta ja rapeudesta. En usko, että tätä voi enää korjata, kun se on kerran tapahtunut." Se, että ruoanlaitto tekee jotain vastaavaa vihanneksille. Kypsennys tuhoaa soluseinät, minkä vuoksi kypsennetyt porkkanat ovat paljon pehmeämpiä kuin raa'at porkkanat. Luulisi, että vihannekset, jotka kestävät kypsennystä, selviytyisivät pakastamisesta parhaiten (kuten sienet). Toisaalta salaatin kaltaiset kasvikset ovat menetetty tapaus, kun ne on pakastettu. <sep> K: Voitteko auttaa minua pakastevihannesten talteenotossa pakastekaapistani? Vastaus: En usko, että tätä voi oikeastaan mitenkään "korjata", kun se kerran tapahtuu K: Voiko niitä mitenkään pelastaa ruoanlaittoa varten? V: Ruoanlaitto tekee jotain vastaavaa vihanneksille

**Tulos**

Miten estän vihanneksia jäätymästä pakastimessa?

**Esimerkki 4.656**

TEKSTI: Fudge on periaatteessa suklaan makuinen karkki.Suklaa ja sokerisiirappi yhdistetään ja siirappia keitetään, kunnes saavutetaan haluttu pitoisuus. Kaikki muu reseptissä on joko sokerikiteiden koon minimoimiseksi tai maun lisäämiseksi. makeutettu kondensoitu maito tekee kaksi asiaa-1- antaa mukavan, karamellimaisen maun2- säästää hieman aikaa. Koska siinä on aluksi vähemmän vettä, on vähemmän keitettävää. <sep> K: Voinko tehdä fudgea tavallisesta maidosta? V: Kaikki muu reseptissä on joko sokerikiteiden koon minimoimiseksi tai maun lisäämiseksi K: muuttaisiko kondensoitu maito makua? V: Antaisi mukavan, karamellimaisen maun.

**Tulos**

Miten se muuttaisi tekstuuria?

**Esimerkki 4.657**

TEKSTI: Fudge on periaatteessa suklaan makuinen karkki.Suklaa ja sokerisiirappi yhdistetään ja siirappia keitetään, kunnes saavutetaan haluttu pitoisuus. Kaikki muu reseptissä on joko sokerikiteiden koon minimoimiseksi tai maun lisäämiseksi. makeutettu kondensoitu maito tekee kaksi asiaa-1- antaa mukavan, karamellimaisen maun2- säästää hieman aikaa. Koska siinä on aluksi vähemmän vettä, on vähemmän keitettävää. <sep> K: Millainen maito on parasta fudgen tekemiseen? V: Makeutettu kondensoitu maito

**Tulos**

Olisiko ok käyttää tavallista maitoa?

**Esimerkki 4.658**

YHTEYS: Valkosipuli paahdettuna päänä, kuorimattomina tai kuorittuina neilikoina on lähes samanlaista. Sitä on vain helpompi käsitellä kuorimattomana, ja vielä helpompaa, kun sitä säilytetään päänäHelppoa tulosta varten leikkaa vain ylimääräinen paperinkuori ja juuret koko valkosipulin päästä, leikkaa varovasti vain useimpien neilikoiden latvatÄlä valuta öljyllä ja kääri folioon, se vain sotkee ja höyrytä niitä enemmän kuin paahda niitä. Valkosipuli on jo valmiiksi hyvin rasvainen, eikä sen pitäisi tarvita enempää. Paistettavat tuotteet on altistettava kuivalle lämmölle, ei höyrylle Paahda kunnes ne ovat pehmeitä ja puoliksi tummanruskeita. Kun se on hieman jäähtynyt, vedä kynnet irti toisistaan ja aseta ne laudalle. Purista kukin kynsi ulos tiukalla lastalla tai muulla tylpällä välineellä. Tämä ei saa olla liian sotkuista. Käytä kertakäyttökäsineitä, jos et pidä valkosipulista käsissäsi <sep> K: Mikä on helpoin tapa paahtaa suuri määrä valkosipulia? V: Helppoa tulosta varten leikkaa vain ylimääräinen paperinkuori ja juuret koko valkosipulin päästä, leikkaa varovasti vain useimpien kynsien latvat.

**Tulos**

Vaikuttaako makuun, jos paahdan koko valkosipulin pään sen sijaan, että paahdan kuoritut valkosipulinkynnet?

**Esimerkki 4.659**

YHTEENVETO: Ensimmäiseksi minun on sanottava, että kebab ja ylikypsä ovat synonyymejä. Jos haluat, että kaikki lihasi ja/tai vihanneksesi ovat kypsiä oikein, suosittelen laittamaan jokaisen tuotteen omalle vartaalleen, jotta voit ottaa ne pois, kun ne ovat valmiita.Mitä tulee broilerin ja broilerilevyn toimimiseen grillin korvikkeena, sanoisin, että se ei ole tarkka korvike, mutta saat ainakin korkeassa lämpötilassa kypsennyksen ja karamellisoitumisen, jota odotat grilliltä (sinulta vain puuttuu savun maku). <sep> Kysymys: Voiko broileri toimia grillin korvikkeena kebabia valmistettaessa? V: Se ei ole tarkka korvike, mutta saat ainakin korkean lämpötilan kypsymisen ja karamellisoitumisen, jota odotat grilliltä (sinulta vain puuttuu savun maku K: Mitä minun on tehtävä, jotta naudanliha, karitsanliha ja/tai vihannekset eivät kypsenny liikaa? V: kebab ja ylikypsä ovat synonyymejä. Jos haluat, että kaikki lihasi ja/tai vihanneksesi kypsyvät oikein, neuvoisin sinua laittamaan jokaisen tuotteen omalle vartaalleen K: Sitten laitan ne grillipannulle? V: Voit ottaa ne pois, kun ne ovat valmiita.

**Tulos**

Kumpi tehdään ensin? kasvikset vai naudanliha.

**Esimerkki 4.660**

YHTEENVETO: Ensimmäiseksi minun on sanottava, että kebab ja ylikypsä ovat synonyymejä. Jos haluat, että kaikki lihasi ja/tai vihanneksesi ovat kypsiä oikein, suosittelen laittamaan jokaisen tuotteen omalle vartaalleen, jotta voit ottaa ne pois, kun ne ovat valmiita.Mitä tulee broilerin ja broilerilevyn toimimiseen grillin korvikkeena, sanoisin, että se ei ole tarkka korvike, mutta saat ainakin korkeassa lämpötilassa kypsennyksen ja karamellisoitumisen, jota odotat grilliltä (sinulta vain puuttuu savun maku). <sep> Kysymys: Voiko broileri toimia grillin korvikkeena kebabia valmistettaessa? V: Mitä tulee broilerin ja broilerilevyn toimimiseen grillin korvikkeena, sanoisin, että se ei ole tarkka korvike K: Mitä sillä voi tehdä samalla tavalla? V: Saat ainakin korkean lämpötilan kypsennyksen ja karamellisoitumisen, jota odotat grilliltä (sinulta vain puuttuu savun maku).

**Tulos**

Mitä puuttuisi grilliin verrattuna?

**Esimerkki 4.661**

KONTEKSTI: Sitä ei tarvitse sulattaa, vaan voit lisätä kylmän rouheen suoraan kiehuvaan nesteeseen. Jotta vältät rouheesta syntyvät kokkikertymät, useimmat kokit suosittelevat, että lisäät joko kylmää rouhetta kuumaan kastikkeeseen tai kylmää nestettä kuumaan rouheeseen. Jos kuumennat rouxia vähitellen nesteen kanssa, saatat saada kokkareita, etkä saa hyvää käsitystä siitä, kuinka paljon sakeutumista tapahtuu, ennen kuin se kuumenee kokonaan. <sep> K: Oikea tapa sulattaa roux A: Sitä ei tarvitse sulattaa, voit lisätä kylmän rouxin suoraan kiehuvaan nesteeseen.

**Tulos**

Tuleeko siitä kokkareista tai rakeista?

**Esimerkki 4.662**

KONTEKSTI: Sitä ei tarvitse sulattaa, vaan voit lisätä kylmän rouheen suoraan kiehuvaan nesteeseen. Jotta vältät rouheesta syntyvät kokkikertymät, useimmat kokit suosittelevat, että lisäät joko kylmää rouhetta kuumaan kastikkeeseen tai kylmää nestettä kuumaan rouheeseen. Jos kuumennat rouxia vähitellen nesteen kanssa, saatat saada kokkareita, etkä saa hyvää käsitystä siitä, kuinka paljon sakeutumista tapahtuu, ennen kuin se kuumenee täysin. <sep> K: Mikä on oikea tapa sulattaa roux? V: Sitä ei tarvitse sulattaa, vaan kylmän rouxin voi lisätä suoraan kiehuvaan nesteeseen K: Tapa, jolla olen tähän asti käyttänyt niitä, on ottaa tarvittava määrä maitoa kattilaan, lisätä kuutiot ja antaa olla noin 5 minuuttia SITTEN aloittaa kuumennus. V: Jotta vältyttäisiin rouheesta aiheutuvilta möykkyiltä, useimmat kokit suosittelevat joko kylmän rouheen lisäämistä kuumaan kastikkeeseen tai kylmän nesteen lisäämistä kuumaan rouheeseen.

**Tulos**

Mitä minun pitäisi tehdä, jos se on edelleen kokkareista?

**Esimerkki 4.663**

KONTEKSTI: Sitä ei tarvitse sulattaa, vaan voit lisätä kylmän rouheen suoraan kiehuvaan nesteeseen. Jotta vältät rouheesta syntyvät kokkikertymät, useimmat kokit suosittelevat, että lisäät joko kylmää rouhetta kuumaan kastikkeeseen tai kylmää nestettä kuumaan rouheeseen. Jos kuumennat rouxia vähitellen nesteen kanssa, saatat saada kokkareita, etkä saa hyvää käsitystä siitä, kuinka paljon sakeutumista tapahtuu, ennen kuin se kuumenee täysin. <sep> K: Tykkään valmistaa suuren määrän Roux'ta ja kaataa ne jääpaloihin, jotta voin säilyttää ne pakastimessa. Miten sulattaisin ne? V: Sinun ei tarvitse sulattaa niitä, vaan voit lisätä kylmää rouxia suoraan kiehuvaan nesteeseen.

**Tulos**

Miten voisin käyttää sitä esimerkiksi makaronissa ja juustossa?

**Esimerkki 4.664**

KONTEKSTI: Helpoin ratkaisu, joka tulee mieleen, olisi selvittää, kuinka paljon tarvitset voileipää varten, ottaa se purkista, asettaa se tiskipöydälle huoneenlämpöiseksi (tai laittaa se mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi) ja levittää se sitten, kun se on lämmennyt. "Jääkaappiin avaamisen jälkeen" ei kuitenkaan tarkoita, että sen pitää olla jääkaapissa joka sekunti... joten vaikka jättäisit koko purkin tiskipöydälle 30 minuutiksi lämpenemään, sen ei pitäisi aiheuttaa suurta ongelmaa. <sep> Kysymys: Mikä on helppo tapa levittää maapähkinävoita, jonka pitää pysyä jääkaapissa? V: Helpoin ratkaisu, joka tulee mieleen, olisi selvittää, kuinka paljon tarvitset voileipää varten, poistaa se purkista ja asettaa se tiskille huoneenlämpöiseksi K: Olisiko se turvallista, koska siinä lukee, että on säilytettävä jääkaapissa? V: "Jääkaapissa avaamisen jälkeen" ei tarkoita, että sen on oltava jääkaapissa joka toinen sekunti.

**Tulos**

Miksi sitä pitää ylipäätään jäähdyttää?

**Esimerkki 4.665**

KONTEKSTI: Helpoin ratkaisu, joka tulee mieleen, olisi selvittää, kuinka paljon tarvitset voileipää varten, ottaa se purkista, asettaa se tiskipöydälle huoneenlämpöiseksi (tai laittaa se mikroaaltouuniin 10-15 sekunniksi) ja levittää se sitten, kun se on lämmennyt. "Jääkaappiin avaamisen jälkeen" ei kuitenkaan tarkoita, että sen pitää olla jääkaapissa joka sekunti... joten vaikka jättäisit koko purkin tiskille 30 minuutiksi lämpenemään, sen ei pitäisi aiheuttaa suurta ongelmaa. <sep> Kysymys: Miten levitetään maapähkinävoita, jonka pitää pysyä jääkaapissa? V: Helpoin ratkaisu, joka tulee mieleen, olisi selvittää, kuinka paljon tarvitset voileipää varten.

**Tulos**

Mitä minun sitten pitäisi tehdä seuraavaksi?

**Esimerkki 4.666**

TAUSTA: Reseptisi tyyppiset pudingit sakeutetaan pääasiassa tärkkelyksen hyytelöitymällä. Munankeltuaiset ja maito lisäävät sakeutta ja antavat pehmeän, vaniljakastikkeisen koostumuksen.Sekä tärkkelys että kananmunan valkuaisaineet hyytelöityvät ennen kiehumislämpötilaa. Resepteissä vaaditaan muutaman minuutin kiehumista aivan toisesta ja kiehtovasta syystä: raa'an kananmunan keltuaisessa on entsyymi, joka sulattaa tärkkelystä. Muutaman minuutin kiehuminen on tarpeen näiden entsyymien deaktivoimiseksi. Jos vanukkaasi ei hyytynyt, ja aikaa on kulunut jonkin aikaa, munat ovat saattaneet syödä maissitärkkelyksen. Tällöin keittäminen ei auta, vaan voit kokeilla lisätä tärkkelystä vatkaamalla ja keittämällä sen jälkeen uudelleen. Tämä vaatisi jonkin verran kokeilua. En korvaisi aluksi koko tärkkelysmäärää reseptistä. <sep> K: Puddingini ei hyydy? Vastaus: Voit kokeilla vatkata joukkoon lisää tärkkelystä ja keittää sen sitten uudelleen K: Puding on ollut ulkona useita tunteja, voiko sitä silti keittää uudelleen? V: Jos vanukkaasi ei hyytynyt ja aikaa on kulunut, munat ovat saattaneet syödä maissitärkkelyksen. Tässä tapauksessa keittäminen ei auta K: Voinko lisätä maissitärkkelystä keittämättä sitä uudelleen? V: Sekä tärkkelys että kananmunan proteiinit geelöityvät ennen kiehumislämpötilaa.

**Tulos**

Olisiko se vielä syötävää?

**Esimerkki 4.667**

TAUSTA: Jauhojen veden imeytyminen vaihtelee lajikkeittain, tuotemerkeittäin ja jopa tuotemerkin sisäisten erien välillä. Minulla on esimerkiksi amerikkalainen leipäkirja, jossa joudun melko usein käyttämään paljon enemmän vettä kuin reseptissä on ehdotettu, jotta saavutan ilmoitetun koostumuksen. Tämä johtuu siitä, että brittiläiset jauhoni imevät ilmeisesti enemmän vettä.Siksi on hyvä ajatus käyttää vain niin paljon jauhoja, että haluttu koostumus saavutetaan, eikä huolehtia liikaa tarkkuudesta. Kun kyseessä on leipä, kosteampi on parempi, joten lisää vain sen verran, että pystyt työstämään sitä mukavasti. <sep> Q: Suolapötkötaikina ja muotoilu, onko ideoita ? Vastaus: Kun kyse on leivästä, kosteampi on parempi, joten lisää vain sen verran, että voit vain työskennellä sitä mukavasti.

**Tulos**

Taikina on tahmeaa, pitäisikö minun punnita ainekset mittaamisen sijaan?

**Esimerkki 4.668**

TAUSTAA: Tällaisten sääntöjen yleisestä pätevyydestä voidaan kiistellä, mutta jo pitkään on esitetty väite, jonka mukaan esikäsitelty liha olisi aina lämmitettävä täysin turvalliseen lämpötilaan.Yleinen ajatus on, että kypsennettyinä tai kypsentämättöminä bakteereja on läsnä. Jos liha kuumennetaan vain 100-120 F:n lämpötilaan, on saavutettu lämpötila, jossa monien taudinaiheuttajien aktiivinen kasvu on korkeimmillaan, mutta niitä ei ole kuitenkaan tapettu. Jotkut väittävät, että tämä on turvallista, kunhan tuote syödään välittömästi eikä sen anneta odottaa ja antaa bakteerikasvulle aikaa kukoistaa. Uskoisin jopa tähän sellaisten tuotteiden kohdalla, joiden valmistus- ja käsittelyhistoriaa tunnen, mutta valmisruokien, kuten jauhelihan ja erityisesti siipikarjanlihan, kohdalla en henkilökohtaisesti haluaisi ottaa riskejä, vaan toisin ne lämpötilaan. On myös aina ollut huomautuksia siitä, että uudelleenlämmitys lämpötilaan sääntö koskee vain, jos lämmitetään lainkaan, esimerkiksi puolikypsä paahtopaisti syödään usein kylmänä ylijäämänä, mutta säännön mukaan, jos lämmitetään uudelleen, lämmitetään siihen lämpötilaan, jota alun perin olisi pidetty turvallisena, ei osittain. Kun kyseessä on esimerkiksi valmis hampurilainen, en taas henkilökohtaisesti söisi sitä kylmänä, ja pelkkä sulattaminen saattaa viedä sinut tuntemattomalle alueelle. Minä lämmittäisin sen. <sep> Kysymys: Mikä on kanan sisäinen vähimmäislämpötila? Vastaus: 100-120 F:n alue K: Miksi minun on saavutettava vähimmäislämpötila? V: korkein monien patogeenien aktiivinen kasvu.

**Tulos**

Mitä tapahtuu, jos en keitä sitä tarpeeksi?

**Esimerkki 4.669**

TAUSTAA: Tällaisten sääntöjen yleisestä pätevyydestä voidaan kiistellä, mutta jo pitkään on esitetty väite, jonka mukaan esikäsitelty liha olisi aina lämmitettävä täysin turvalliseen lämpötilaan.Yleinen ajatus on, että kypsennettyinä tai kypsentämättöminä bakteereja on läsnä. Jos liha kuumennetaan vain 100-120 F:n lämpötilaan, on saavutettu lämpötila, jossa monien taudinaiheuttajien aktiivinen kasvu on korkeimmillaan, mutta niitä ei ole kuitenkaan tapettu. Jotkut väittävät, että tämä on turvallista, kunhan tuote syödään välittömästi eikä sen anneta odottaa ja antaa bakteerikasvulle aikaa kukoistaa. Uskoisin jopa tähän sellaisten tuotteiden kohdalla, joiden valmistus- ja käsittelyhistoriaa tunnen, mutta valmisruokien, kuten jauhelihan ja erityisesti siipikarjanlihan, kohdalla en henkilökohtaisesti haluaisi ottaa riskejä, vaan toisin ne lämpötilaan. On myös aina ollut huomautuksia siitä, että uudelleenlämmitys lämpötilaan sääntö koskee vain, jos lämmitetään lainkaan, esimerkiksi puolikypsä paahtopaisti syödään usein kylmänä ylijäämänä, mutta säännön mukaan, jos lämmitetään uudelleen, lämmitetään siihen lämpötilaan, jota alun perin olisi pidetty turvallisena, ei osittain. Kun kyseessä on esimerkiksi valmis hampurilainen, en taas henkilökohtaisesti söisi sitä kylmänä, ja pelkkä sulattaminen saattaa viedä sinut tuntemattomalle alueelle. Minä lämmittäisin sen. <sep> Kysymys: Miten voin valmistaa kanahampurilaisen? V: Valmisruokatyyppisten elintarvikkeiden, kuten jauhelihan ja erityisesti siipikarjan osalta en henkilökohtaisesti haluaisi ottaa riskejä, vaan toisin sen lämpötilaan.

**Tulos**

Mitä voin tehdä saavuttaakseni tietyn sisälämpötilan, kun se on ilmoitettu etiketissä?

**Esimerkki 4.670**

KONTEKSTI: Termiä ei oikeastaan ole määritelty tällä tavoin. Tiukassa merkityksessä sillä on merkitystä vain vähärasvaisille taikinoille, jotka on valmistettu vain jauhoista, vedestä, hiivasta ja suolasta, mahdollisesti esikäsittelyaineista tai myöhemmistä sekoitusaineista, kuten siemenistä. Sitä voidaan laajentaa koskemaan myös rikastettuja taikinoita (joissa on rasvaa, maitoa, kananmunia, tomaattimehua jne.), mutta silloin se ei ole enää tarkkaan määritelty. Tarkan vesipitoisuuden laskeminen (esim. lisäämällä laskelmaan 17 g vettä 100 g voita kohden) on melko hyödytöntä, koska emulsioon tai muuhun kolloidiin sitoutunut vesi ei käyttäydy taikinaa valmistettaessa samalla tavalla kuin vapaa vesi. Taikina, jossa on 100 g vettä ja 100 g voita, on siis hyvin erilainen kuin taikina, jossa on 117 g vettä, ja silti melko erilainen kuin taikina, jossa on 117 g vettä ja 83 g öljyä. Ei siis ole enää olemassa mitään todellista kaavaa, jonka avulla voitaisiin määrittää todellinen prosenttiluku. Käsite on silti edelleen jokseenkin käyttökelpoinen tässä tapauksessa, mutta sinun on "soitettava korvakuulolta". Kun yrität arvioida, kuinka pehmeä tietystä rikastetusta taikinasta tulee, voit aloittaa laskemalla kaikki neste- ja rasva-ainekset ikään kuin ne olisivat "hydrataatiota", mikä antaa sinulle karkean ohjeen, jolla voit verrata sitä muihin taikinoihin, ja sitten sinun täytyy tehdä se ja saada tuntuma siihen, miten se todella käyttäytyy. <sep> K: Mikä lasketaan "hydrataatioksi", kun lasket taikinan hydrataatiota? V: Termiä ei oikeastaan ole määritelty näin. Tiukassa mielessä sillä on merkitystä vain laihoille taikinoille - jotka on tehty vain jauhoista, vedestä, hiivasta ja suolasta K: Lasketaanko mukaan sellaiset asiat kuin smetana, voi, maito, munat? V: emulsioon tai muuhun kolloidiin sitoutunut vesi ei käyttäydy samalla tavalla kuin vapaa vesi taikinaa tehtäessä K: lasketaanko vain vesi/neste? V: laihojen taikinoiden osalta

**Tulos**

Vaikuttaako mikään muu taikinan nesteytymiseen?

**Esimerkki 4.671**

TAUSTA: Lämmönsiirto. Ensin tarvitset kuuman pannun (ripottele pannulle muutama pisara vettä, sen pitäisi sihisevän). Sitten lisätään pisara öljyä ja pyöritellään sitä. Kun öljy muodostaa raidallisen kuvion, se on kuumaa. Kuuma öljy auttaa siirtämään lämpöä pannun pohjasta lihaan. Tarvitset vain lusikallisen öljyä. <sep> Kysymys: Miksi ihmiset laittavat pannulle öljyä/voita paistettaessa jauhelihaa? V: Kuuma öljy auttaa siirtämään lämpöä pannun pohjasta lihaan.

**Tulos**

Onko sillä väliä, jos se on voita?

**Esimerkki 4.672**

TAUSTA: Lämmönsiirto. Ensin tarvitset kuuman pannun (ripottele pannulle muutama pisara vettä, sen pitäisi sihisevän). Sitten lisätään pisara öljyä ja pyöritellään sitä. Kun öljy muodostaa raidallisen kuvion, se on kuumaa. Kuuma öljy auttaa siirtämään lämpöä pannun pohjasta lihaan. Tarvitset vain lusikallisen öljyä. <sep> Kysymys: Miksi ihmiset laittavat pannulle öljyä/voita paistettaessa jauhelihaa? V: Kuuma öljy auttaa siirtämään lämpöä pannun pohjasta lihaan.

**Tulos**

Auttaako se makua?

**Esimerkki 4.673**

TAUSTA: Lämmönsiirto. Ensin tarvitset kuuman pannun (ripottele pannulle muutama pisara vettä, sen pitäisi sihisevän). Sitten lisätään pisara öljyä ja pyöritellään sitä. Kun öljy muodostaa raidallisen kuvion, se on kuumaa. Kuuma öljy auttaa siirtämään lämpöä pannun pohjasta lihaan. Tarvitset vain lusikallisen öljyä. <sep> Kysymys: Miksi ihmiset laittavat pannulle öljyä/voita paistettaessa jauhelihaa? V: Lämmön siirtämiseksi. Ensin tarvitaan kuuma pannu K: Mutta eikö naudanlihan rasva tee sen? V: Kuuma öljy auttaa siirtämään lämpöä pannun pohjasta lihaan. Tarvitaan vain lusikallinen öljyä K: Ai niin, paljonko voita tarvitaan? V: Lisää tilkka öljyä ja pyörittele sitä ympäriinsä.

**Tulos**

Olisiko se siis kuin ruokalusikallinen voita, jos et halua käyttää öljyä?

**Esimerkki 4.674**

YHTEENVETO: Myös oma sokerikeksireseptini on melko kuiva. Se halkeilee reunoistaan painettaessa tai kaulittaessa ja "hajoaa" helposti. en ole koskaan kokenut ongelmaa, että taikina olisi niin kuivaa, ettei se kestäisi keksien leikkuuveitsiä, mutta jos taikina kirjaimellisesti hajoaa, kannattaa ehkä vain suihkuttaa (tai keittiössä käytettävän vesisuihkupullon puuttuessa ripotella sormenpäilläsi) kylmää vettä sen päälle. (Kuten veden lisääminen piirakkataikinaan) Ripottele tai suihkuta sitä kerran ja vaivaa se sisään. Toista, kunnes se lakkaa murtumasta. Älä liioittele ja tee siitä tahmeaa. käyttäisin vettä öljyn tai maidon sijaan, koska se muuttaa vähiten todennäköisesti keksin rakennetta leivontaprosessin aikana. Näin pienillä vesimäärillä ei pitäisi saada aikaan havaittavaa muutosta lopputuotteessa.Jos tämä on jatkuva ongelma reseptin kanssa, vähentäisin tulevaisuudessa jauhoja ruokalusikallisella tai kahdella ja katsoisin, auttaako se. <sep> K: En ole paras leipuri, miten voin korjata kuivan murenevan keksitaikinani? V: Oma sokerikeksireseptini on myös aika kuiva. Se halkeilee reunoilta painettaessa tai kaulittaessa ja on helposti "rikki K: kyllä kun kaulitsen taikinani on hyvin kuivaa, voinko tehdä jotain sen korjaamiseksi? V: Jos taikina kirjaimellisesti hajoaa, voit suihkuttaa (tai jos sinulla ei ole keittiössä vesisuihkupulloa, suihkuta sormenpäilläsi) kylmää vettä sen päälle.

**Tulos**

Okei, hienoa, annan sen myös jäähtyä, onko mitään aikaa, jonka minun pitäisi antaa sen jäähtyä?

**Esimerkki 4.675**

YHTEENVETO: Myös oma sokerikeksireseptini on melko kuiva. Se halkeilee reunoistaan painettaessa tai kaulittaessa ja "hajoaa" helposti. en ole koskaan kokenut ongelmaa, että taikina olisi niin kuivaa, ettei se kestäisi keksien leikkuuveitsiä, mutta jos taikina kirjaimellisesti hajoaa, kannattaa ehkä vain suihkuttaa (tai keittiössä käytettävän vesisuihkupullon puuttuessa ripotella sormenpäilläsi) kylmää vettä sen päälle. (Kuten veden lisääminen piirakkataikinaan) Ripottele tai suihkuta sitä kerran ja vaivaa se sisään. Toista, kunnes se lakkaa murtumasta. Älä liioittele ja tee siitä tahmeaa. käyttäisin vettä öljyn tai maidon sijaan, koska se muuttaa vähiten todennäköisesti keksin rakennetta leivontaprosessin aikana. Näin pienillä vesimäärillä ei pitäisi saada aikaan havaittavaa muutosta lopputuotteessa.Jos tämä on jatkuva ongelma reseptin kanssa, vähentäisin tulevaisuudessa jauhojen määrää ruokalusikallisella tai kahdella ja katsoisin, auttaako se. <sep> K: Miten voin korjata kuivan murenevan keksitaikinani? V: Voi olla, että haluat vain suihkuttaa (tai keittiön vesisuihkupullon puuttuessa ripotella sormenpäilläsi) kylmää vettä sen päälle K: Mitä teen, kun taikina on kuivaa ja halkeilee vaivatessani sitä? V: Toista, kunnes se lakkaa murtumasta.

**Tulos**

Voisiko tämä johtua siitä, että jäähdytin taikinaa liian kauan?

**Esimerkki 4.676**

KONTEKSTI: Itse kypsyminen johtuu elintarvikkeesta vapautuvasta etyleenikaasusta, joka jää minkä tahansa pussin vangiksi.Tietääkseni ruskeassa paperipussissa ei ole mitään luonnostaan erityistä, paitsi se, että se on huokoinen ja päästää siten edelleen jonkin verran ilmaa sisään ja ulos. Muovisissa vetoketjupusseissa ei ole tuuletusta, joten ne eivät toimi läheskään yhtä hyvin. <sep> K: Miksi ruskea paperipussi nopeuttaa kypsymistä? V: Itse kypsyminen johtuu elintarvikkeesta vapautuvasta etyleenikaasusta, joka jää minkä tahansa pussin vangiksi.

**Tulos**

Onko olemassa tietoja, jotka todistavat tämän?

**Esimerkki 4.677**

KONTEKSTI: Itse kypsyminen johtuu elintarvikkeesta vapautuvasta etyleenikaasusta, joka jää minkä tahansa pussin vangiksi.Tietääkseni ruskeassa paperipussissa ei ole mitään luonnostaan erityistä, paitsi se, että se on huokoinen ja päästää siten edelleen jonkin verran ilmaa sisään ja ulos. Muovisissa vetoketjupusseissa ei ole tuuletusta, joten ne eivät toimi läheskään yhtä hyvin. <sep> K: Miksi ruskea paperipussi nopeuttaa kypsymistä? V: Tietääkseni ruskeassa paperipussissa ei ole mitään luonnostaan erityistä, paitsi se, että se on huokoinen.

**Tulos**

Monet ihmiset suosittelevat niiden käyttämistä banaaneille. Onko banaanissa jotain erityistä?

**Esimerkki 4.678**

KONTEKSTI: Ruoanvalmistuksen näkökulmasta mikä tahansa jäljitelmäkastike tai -marinadi ei koskaan pysty tarjoamaan sitä laatua, joka hirvenlihalla on tarjota. Ehdotan, että löydät hyvän lihakaupan, joka kypsentää naudanlihaa luun päällä, tai voit kypsentää sitä itse, jos sinulla on ilmastointialue, jossa se pidetään oikeassa lämpötilassa. Kaikki yli 30 päivää luussa oleva liha alkaa antaa sinulle kaipaamasi pelimakua. Mikään ei vedä vertoja peuralle, mutta kypsytetty naudanliha tai oikeastaan mikä tahansa nautaeläin (esim. puhveli jne.) antaa sinulle pelimaisuutta, jos se on kypsytetty. Ravintolat saavat jopa 180 päivää, jonka voisin vain kuvitella sulavan suussa, mutta maku olisi intensiivinen. <sep> K: Miten voin toistaa "riistamaisen" maun? V: Ruoanvalmistuksen näkökulmasta mitkään jäljitelmäkastikkeet tai marinadit eivät koskaan pysty tuottamaan sitä laatua, joka hirvenlihalla on.

**Tulos**

Onko olemassa mitään mausteita tai "nestemäisen savun" tyyppisiä arominvahventeita, jotka voisivat olla vertailukelpoisia?

**Esimerkki 4.679**

KONTEKSTI: Ruoanvalmistuksen näkökulmasta mikä tahansa jäljitelmäkastike tai -marinadi ei koskaan pysty tarjoamaan sitä laatua, joka hirvenlihalla on tarjota. Ehdotan, että löydät hyvän lihakaupan, joka kypsentää naudanlihaa luun päällä, tai voit kypsentää sitä itse, jos sinulla on ilmastointialue, jossa se pidetään oikeassa lämpötilassa. Kaikki yli 30 päivää luussa oleva liha alkaa antaa sinulle kaipaamasi pelimakua. Mikään ei vedä vertoja peuralle, mutta kypsytetty naudanliha tai oikeastaan mikä tahansa nautaeläin (esim. puhveli jne.) antaa sinulle pelimaisuutta, jos se on kypsytetty. Ravintolat saavat jopa 180 päivää, jonka voisin vain kuvitella sulavan suussa, mutta maku olisi intensiivinen. <sep> K: Miten voin toistaa "riistamaisen" maun? V: Ehdotan, että löydät hyvän lihakaupan, joka kypsyttää naudanlihaa puolestasi luussa ,tai voit kypsyttää sitä itse, jos sinulla on ilmastointitila, jossa voit pitää sen oikeassa lämpötilassa K: Tekeekö se siitä riistamaisen makuista? V: Kaikki yli 30 päivää luussa haudutettu liha alkaa antaa haluamasi pelin maun K: Onko olemassa kastikkeita tai nestemäisiä riistan lisäaineita, joita voin käyttää? V: Ruoanvalmistuksen näkökulmasta mikään jäljitelmäkastike tai -marinadi ei koskaan vastaa hirvenlihan laatua.

**Tulos**

Entä mausteet, jotka voisivat auttaa riistan makuun?

**Esimerkki 4.680**

KONTEKSTI: Ruoanvalmistuksen näkökulmasta mikä tahansa jäljitelmäkastike tai -marinadi ei koskaan pysty tarjoamaan sitä laatua, joka hirvenlihalla on tarjota. Ehdotan, että löydät hyvän lihakaupan, joka kypsentää naudanlihaa luun päällä, tai voit kypsentää sitä itse, jos sinulla on ilmastointialue, jossa se pidetään oikeassa lämpötilassa. Kaikki yli 30 päivää luun päällä oleva liha alkaa antaa sinulle kaipaamasi pelimakua. Mikään ei vedä vertoja peuralle, mutta kypsytetty naudanliha tai oikeastaan mikä tahansa nautaeläin (esim. puhveli jne.) antaa sinulle pelimaisuutta, jos se on kypsytetty. Ravintolat saavat jopa 180 päivää, jonka voisin vain kuvitella sulavan suussa, mutta maku olisi intensiivinen. <sep> Kysymys: Voiko hirvenlihan riistamaista makua lisätä mitenkään muihin nauttimiini ruokiin? V: Ruoanvalmistuksen näkökulmasta mitkään jäljitelmäkastikkeet tai marinadit eivät tule koskaan tuottamaan sitä laatua, jota hirvenliha tarjoaa K: Onko minulla muita vaihtoehtoja? V: Ehdotan, että löydät hyvän lihakaupan, joka kypsyttää naudanlihan luussa K: Voinko tehdä tämän itse ilman lihakaupan apua? V: Voit kypsentää sen itse, jos sinulla on ilmastointitila, jossa voit pitää sen oikeassa lämpötilassa K: Kuinka kauan kypsytän sitä? V: Kaikki yli 30 päivää luussa olevat lihapalat alkavat antaa kaipaamasi pelimakuisen maun.

**Tulos**

Voinko käyttää jotakin muuta menetelmää tavoitteeni saavuttamiseksi?

**Esimerkki 4.681**

KONTEKSTI: Sitä valmistavan yrityksen edustajan mukaan se on pakattu sanoilla âmake your own almond bark". Joten "mantelikuori" (päällyste) on keskeinen ainesosa "mantelikuoressa" (karkki, jossa on manteleita). Edustajan mukaan ajan myötä ainesosaa alettiin kutsua samalla nimellä kuin karkkia. <sep> K: Miksi mantelikuorta kutsutaan mantelikuoreksi? V: Sitä valmistavan yrityksen edustajan mukaan sitä pakataan sanoilla âmake your own almond bark K: Mutta luuletko, että mantelikuoressa on mantelia? V: Eli "mantelikuori" (päällyste) on keskeinen ainesosa "mantelikuoressa" (karkki, jossa on mantelia).

**Tulos**

Onko karkkikuorrutteessa mantelia?

**Esimerkki 4.682**

TAUSTA: Teoriassa chakki on jauhomylly, ja chakki atta on jauhoja, jotka on tuotu juuri kyseisestä myllystä. Todellisuudessa mikään, mitä ruokakaupan hyllyiltä löytyy, ei tietenkään ole myllystä tuoretta. atta-jauho on valmistettu kovasta vehnästä, jonka gluteenipitoisuus on korkea. Tämä tarkoittaa sitä, että jauhosi ovat todennäköisesti parempia leivän leivontaan kuin tyypilliset leipomomyymälän täysjyvävehnäjauhot. Jos se on kovaa valkoista vehnää, tämä saattaa selittää värin, sillä jauhettu valkoinen vehnä ei näytä niin paljon tummemmalta kuin täysjyväjauho. Kuten tyypilliset ruokakauppojen täysjyvävehnäjauhot, attajauhot jauhetaan karkeasti. Tämä voi antaa leivälle rakeisen rakenteen (mikä ei ole huono asia), ja siksi atta ei sovellu kakkuihin, kekseihin ja pikaleipiin, ellet pidä niiden karkeasta rakenteesta. Jos haluat käyttää täysjyvävehnää muuhun leivontaan kuin leipomiseen, tavallinen ehdotus on täysjyväleivontajauho (tai jauhaa vehnä itse hyvin hienoksi). <sep> K: Miten pakattu chakki atta eroaa täysjyväjauhosta? V: Teoriassa chakki on jauhomylly, ja chakki atta on jauhoa, joka on tuoretta tuolta myllyltä. Realistisesti ottaen mikään, mitä ruokakaupan hyllyiltä löytyy, ei tietenkään ole myllystä tuoretta K: Millaisiin asioihin se sopii? V: Attajauho valmistetaan kovasta vehnästä, jonka gluteenipitoisuus on korkea K: Käytänkö sitä resepteissä samalla tavalla kuin täysjyväjauhoa? V: Jos se on kovaa valkoista vehnää, se saattaa selittää värin, sillä jauhettu valkoinen vehnä ei näytä niin paljon tummemmalta kuin täysjyväjauho.

**Tulos**

Miksi ne näyttävät niin erilaisilta?

**Esimerkki 4.683**

KONTEKSTI: Luulin, että kaikissa sähköpaistimissa on verkkokori ranskalaisia varten. Jos omassasi ei ollut, tai jos verkko on niin karkea, että ranskalaiset putoavat sen läpi, voit yrittää löytää toisen korin (en tiedä myydäänkö niitä erikseen, mutta kannattaa kokeilla) tai tehdä jonkin DIY-ratkaisun joko ripustamalla suuren siivilän friteerauskoneeseen tai vuoraamalla isoreikäisen korin hienolla teräsverkolla. <sep> Kysymys: Miten estän olkiperunoiden uppoamisen sähköfriteerauskoneeni pohjalle? Vastaus: Yritä löytää toinen kori K: Olen käyttänyt aiemmin verkkokoria, mutta perunat kelluvat suoraan reikien läpi. Onko olemassa keino estää tämä? V: Voit yrittää löytää toisen korin (en tiedä, myydäänkö niitä erikseen, mutta kannattaa kokeilla).

**Tulos**

Olisiko parempi vain paistaa vain pannulla liedellä?

**Esimerkki 4.684**

CONTEXT: Totta kai voit. Se ei maistu suolaiselta, mutta se ei myöskään maistu mauttomalta, vaan siinä on "maustettu" maku. Pidätkö siitä sellaisena vai kaipaatko suolaa? Sitä emme voi ennustaa (tai sinä itse, jos et ole kokeillut sitä aiemmin). Sinun on maistettava sitä, jotta voit tietää, nautitko itse suolattomasta, umami-ruoasta. Kun kokeilet, varmista, että käytät hyvin pieniä määriä. Mittaa veitsenkärjillä, älä teelusikoilla, lisää yksi kerrallaan ja sekoita hyvin. Voit helposti liioitella, eikä takaisin ole mitään keinoa. Kiinnitä erityistä huomiota tunteeseen "Ei ole vielä hyvää" - se voi johtua "liian vähän mausteita" tai "liian vähän suolaa", jälkimmäisessä tapauksessa MSG:n lisääminen ei auta. <sep> Kysymys: Suola loppui kesken, voinko käyttää MSG:tä (mononatriumglutamaattia) sen sijaan? V: Totta kai voit. Se ei maistu suolaiselta K: Pitäisikö minun sitten lisätä hieman enemmän MSG:tä, vai sekoittaako se ruoan kemian? V: Kun yrität, varmista, että käytät hyvin pieniä määriä. Mittaa veitsenkärjillä, älä teelusikoilla, lisää yksi kerrallaan ja sekoita hyvin. Voit helposti liioitella.

**Tulos**

Ovatko mononatriumglutamaatti ja suola mielestäsi samannäköisiä?

**Esimerkki 4.685**

CONTEXT: Totta kai voit. Se ei maistu suolaiselta, mutta se ei myöskään maistu mauttomalta, vaan siinä on "maustettu" maku. Pidätkö siitä sellaisena vai kaipaatko suolaa? Sitä emme voi ennustaa (tai sinä itse, jos et ole kokeillut sitä aiemmin). Sinun on maistettava sitä, jotta voit tietää, nautitko itse suolattomasta, umami-ruoasta. Kun kokeilet, varmista, että käytät hyvin pieniä määriä. Mittaa veitsenkärjillä, älä teelusikoilla, lisää yksi kerrallaan ja sekoita hyvin. Voit helposti liioitella, eikä takaisin ole mitään keinoa. Kiinnitä erityistä huomiota tunteeseen "Ei ole vielä hyvää" - se voi johtua "liian vähän mausteita" tai "liian vähän suolaa", jälkimmäisessä tapauksessa MSG:n lisääminen ei auta. <sep> Kysymys: Suola loppui kesken, voinko käyttää MSG:tä (mononatriumglutamaattia) sen sijaan? V: Totta kai voit. Se ei maistu suolaiselta, mutta se ei myöskään maistu mauttomalta, vaan siitä tulee "maustettu" maku.

**Tulos**

Voinko korvata sen jollain muulla?

**Esimerkki 4.686**

KONTEKSTI: Home kasvaa, koska sillä on jotain syötävää, ja ainoa tapa estää se on puhdistaa grilli tehokkaammin tai hiillostaa se ennen tulen sammumista. Mikään grilli ei ole ilmatiivis, joten vaikka se saisi hyvän lämpöpuhalluksen (ei tarpeeksi steriloidakseen sen, kuten ehkä luulet), itiöt pääsevät sisään ulkopuolelta. Muista, että kuuma ilma on vähemmän tiheää, joten grillin jäähtyessä se vetää ilmaa sisäänsä, ja näin ollen itiöitä tulee. Sinne päästyään ne viihtyvät suljetussa grillissä suojaisissa ja usein kosteissa olosuhteissa. Luulen, että saatat mennä pieleen siinä, että suljet venttiilit kypsennyksen jälkeen. Se katkaisee ilman ja tappaa tulen. Minä jätän kaikki venttiilit auki pitääkseni sen mahdollisimman kuumana ruoanlaiton jälkeen, ja se hiiltää paremmin kaikki tähteet. <sep> K: Outoa homekasvustoa sinetöidyssä grillissä, miten sen voi välttää? V: Home kasvaa, koska siellä on jotain mitä se voi kuluttaa, ainoa tapa estää se on puhdistaa grilli tehokkaammin tai hiillostaa se ennen kuin tuli sammuu

**Tulos**

Miten minun pitäisi puhdistaa grilli?

**Esimerkki 4.687**

KONTEKSTI: Home kasvaa, koska sillä on jotain syötävää, ja ainoa tapa estää se on puhdistaa grilli tehokkaammin tai hiillostaa se ennen tulen sammumista. Mikään grilli ei ole ilmatiivis, joten vaikka se saisi hyvän lämpöpuhalluksen (ei tarpeeksi steriloidakseen sen, kuten ehkä luulet), itiöt pääsevät sisään ulkopuolelta. Muista, että kuuma ilma on vähemmän tiheää, joten grillin jäähtyessä se vetää ilmaa sisäänsä, ja näin ollen itiöitä tulee. Sinne päästyään ne viihtyvät suljetussa grillissä suojaisissa ja usein kosteissa olosuhteissa. Luulen, että saatat mennä pieleen siinä, että suljet venttiilit kypsennyksen jälkeen. Se katkaisee ilman ja tappaa tulen. Minä jätän kaikki venttiilit auki pitääkseni sen mahdollisimman kuumana ruoanlaiton jälkeen, ja se hiiltää paremmin kaikki tähteet. <sep> K: Outoa homekasvustoa sinetöidyssä grillissä, miten sen voi välttää? V: Home kasvaa, koska sillä on jotain syötävää, ainoa tapa estää se on puhdistaa grilli tehokkaammin K: Miten minun pitäisi puhdistaa grilli? V: Jätän kaikki venttiilit auki pitääkseni sen mahdollisimman kuumana ruoanvalmistuksen jälkeen, ja se tekee parempaa työtä hiillostaen kaikki tähteet.

**Tulos**

Kaavinko sitten grillin?

**Esimerkki 4.688**

YHTEYS: Makeuttamaton mantelimaito on luultavasti se, mitä useimmat vähähiilihydraattista ruokavaliota noudattavat ihmiset juovat, kun he juovat sitä. Siinä on < 1 g hiilihydraatteja per kuppi. itse lopetin maidon juomisen hiilihydraattien takia kokonaan vuosia sitten, enkä katso taakseni. Juon kahvin kanssa vain vähän puolet ja puolet, ja vaikka siinä on edelleen hiilihydraatteja, niitä on niin vähän, että sillä ei ole juurikaan merkitystä. <sep> K: Millaiset maidot ovat vähähiilihydraattisia? V: Makeuttamaton mantelimaito on luultavasti se, mitä useimmat vähähiilihydraattista ruokavaliota noudattavat juovat.

**Tulos**

Entä kookosmaito?

**Esimerkki 4.689**

YHTEYS: Makeuttamaton mantelimaito on luultavasti se, mitä useimmat vähähiilihydraattista ruokavaliota noudattavat ihmiset juovat, kun he juovat sitä. Siinä on < 1 g hiilihydraatteja per kuppi. itse lopetin maidon juomisen hiilihydraattien takia kokonaan vuosia sitten, enkä katso taakseni. Juon kahvin kanssa vain vähän puolet ja puolet, ja vaikka siinä on edelleen hiilihydraatteja, niitä on niin vähän, että sillä ei ole juurikaan merkitystä. <sep> K: Millaiset maidot ovat vähähiilihydraattisia? V: Makeuttamaton mantelimaito on luultavasti se, mitä useimmat vähähiilihydraattista ruokavaliota noudattavat ihmiset juovat, silloin kun he juovat sitä. Siinä on < 1g hiilihydraatteja per kuppi

**Tulos**

Onko kookosmaidossa vähän hiilihydraatteja?

**Esimerkki 4.690**

YHTEENVETO: Paras tapa, jonka olen löytänyt okraa kypsennettäessä ja sen limaantumisen estämiseksi, on välttää sen kypsennystä kosteuden kanssa.Jos okraa sirotellaan maustettuun maissijauhoon ja paistetaan sitten pannulla, siitä ei muodostu okralle tyypillistä limaa.En ole tehnyt testejä, joilla voitaisiin tarkistaa, estäisikö nopea paistaminen liman muodostumisen, jos siihen lisätään nestettä. Jos yrität lisätä okraa keittoon tai kastikkeeseen, saatat silti joutua käyttämään jonkin aikaa keittämiseen, jotta lima hajoaa. <sep> K: Miten saan okrasta nopeasti limaisen? V: Paras tapa, jonka olen löytänyt okraa keittää ja estää sen limaisuus, on välttää sen keittämistä kosteuden kanssa K: Okei, millä sitä pitäisi keittää, jos kosteus aiheuttaa sen limaisuuden? V: Jos se sekoitetaan maustettuun maissijauhoon ja paistetaan sitten pannulla, siitä ei tule mitään okraan liittyvää limaa.

**Tulos**

Nami, kuinka kauan minun pitäisi paistaa sitä?

**Esimerkki 4.691**

YHTEENVETO: Paras tapa, jonka olen löytänyt okraa kypsennettäessä ja sen limaantumisen estämiseksi, on välttää sen kypsennystä kosteuden kanssa.Jos okraa sirotellaan maustettuun maissijauhoon ja paistetaan sitten pannulla, siitä ei muodostu okralle tyypillistä limaa.En ole tehnyt testejä, joilla voitaisiin tarkistaa, estäisikö nopea paistaminen liman muodostumisen, jos siihen lisätään nestettä. Jos yrität lisätä okraa keittoon tai kastikkeeseen, saatat silti joutua käyttämään jonkin aikaa keittämiseen, jotta lima hajoaa. <sep> K: Miten saan okrasta nopeasti limaisen? V: Paras tapa, jonka olen löytänyt okraa keitettäessä ja sen limaisuuden estämiseksi, on välttää sen keittämistä kosteuden kanssa K: Mikä on paras keittotapa? V: Jos sekoitat sen maustettuun maissijauhoon ja paistat sen sitten pannulla, et saa mitään okraan tavallista limaisuutta.

**Tulos**

Mikä aiheuttaa liman muodostumisen?

**Esimerkki 4.692**

YHTEENVETO: Paras tapa, jonka olen löytänyt okraa kypsennettäessä ja sen limaantumisen estämiseksi, on välttää sen kypsennystä kosteuden kanssa.Jos okraa sirotellaan maustettuun maissijauhoon ja paistetaan sitten pannulla, siitä ei muodostu okralle tyypillistä limaa.En ole tehnyt testejä, joilla voitaisiin tarkistaa, estäisikö nopea paistaminen liman muodostumisen, jos siihen lisätään nestettä. Jos yrität lisätä okraa keittoon tai kastikkeeseen, saatat silti joutua käyttämään jonkin aikaa keittämiseen, jotta lima hajoaa. <sep> K: Miten saan okrasta nopeasti limaisen? V: Paras tapa, jonka olen löytänyt okraa keitettäessä ja sen limaisuuden estämiseksi, on välttää sen keittämistä kosteuden kanssa K: Miten sitä sitten pitäisi keittää? V: Jos sekoitat sen maustettuun maissijauhoon ja paistat sen sitten pannulla, et saa mitään okraan liittyvää limaisuutta.

**Tulos**

Kypsyykö se silti nopeasti?

**Esimerkki 4.693**

TAUSTA: Erot ovat pääasiassa alkuperäkysymys. Speck on peräisin Tirolista (se tarkoittaa saksaksi "pekonia", mikä on harhaanjohtavaa), ja se valmistetaan erityisellä maustesekoituksella, johon yleensä sisältyy katajaa, Jamon Serrano on peräisin Espanjasta (se tarkoittaa espanjaksi "vuoristokinkkua"), ja se on kuivakinkkua, ja prosciutto tarkoittaa vain "kinkkua" italiaksi.Maun, koostumuksen ja ulkonäön suhteen on paljon eroja riippuen valmistuksen eroista: kypsytys, mausteet ja yrtit jne. <sep> K: Mitä eroa on Prosciuttolla ja Speckillä? V: Erot ovat lähinnä alkuperäkysymys K: Entä Jamon Serrano? V: Jamon Serrano on peräisin Espanjasta (se tarkoittaa espanjaksi "vuoristokinkkua").

**Tulos**

Ovatko ne kaikki samaa sian osaa?

**Esimerkki 4.694**

YHTEYS: Valitettavasti uuniperunat ovat yksi niistä ruoka-aineista, jotka ovat parhaimmillaan vasta, kun ne on ensin paistettu. Joko uudelleenpaistaminen tai mikroaaltouunissa lämmittäminen antaa vähiten huonoja tuloksia uudelleenlämmityksessä. parempi vaihtoehto on kuitenkin antaa niille uusi elämä, esimerkiksi perunapannukakkuina, ruskistettuina perunoina, hasiksen ainesosana tai vastaavassa käyttötarkoituksessa. Vaikka ne eivät ole laadultaan samanlaisia kuin tuoreet uuniperunat, nämä voivat olla erittäin hyviä ruokia. <sep> K: Miten uuniperunat tulisi lämmittää uudelleen ? V: Valitettavasti uuniperunat ovat yksi niistä ruoka-aineista, jotka ovat todella parhaimmillaan vain silloin, kun ne paistetaan ensimmäisen kerran. Joko uudelleenpaistaminen tai mikroaaltouunissa lämmittäminen antaa vähiten huonoja tuloksia uudelleenlämmityksessä.

**Tulos**

Kumpi on parempi, mikroaaltouuni vai uuni?

**Esimerkki 4.695**

YHTEYS: Valitettavasti uuniperunat ovat yksi niistä ruoka-aineista, jotka ovat parhaimmillaan vasta, kun ne on ensin paistettu. Joko uudelleenpaistaminen tai mikroaaltouunissa lämmittäminen antaa vähiten huonoja tuloksia uudelleenlämmityksessä. parempi vaihtoehto on kuitenkin antaa niille uusi elämä, esimerkiksi perunapannukakkuina, ruskistettuina perunoina, hasiksen ainesosana tai vastaavassa käyttötarkoituksessa. Vaikka ne eivät ole laadultaan samanlaisia kuin tuore paistettu peruna, nämä voivat olla erittäin hyviä ruokia. <sep> Kysymys: Miten uuniperuna lämmitetään uudelleen? V: Valitettavasti uuniperunat ovat yksi niistä ruoka-aineista, jotka ovat todella parhaimmillaan vain silloin, kun ne paistetaan ensimmäisen kerran. Joko uudelleenpaistaminen tai mikroaaltouunissa lämmittäminen antaa vähiten huonoja tuloksia uudelleenlämmityksessä.

**Tulos**

Kumpi mielestäsi toimii paremmin?

**Esimerkki 4.696**

TAPAHTUMA: Kalvo on oikea tapa, kun se yhdistetään ei liian kovaan kuumuuteen. Kypsennä noin 160 C:ssa, kunnes piirakan keskusta on putkimaisen kuuma. Voit vähentää palamisen vaaraa annostelemalla piirakan ennen uudelleenlämmitystä. Näin keskusta kuumenee nopeammin. Useamman kerran lämmittäminen ei yleensä ole hyvä idea turvallisuussyistä. Voit kuitenkin annostella yhden illan piirakan ja pitää toisen jääkaapissa. <sep> K: Miten voin lämmittää kanapiirakan turvallisesti uudelleen polttamatta kuorta? V: Folio on oikea tapa yhdistettynä ei liian kovaan kuumuuteen. Kypsennä noin 160 C:ssa, kunnes piirakan keskusta on putkimaisen kuuma.

**Tulos**

Voinko käyttää mikroaaltouunia?

**Esimerkki 4.697**

TAPAHTUMA: Kalvo on oikea tapa, kun se yhdistetään ei liian kovaan kuumuuteen. Kypsennä noin 160 C:ssa, kunnes piirakan keskusta on putkimaisen kuuma. Voit vähentää palamisen vaaraa annostelemalla piirakan ennen uudelleenlämmitystä. Näin keskusta kuumenee nopeammin. Useamman kerran lämmittäminen ei yleensä ole hyvä idea turvallisuussyistä. Voit kuitenkin annostella yhden illan piirakan ja pitää toisen jääkaapissa. <sep> K: Miten voin lämmittää kanapiirakan turvallisesti uudelleen polttamatta kuorta? V: Folio on oikea tapa, yhdistettynä ei liian kovaan kuumuuteen K: Kuinka kuuma uunin pitäisi olla? V: Kypsennä noin 160 C:ssa, kunnes piirakan keskusta on putkimaisen kuuma.

**Tulos**

Onko turvallista lämmittää piirakkaa uudelleen, kun otetaan huomioon, että se sisältää jo kypsennettyä ja jäähdytettyä kanaa? Piirakka laitettiin jääkaappiin noin 10-15 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

**Esimerkki 4.698**

TEKSTI: Kylkiluita ei yleensä saa kypsentää suoralla lämmöllä. Lihassa olevat ohjeet ovat erittäin puutteelliset. Sinun pitäisi laittaa vasen poltin päälle ja laittaa ribsit grillin oikealle puolelle. Kypsennä 250-300 F:n lämpötilassa, yleensä 4-5 tuntia. Ne ovat valmiita, kun liha irtoaa luusta ja kun voit helposti repiä lihaa luiden välistä, ei silloin kun ne saavuttavat tietyn lämpötilan. Tutustu amazingribs.com-sivustoon ja saat myös rahasi takaisin. Pakkauksen ohjeet ovat huijauksen rajamailla. <sep> K: Poltan kylkiluuni rapeiksi, mitä tarkoittaa "medium high"? V: Sinun pitäisi kypsentää 250-300 F:n lämpötilassa K: Mihin kohtaan minun pitäisi laittaa ribsit grillissä ilman, että ne syttyvät tuleen? V: Kytke vasen poltin päälle ja laita kylkiluut grillin oikealle puolelle K: En siis saa kypsentää niitä suoraan liekillä? V: Kylkiluita ei pidä kypsentää suoralla lämmöllä, yleensä K: Okei, sain uuden grillin ja näyttää siltä, että poltan vain ruokaa, kuinka kauan minun pitäisi kypsentää kylkiluita, jotta ne eivät pala? V: Yleensä 4-5 tuntia K: Vau, okei, joten minun ei kai pitäisi noudattaa pakkauksen ohjeita? V: Pakkauksessa olevat ohjeet ovat huijauksen rajamailla.

**Tulos**

Hyvä tietää, siinä sanotaan 12-15 minuuttia kummallakin puolella ja sitten epäsuoraa lämpöä tunnin ajan, joten kyllä, kuinka monta tuntia minun pitäisi tehdä kummallakin puolella sinun menetelmälläsi?

**Esimerkki 4.699**

YHTEENVETO: Siemenet kannattaa paahtaa kuivaksi ennen niiden lisäämistä leipätaikinaan. Siitä tulee todella voimakas maku. Hän käytti kuorimattomia siemeniä miedon maun saamiseksi. Voit käyttää joko kuorittuja tai kuorimattomia. Uskon, että olet pessyt seesaminsiemenet, kuivannut ne, kuivapaahtanut ne ja sitten ........ WHOOP taikinaan. Se maistuu tietysti hyvältä.... <sep> Kysymys: Onko parempi leipoa kuorimattomilla seesaminsiemenillä vai kuorituilla siemenillä? V: Hän käytti kuorimattomia siemeniä miedon maun vuoksi.

**Tulos**

Kuinka paljon voimakkaampi maku on kuorituilla siemenillä?

**Esimerkki 4.700**

YHTEENVETO: Siemenet kannattaa paahtaa kuivaksi ennen niiden lisäämistä leipätaikinaan. Siitä tulee todella voimakas maku. Hän käytti kuorimattomia siemeniä miedon maun saamiseksi. Voit käyttää joko kuorittuja tai kuorimattomia. Uskon, että olet pessyt seesaminsiemenet, kuivannut ne, kuivapaahtanut ne ja sitten ........ WHOOP taikinaan. Se maistuu tietysti hyvältä.... <sep> Kysymys: Mitä eroa on kuorimattomilla seesaminsiemenillä leipomisessa kuorittuihin verrattuna? V: Hän käytti kuorimattomia siemeniä miedomman maun vuoksi K: Voinko käyttää kumpaakin siementä tartinaleipään? V: Voit käyttää joko kuorittuja tai kuorimattomia K: Pitäisikö minun laittaa siemenet tartine-leipätaikinaan raakana vai paahdanko ne ensin? V: Siemenet kannattaa paahtaa kuivaksi ennen kuin ne laitetaan leipätaikinaan. Siitä tulee todella voimakas maku

**Tulos**

Onko kuorittujen tai kuorimattomien siementen käytön välillä maun lisäksi muita eroja?

**Esimerkki 4.701**

YHTEYS: Ensinnäkin - kaupasta ostettu "pakettileipä" säilyy useita päiviä, koska se sisältää paljon säilöntäaineita.Andrew Whitley väittää erinomaisessa kirjassaan Bread Matters, että itse tehdyt hapantaikinaleivät, joissa on hyvin pitkä nousuaika, säilyvät paremmin kuin leivontahiivalla ja lyhyellä nousuaikataululla tehdyt leivät. Hänen mukaansa tämä johtuu siitä, että hapantaikinahiiva kasvattaa ystävällisten bakteerien kulttuuria ja hapanta ympäristöä, joista kaikista tulee luonnollisia säilöntäaineita. Kokemukseni näyttää vahvistavan tämän. leipäreseptit, jotka sisältävät kananmunaa, öljyä tai maitoa, säilyvät yleensä pidempään kuin ne, joissa ei ole kananmunaa tai maitoa. kuten @SAJ14SAJ sanoo, leipä pakastuu erittäin hyvin. Maun häviäminen pakastimessa ei ole yleisesti tunnustettu ilmiö.Yksi vaihtoehto on leipäviipaleen viipaloiminen, pussittaminen ja pakastaminen. Ota niin monta viipaletta kuin tarvitset kerrallaan. Se sulaa hyvin nopeasti huoneenlämmössä, koska sen massa on pieni ja pinta-ala suuri.Toinen vaihtoehto on tehdä sämpylöitä, leipoa ne osittain ja pakastaa. Kun tarvitset niitä, ota pakastimesta niin monta sämpylää kuin tarvitset ja laita uuniin sekä sulattamaan että viimeistelemään leivonta. Epäilen, että itse tehdyt happamattomat leivät (pita, chapati, tortilla), joihin ei ole lisätty säilöntäaineita, eivät säily pitkään pakastimessa. Niiden etuna on se, että ilman kohotusta ne ovat niin nopeita valmistaa, että niitä voi tehdä tuoreena tarpeen mukaan. <sep> Kysymys: Millainen kotitekoinen voileipäleipä tai wrap säilyy pisimpään? V: Andrew Whitley väittää, että kotitekoisilla hapantaikinaleivillä, joissa on hyvin pitkä kohoamisaika, on paremmat säilyvyysominaisuudet kuin leivontahiivalla ja lyhyellä kohoamisajalla tehdyillä kotitekoisilla leivillä.

**Tulos**

Onko olemassa kotitekoisia tortilloja, jotka kestävät pitkään?

**Esimerkki 4.702**

YHTEYS: Ensinnäkin - kaupasta ostettu "pakettileipä" säilyy useita päiviä, koska se sisältää paljon säilöntäaineita.Andrew Whitley väittää erinomaisessa kirjassaan Bread Matters, että itse tehdyt hapantaikinaleivät, joissa on hyvin pitkä nousuaika, säilyvät paremmin kuin leivontahiivalla ja lyhyellä nousuaikataululla tehdyt leivät. Hänen mukaansa tämä johtuu siitä, että hapantaikinahiiva kasvattaa ystävällisten bakteerien kulttuuria ja hapanta ympäristöä, joista kaikista tulee luonnollisia säilöntäaineita. Kokemukseni näyttää vahvistavan tämän. leipäreseptit, jotka sisältävät kananmunaa, öljyä tai maitoa, säilyvät yleensä pidempään kuin ne, joissa ei ole kananmunaa tai maitoa. kuten @SAJ14SAJ sanoo, leipä pakastuu erittäin hyvin. Maun häviäminen pakastimessa ei ole yleisesti tunnustettu ilmiö.Yksi vaihtoehto on leipäviipaleen viipaloiminen, pussittaminen ja pakastaminen. Ota niin monta viipaletta kuin tarvitset kerrallaan. Se sulaa hyvin nopeasti huoneenlämmössä, koska sen massa on pieni ja pinta-ala suuri.Toinen vaihtoehto on tehdä sämpylöitä, leipoa ne osittain ja pakastaa. Kun tarvitset niitä, ota pakastimesta niin monta sämpylää kuin tarvitset ja laita uuniin sekä sulattamaan että viimeistelemään leivonta. Epäilen, että itse tehdyt happamattomat leivät (pita, chapati, tortilla), joihin ei ole lisätty säilöntäaineita, eivät säily pitkään pakastimessa. Niiden etuna on se, että ilman kohotusta ne ovat niin nopeita valmistaa, että niitä voi tehdä tuoreena tarpeen mukaan. <sep> Kysymys: Millainen kotitekoinen voileipäleipä tai wrap kestää pisimpään? V: Ensinnäkin - kaupasta ostettu "paketti"-leipä säilyy useita päiviä, koska se sisältää paljon säilöntäaineita K: Mutta mikä kestää parhaiten, joka on kotitekoista? V: Erinomaisessa kirjassaan Bread Matters Andrew Whitley väittää, että kotitekoinen hapantaikinaleipä kestää parhaiten.

**Tulos**

Mitä voin tehdä, jotta kotitekoinen leipä kestäisi pidempään?

**Esimerkki 4.703**

TAUSTA: Yleisesti ottaen paistaminen antaa paremman kuoren, koska korkeampi suora lämpö tuottaa enemmän Maillardin makuja. Tarvitaan hyvä, raskas, huutavan kuuma pannu. Öljyä pihvi, älä pannua, kasvi- tai maapähkinäöljyllä (oliiviöljy palaa), ja voitele loppupuolella voilla lisämaun saamiseksi.Jos pihvisi on paksu, voit kokeilla käänteistä paistamista - paahda pihviä noin 150 °C:ssa, kunnes keskikohta on 10 °C:n päässä haluamastasi kypsyystasosta (jos sinulla ei ole digitaalista lämpömittaria, sijoita niiden pieni hinta, se on täysin sen arvoista), ja paahda sen jälkeen pihvin ulkopuoli megakuumalla pannulla. Näin vältät sen, että sinun tarvitsee liioitella ulkopuolista paistamista vain saadaksesi sisäpuolen kuntoon. <sep> K: Onko parempi paistaa vai grillata pihvi? V: Yleisesti ottaen paistaminen antaa paremman kuoren, koska korkeampi suora lämpö tuottaa enemmän Maillardin makuja.

**Tulos**

Olen yleensä grillannut, joten se ei kypsennä mehuissa ja ajattelin, että se voisi olla terveellisempää?

**Esimerkki 4.704**

TAUSTA: Yleisesti ottaen paistaminen antaa paremman kuoren, koska korkeampi suora lämpö tuottaa enemmän Maillardin makuja. Tarvitaan hyvä, raskas, huutavan kuuma pannu. Öljyä pihvi, älä pannua, kasvi- tai maapähkinäöljyllä (oliiviöljy palaa), ja voitele loppupuolella voilla lisämaun saamiseksi.Jos pihvisi on paksu, voit kokeilla käänteistä paistamista - paahda pihviä noin 150 °C:ssa, kunnes keskikohta on 10 °C:n päässä haluamastasi kypsyystasosta (jos sinulla ei ole digitaalista lämpömittaria, sijoita niiden pieni hinta, se on täysin sen arvoista), ja paahda sen jälkeen pihvin ulkopuoli megakuumalla pannulla. Näin vältät sen, että sinun tarvitsee liioitella ulkopuolista paistamista vain saadaksesi sisäpuolen kuntoon. <sep> K: Onko parempi paistaa vai grillata pihvi? Vastaus: Paistaminen K: Mitä hyötyä pihvin paistamisesta on? V: Paistaminen antaa paremman kuoren, koska korkeampi suora lämpö tuottaa enemmän Maillardin makuja K: Kuinka kuuma pannun pitäisi olla? V: Tarvitaan hyvä, raskas, huutavan kuuma pannu.

**Tulos**

Millaista pannua minun pitäisi käyttää?

**Esimerkki 4.705**

KONTEKSTI: Voin kuvitella tämän muistuttavan bataattipiirakkaa. Paras vaihtoehto siinä tapauksessa olisi keittää porkkanat, soseuttaa ne ja sekoittaa ne kananmunien, maidon jne. kanssa aivan kuin bataatti- tai kurpitsapiirakkaa tehtäisiin. Porkkanoiden rakenteen vuoksi raastaisin ne laatikkoraastimen suurilla rei'illä, sekoittaisin sokerin, rusinoita, hieman tapiokaa ja mitä tahansa mausteita, joita sydämesi antaa sinulle. vaihtoehtona olisi tehdä muotoiltu liivatelehtipiirakka, joka muistuttaa jääkaappilimipiirakkaa. Paljon liivatetta ja porkkanaraastetta. Itse en tykkäisi, mutta en myöskään pidä hyytelöstä, jossa on porkkanaa. hyvää kokeilua. <sep> K: Haluan kokeilla porkkanapiirakan tekemistä, mutta pitäisikö täytteestä tehdä vaniljakastike- vai muhennos-tyyppinen? Vastaus: Näen tämän olevan samanlainen kuin bataattipiirakka K: Mikä olisi paras vaihtoehto käyttää porkkanoiden ominaisuuksia hyväkseen, jotta saataisiin hyvä maku ja rakenne? V: Porkkanoiden rakenteen vuoksi raastaisin ne laatikkoraastimen suurilla rei'illä K: Pitäisikö minun lisätä rusinoita tai hedelmäsiirappia makua antamaan? V: Heitä sokeria, rusinoita, hieman tapiokaa ja mitä tahansa mausteita, joita sydämesi vie sinua kohti K: Onko sinulla paistoehdotuksia, kuten lämpötila ja aika? V: Kypsennä porkkanat, soseuta ne ja sekoita munien, maidon jne. kanssa aivan kuin bataatti- tai kurpitsapiirakkaa tehtäessäsi.

**Tulos**

Pysyykö väri kirkkaan oranssina?

**Esimerkki 4.706**

YHTEYS: Vaikka sokerisiirappien, kuten maissisiirapin tai inverttisiirapin, lisääminen ganacheen on melko yleistä, se muuttaa ganachen koostumusta. Tuloksena on pikemminkin suklaakuorrutetta muistuttava tuote. Jos ongelma on nimenomaan katkeruus, suosittelen vähemmän katkeran suklaan käyttöä. Ehkä löydät jotain, jossa on vähemmän kaakaopitoisuutta ja jonka maku on pehmeämpi ilman makeutusaineita." Lisätty kommentista, koska muistin: Pieni määrä suolaa voi myös auttaa peittämään katkeruutta. Voisit kokeilla sitä. <sep> K: Miten makeuttaa ganachea suklaavuorausta varten V: Jos nimenomaan katkeruus on ongelma, suosittelisin käyttämään vähemmän katkeraa suklaata K: Tekeekö sokerin lisääminen siitä rakeista? V: Vaikka sokerisiirappien, kuten maissisiirapin tai inverttisiirapin, lisääminen ganacheen on melko yleistä, se muuttaa ganachen rakennetta. Lopputulos muistuttaa enemmänkin suklaakuorrutetta K: Mitä suosittelet käyttämään suklaan makeuttamiseen? V: Pieni määrä suolaa voi myös auttaa peittämään katkeruutta. Voisit kokeilla sitä

**Tulos**

Tarvitsenko muita tärkeitä tietoja?

**Esimerkki 4.707**

TAUSTAA: Yliarvostukseen puututaan parhaiten vakavalla laimentamisella. Tekisin siitä suuren, ei kovin lihaisan ruokalajin, jossa on paljon vihanneksia ja jota kypsennetään jonkin aikaa. Paista sipulit ja muut kasvikset, lisää neste ja sekoita joukkoon keitetty naudanliha. Mutta lihan liotuksen pitäisi myös auttaa. Joko liota pelkkään veteen ja heitä vesi pois, tai liota jossakin, mitä voit lisätä kastikkeeseen (viini, olut, laimennettu sitrusmehu... ). Leikkaisin sen myös pieneksi ennen liottamista/keittämistä. Suurin osa suolasta on pinnalla, mutta haluat paljastaa mahdollisimman paljon lihaa nesteeseen. Liotus kannattaa tehdä jääkaapissa muutaman tunnin ajan. voit tehdä tomaattikastikkeen, kookosmaitoa käyttävän curryn tai tahmean appelsiini- ja chilikastikkeen, kunhan naudanlihan suhde kaikkeen muuhun (ja naudanlihan suhde alkuperäiseen nesteeseen) on pieni. Alkuperäisnesteen ei pitäisi tuoda mukanaan enempää suolaa, mikä sulkee pois useimmat kaupalliset liemivalmisteet ja mahdollisen kotitekoisen liemen. Nämä ovat vain ideoita, monet naudanlihaa kastikkeessa -ruoat mukautuisivat. Itse en lisäisi lihaa, mutta moni lisäisi. <sep> Kysymys: Mitä voi tehdä vahingossa ylisuolatulle naudanlihalle? V: Ylisuolaantuminen hoituu parhaiten vakavalla laimentamisella K: Miten laimentaisin sitä? V: Tekisin siitä suuren, ei kovin lihaisan ruokalajin, jossa olisi paljon vihanneksia ja jota keitettäisiin jonkin aikaa.

**Tulos**

Voinko tehdä sillä jotain muuta?

**Esimerkki 4.708**

TAUSTAA: Yliarvostukseen puututaan parhaiten vakavalla laimentamisella. Tekisin siitä suuren, ei kovin lihaisan ruokalajin, jossa on paljon vihanneksia ja jota kypsennetään jonkin aikaa. Paista sipulit ja muut kasvikset, lisää neste ja sekoita joukkoon keitetty naudanliha. Mutta lihan liotuksen pitäisi myös auttaa. Joko liota pelkkään veteen ja heitä vesi pois, tai liota jossakin, mitä voit lisätä kastikkeeseen (viini, olut, laimennettu sitrusmehu... ). Leikkaisin sen myös pieneksi ennen liottamista/keittämistä. Suurin osa suolasta on pinnalla, mutta haluat paljastaa mahdollisimman paljon lihaa nesteeseen. Liotus kannattaa tehdä jääkaapissa muutaman tunnin ajan. voit tehdä tomaattikastikkeen, kookosmaitoa käyttävän curryn tai tahmean appelsiini- ja chilikastikkeen, kunhan naudanlihan suhde kaikkeen muuhun (ja naudanlihan suhde alkuperäiseen nesteeseen) on pieni. Alkuperäisnesteen ei pitäisi tuoda mukanaan enempää suolaa, mikä sulkee pois useimmat kaupalliset liemivalmisteet ja mahdollisen kotitekoisen liemen. Nämä ovat vain ideoita, monet naudanlihaa kastikkeessa -ruoat mukautuisivat. Itse en lisäisi lihaa, mutta moni lisäisi. <sep> Kysymys: Mitä voi tehdä vahingossa ylisuolatulle naudanlihalle? V: Ylisuolaantuminen hoituu parhaiten vakavalla laimentamisella K: Mitä tarkalleen ottaen tai miten minun pitäisi laimentaa naudanlihaa? V: Joko liota tavallisessa vedessä ja heitä vesi pois, tai liota jossakin, mitä saatat lisätä kastikkeeseen K: Vähentääkö se sitten suolaa? V: Viini, olut, laimennettu sitrusmehu... ). Leikkaisin sen myös pieneksi ennen liottamista/keittämistä.

**Tulos**

Onko maku hyvä grillauksen jälkeen?

**Esimerkki 4.709**

KONTEKSTI: Rakastan kapriksia ja lisään niitä erilaisiin ruokiin silloin, kun se mielestäni sopii niihin. Syön paljon mieluummin tartarakastiketta (en tervaskastiketta), jossa on kapriksia kuin suolakurkkua. Mutta itse en ole tartar-kastikkeen fani (ehkä juuri suolakurkkujen takia). Jos lisäät kapriksia, huuhtele ne ensin ylimääräisen suolan poistamiseksi, taputtele vesi pois paperipyyhkeen välissä ja pilko hienoksi. Minusta siihen sopisi hyvin pikkuisen hienoksi raastettua raakaa valkosipulia. Anna makujen sulautua yhteen jääkaapissa myös muutama tunti. <sep> Kysymys: Voiko kaprikset korvata suolakurkut tartarakastikkeessa? V: Syön paljon mieluummin tartar-kastiketta (en tervaskastiketta), jossa on kapriksia kuin suolakurkkua.

**Tulos**

Onko totta, että suolakurkku antaa jälkimakua?

**Esimerkki 4.710**

KONTEKSTI: Kuulostaa siltä, ettet onnistunut liuottamaan sokeria kokonaan. Jäätelön rakenne voi myös olla huono jääkiteiden takia, mutta en usko, että kuvailisit sitä rakeiseksi tai hiekkaiseksi, vain jäiseksi. noin paljon sokeria voi olla melko vaikea liuottaa nesteeseen, varsinkin jos se on kylmää suoraan jääkaapista. Kannattaa ehkä kokeilla lämmittää sitä varovasti ja sekoittaen ja varoa, että pohjaan ei jää liukenematonta sokeria. Jäähdyttäminen kestää kuitenkin hieman kauemmin, luultavasti 4-8 tuntia tai yön yli, ei vain 1-2 tuntia. Mutta kokemukseni mukaan lämmittäminen liuottamiseksi on aika lailla standardi jäätelöresepteissä, oletettavasti siksi, että se on suunnilleen ainoa tapa tehdä se helposti. <sep> K: Kotitekoinen jäätelöni rakenne on rakeinen/hiekkainen, onko neuvoja? Vastaus: Kuulostaa vahvasti siltä, että et onnistunut liuottamaan sokeria kokonaan K: Miten minun pitäisi tehdä tämä? V: Kannattaa kokeilla lämmittää varovasti ja sekoittaen ja varovasti, kunnes pohjaan ei jää liukenematonta sokeria piiloon.

**Tulos**

Pitäisikö minun lisätä kerma seuraavassa vaiheessa?

**Esimerkki 4.711**

KONTEKSTI: Kuulostaa siltä, ettet onnistunut liuottamaan sokeria kokonaan. Jäätelön rakenne voi myös olla huono jääkiteiden takia, mutta en usko, että kuvailisit sitä rakeiseksi tai hiekkaiseksi, vain jäiseksi. noin paljon sokeria voi olla melko vaikea liuottaa nesteeseen, varsinkin jos se on kylmää suoraan jääkaapista. Kannattaa ehkä kokeilla lämmittää sitä varovasti ja sekoittaen ja varoa, että pohjaan ei jää liukenematonta sokeria. Jäähdyttäminen kestää kuitenkin hieman kauemmin, luultavasti 4-8 tuntia tai yön yli, ei vain 1-2 tuntia. Mutta kokemukseni mukaan lämmittäminen liuottamiseksi on aika lailla standardi jäätelöresepteissä, oletettavasti siksi, että se on suunnilleen ainoa tapa tehdä se helposti. <sep> K: Kotitekoinen jäätelö on rakenteeltaan rakeista, hiekkaista tiedätkö miksi? V: Kuulostaa hyvin paljon siltä, että et onnistunut liuottamaan sokeria kokonaan K: Noudatin reseptiä siinä sanottiin, että käytä sauvasekoitinta alhaisella teholla, kunnes sokeri on liuennut teinkö väärin? V: Voi olla melko vaikeaa liuottaa niin paljon sokeria nesteeseen, varsinkin jos se on kylmää suoraan jääkaapista K: Miten liuotan sen paremmin? V: Kannattaa ehkä kokeilla lämmittää sitä varovasti ja sekoittaen ja varovasti, kunnes pohjaan ei jää liukenematonta sokeria K: Oliko vielä jotain muuta? V: Kokemukseni mukaan jäätelöresepteissä liuottaminen kuumennuksella on melko tavallista, luultavasti siksi, että se on ainoa tapa tehdä se helposti K: Kuinka kauan jääkaapissa säilytetään? V: Luultavasti 4-8 tuntia tai yön yli.

**Tulos**

Tein sitä vain 1-2 tuntia reseptini mukaan, luuletko, että se teki sen?

**Esimerkki 4.712**

KONTEKSTI: Jääkaapissa säilytettynä se säilyy ainakin viikon, jos et ole esijäähdyttänyt sitä. Jäähdyttämättömänä en luottaisi siihen kuin päivän. Kahvi on surkea kasvualusta, ja sen pitäisi aluksi olla seuraavaksi parasta, mitä steriili, mutta peitettynä se alkaa homehtua. ilmeisesti jos lisäät maitotuotteita, olet tekemisissä tuon maitotuotteiden säilyvyysajan kanssa, ja se ei ole lainkaan kovin pitkä. <sep> K: Kuinka kauan kahvia on turvallista juoda sen jälkeen, kun se on haudutettu? V: Jäähdyttämättömänä en luottaisi siihen kuin päivän. Kahvi on surkea kasvualusta ja sen pitäisi aluksi olla seuraavaksi parasta mitä steriili, mutta peitettynä se alkaa homehtua...

**Tulos**

Pitäisikö se säilyttää jääkaapissa?

**Esimerkki 4.713**

YHTEYS: Kanan ja kalkkunan kypsennyksessä tärkein "juju" on varmistaa, että tumma liha kypsyy ennen kuin valkoinen liha kuivuu, ja varmistaa, että nahka rapeutuu jonkin verran.Ankka on kokonaan tummaa lihaa, ja siinä on paksu rasvakerros, joka on sulatettava pois. Kuten Martha sanoi, on parasta tehdä muutama matala viilto rinnan ihoon (ei kuitenkaan lihaan asti), jotta rasva irtoaa paremmin. Yksinkertainen (länsimainen) paistettu lintu kypsennetään 350 asteessa noin 1 tunti 45 minuuttia, ja uuni nostetaan 500 asteeseen vielä 15 minuutiksi nahan rapeuttamiseksi. Rasvaa irtoaa PALJON, joten on parasta paahtaa tukevassa paistinpannussa, telineellä (jotta se ei istu rasvassa) ja valuttaa rasva noin tunnin kuluttua paistamisesta (säästä rasva, se on herkullista).Henkilökohtaisesti olen sitä mieltä, että ankka on helpompi paistaa, mutta se on ehdottomasti erilaista kuin kanan paahtaminen. <sep> K: Kokonaisten ankkojen paistamisen eroavaisuudet verrattuna kanan tai kalkkunan paistamiseen? V: Kanan ja kalkkunan kypsennyksessä tärkein "juju" on varmistaa, että tumma liha kypsyy ennen kuin valkoinen liha kuivuu, ja varmistaa, että nahka rapeutuu jonkin verran.

**Tulos**

mitä muita asioita on otettava huomioon ankkaa valmistettaessa?

**Esimerkki 4.714**

KONTEKSTI: Minulla toimii johdonmukaisesti se, että laitan punajuuret suljettuun astiaan vielä kuumina ja annan niiden jäähtyä, jolloin ne kypsyvät edelleen hieman ja höyry pitää kuoret irti. Kuori ne myös vielä lämpiminä, jos ne jäähtyvät liikaa, kuoret saattavat taas tarttua kiinni. <sep> K: Mikä on paras tapa paahtaa punajuuret, jotta kuoret irtoavat? V: Minulle johdonmukaisesti toimiva temppu on laittaa punajuuret suljettuun astiaan, kun ne ovat vielä kuumia, ja antaa niiden jäähtyä sillä tavalla K: Minun punajuurieni kuoret jäävät aina kiinni, auttaako tämä siihen? V: Kuori ne, kun ne ovat vielä lämpimiä, jos ne jäähtyvät liikaa, kuoret saattavat tarttua uudelleen kiinni K: Onko muita neuvoja, joilla saat kuoret irtoamaan helposti? V: Laita punajuuret suljettuun astiaan, kun ne ovat vielä kuumia, ja anna niiden jäähtyä siten K: Minun ei siis pitäisi antaa niiden jäähtyä lainkaan ennen kuorimista? V: Kuori ne vielä lämpiminä.

**Tulos**

Kuinka kauan minun pitäisi antaa niiden jäähtyä ennen kuorimista?

**Esimerkki 4.715**

YHTEENVETO: Löysin hiljattain erilaisen kastikkeen, jossa oli samanlainen karamellimainen vivahde. Kävi ilmi, että kyseessä oli hyvin yksinkertainen pannukastike, joka oli rakennettu brandystä ja naudanlihaliemestä, jonka annettiin vähentyä noin 2/3:lla ja joka viimeisteltiin aavistuksen kermalla.Kermakastike oli peräisin voissa kypsennetystä pihvistä, joten siinä oli luultavasti myös hieman ruskistettua voita.Tässä vaiheessa uskon, että brandyn vähentäminen on suuri tekijä siinä maussa, jonka tunnistin karamellimauksi. Tämä on järkevää, koska brandy on yleensä hieman makeaa ja siinä on yleensä melko voimakkaita karamellimaisia sävyjä. <sep> Kysymys: Miten kehitän voitaikinamakua suolaisessa kastikkeessa? Vastaus: Mielestäni pelkistetty brandy vaikuttaa suuresti makuun K: Mitä ainesosia voi käyttää näiden makujen kehittämiseen? V: Hyvin yksinkertainen pannukastike, joka on rakennettu brandystä ja naudanlihaliemestä kuullotuksen poistonesteenä.

**Tulos**

Millä tekniikoilla näitä makuja voidaan kehittää?

**Esimerkki 4.716**

YHTEENVETO: Löysin hiljattain erilaisen kastikkeen, jossa oli samanlainen karamellimainen vivahde. Kävi ilmi, että kyseessä oli hyvin yksinkertainen pannukastike, joka oli rakennettu brandystä ja naudanlihaliemestä, jonka annettiin vähentyä noin 2/3:lla ja joka viimeisteltiin aavistuksen kermalla.Kermakastike oli peräisin voissa kypsennetystä pihvistä, joten siinä oli luultavasti myös hieman ruskistettua voita.Tässä vaiheessa uskon, että brandyn vähentäminen on suuri tekijä siinä maussa, jonka tunnistin karamellimauksi. Tämä on järkevää, koska brandy on yleensä hieman makeaa ja siinä on yleensä melko voimakkaita karamellimaisia sävyjä. <sep> Kysymys: Miten kehitän voitaikinamakua suolaiseen kastikkeeseen? V: Luulen, että pelkistetty konjakki on suuri tekijä makuun, jonka tunnistin karamelliksi.

**Tulos**

Mitä muita ainesosia tarvitaan tämän maun kehittämisessä?

**Esimerkki 4.717**

KONTEKSTI: Voit joko leipoa niitä jossakin, ja yleensä ne ovat hyviä (on olemassa paljon piparireseptejä, joissa niitä käytetään; etsi internetistä hakusanalla "biscotti ai pinoli"), tai voit paahtaa ne etukäteen ja sitten sisällyttää ne. (usein ne paahdetaan, sekoitetaan ja paistetaan). mutta varoituksen sana niiden paahtamisesta - ne palavat hyvin helposti. Olen yleensä tehnyt sen kuivalla pannulla, jossa voin pitää niitä silmällä ja saada ne nopeasti pois ja yrittää jäähdyttää. Muistaakseni Alton Brownin haastattelussa hän mainitsi, että pinjansiementen paahtaminen oli Iron Chef Americassa pilalle mennyt ruokalaji numero yksi, koska kokit jättivät ne liian pitkäksi aikaa rauhaan. <sep> K: voinko paistaa pinjansiemeniä? #####Harkitsin pinjansiementen lisäämistä caneloni-täytteeseen, mutta en ollut varma, saisiko kuumuus pähkinät irrottamaan jotain ikävää A: Voit joko paistaa ne jossakin, ja yleensä ne ovat kunnossa K: hyvä tietää, voinko tehdä saman muiden pähkinöiden kanssa? V: Mutta varoituksen sana niiden paahtamisesta - ne palavat hyvin helposti. Olen yleensä tehnyt sen kuivalla pannulla, jossa voin pitää niitä silmällä ja saada ne nopeasti pois ja yrittää jäähdyttää K: Entä muut pähkinät? V: Alton Brown mainitsi, että pinjansiementen paahtaminen oli numero K: Mitä muita lisäyksiä caneloneihin on? V: yksi pilalle mennyt ruokalaji Iron Chef Americassa, koska kokit jättivät ne liian pitkäksi aikaa rauhaan.

**Tulos**

miten kookos paahdetaan?

**Esimerkki 4.718**

TAUSTA: Elintarviketurvallisuuden kannalta suositus tarkoittaa, että lihan viileimmän osan olisi saavutettava tavoitelämpötila. Esimerkiksi naudan- tai sianlihapaistissa viilein kohta on yleensä paistin keskellä. Kanan tai kalkkunan kohdalla se on usein kohdassa, jossa reisi yhtyy runkoon. Saatat joutua koettelemaan useampaa kuin yhtä paikkaa löytääksesi viileimmän lukeman.Koska viileimmän pisteen ympärillä oleva liha on korkeammassa lämpötilassa, liha jatkaa kypsymistä sen jälkeen, kun se on otettu uunista. Se, kuinka paljon lämpötila nousee, riippuu paistin koosta. Toisin sanoen, suuressa paistissa on suurempi lämpömassa â enemmän lihaa ulkopuolella on korkeammassa lämpötilassa, ja lämpö siirtyy viileimpään pisteeseen, mikä nostaa sen lopullista lämpötilaa.Käytännön vastaus kysymykseesi on siis se, että sinun on ennakoitava, milloin tavoitelämpötila saavutetaan. Elintarviketurvallisuuden vuoksi pidä liha uunissa, kunnes se saavuttaa tavoitelämpötilan tai on hyvin lähellä sitä. Pienellä kokemuksella pystyt arvioimaan, kuinka paljon lämpötilan nousu tapahtuu eri paistien kohdalla, ja poistamaan sen uunista aikaisemmin." Tärkeintä on kuitenkin se, että paistin on lopulta saavutettava tavoitelämpötila. <sep> Kysymys: Missä vaiheessa lihan lämpötila on mitattava? V: Elintarviketurvallisuuden kannalta suositus tarkoittaa, että lihan viileimmän osan tulisi saavuttaa tavoitelämpötila.

**Tulos**

Mikä on tavoitelämpötila?

**Esimerkki 4.719**

KONTEKSTI: No, jos ilma on ainoa nostatusaine, sitä on yksinkertaisesti lisättävä vähemmän, kun seosta ei vatkata niin paljon. Jos tämä ei onnistu, vatkaa normaalisti ja antakaa sitten sekoitusastialle pari (varovaista) iskuja työtasolle, jotta ilma saadaan taas pois.Oikeiden tulosten saamiseksi tarvitaan mielestäni hieman kokeilua: kaada ehkä osa seoksesta vuokaan sellaisenaan, ja lyö sitten ilma pois jäljelle jääneestä seoksesta ja vertaa tuloksia. <sep> K: Miten estän brownieideni kohoamisen?#####Olen kokeillut muffinivuokaan leivottuja brownie-reseptejä. Käytän muffinivuokaa, jotta saan kaikki reunat. (Ja olen koristellut yläosat!) Brownieillani on taipumus nousta mielestäni liikaa. #####Tämä nousu ei myöskään ole aivan tasaista kaikissa brownieissa. Jotkut ovat litteämpiä kuin toiset. Lopputulos maistuu hyvältä, mutta ei ole tiivis kuten muut browniet. V: Jos ilma on ainoa kohoamisaine, lisää sitä yksinkertaisesti vähemmän ja jätä seos vatkaamatta niin paljon K: Seoksessa ei ole muita kohoamisaineita kuin ehkä vatkaamani ilma. Miten voin estää brownieiden kohoamisen, jotta saan tiheämpiä brownieita? V: Jos se ei onnistu, vatkaa normaalisti ja lyö sitten kulhoa pari kertaa (varovasti) tiskipöytään, jotta ilma poistuu taas K: Miten varmistan, etten liioittele? V: Tarvitaan hieman kokeilua oikean tuloksen saamiseksi K: Onko minulle muita ehdotuksia? V: Mielestäni: ehkä kaada osa seoksesta sellaisenaan purkkiin, koputa sitten ilma pois lopusta seoksesta ja vertaa tuloksia.

**Tulos**

Se kuulostaa hyödylliseltä. Arvostan sitä###onko muita vinkkejä?

**Esimerkki 4.720**

KONTEKSTI: Kaikki nämä ovat luonnollisia väriaineita, mutta ne antavat myös hieman makua.Vadelma-kerroksessa voisit käyttää pientä määrää punajuurimehua saadaksesi punaisen värin todella voimakkaaksi.Keltaisten värien osalta sinulla on muutama vaihtoehto. Sahrami voi toimia todella hyvin, vaikka en ole varma, miltä mango/lime/sahrami maistuu. Toinen orgaaninen yksittäinen ainesosa on Achiote, jolla on erittäin mieto makea maku. Sitä käytetään makaronijuustojen ja useimpien sulatejuustojen värjäämiseen. toivottavasti näistä ideoista on apua. <sep> Kysymys: Miten saan voimakkaampia värejä kolmiosaiseen pannacottaan? V: Vadelma-kerroksessa voisit käyttää pientä määrää punajuurimehua, joka todella potkaisee punaista K: Onko olemassa hedelmiä, jotka voisivat parantaa väriä? V: Toinen orgaaninen yksittäinen ainesosa on Achiote K: Saavuttaisivatko nämä luonnolliset värit? V: Sitä käytetään makaronijuustojen ja useimpien sulatejuustojen värjäämiseen K: Onko mitään, mikä voisi parantaa keltaisia värejä? V: Keltaisten värien osalta sinulla on muutama vaihtoehto

**Tulos**

Onko olemassa vaihtoehtoja valkoisille väreille?

**Esimerkki 4.721**

KONTEKSTI: Kaikki nämä ovat luonnollisia väriaineita, mutta ne antavat myös hieman makua.Vadelma-kerroksessa voisit käyttää pientä määrää punajuurimehua saadaksesi punaisen värin todella voimakkaaksi.Keltaisten värien osalta sinulla on muutama vaihtoehto. Sahrami voi toimia todella hyvin, vaikka en ole varma, miltä mango/lime/sahrami maistuu. Toinen orgaaninen yksittäinen ainesosa on Achiote, jolla on erittäin mieto makea maku. Sitä käytetään makaronijuustojen ja useimpien sulatejuustojen värjäämiseen. toivottavasti näistä ideoista on apua. <sep> Kysymys: Miten saan vahvempia värejä kolmesta osasta koostuvaan pannacottaan? V: Sahrami voi toimia todella hyvin

**Tulos**

Onko muita?

**Esimerkki 4.722**

KONTEKSTI: Ei ole mitään syytä, miksi et voisi keittää vihanneksia liemen valmistuksen yhteydessä ja soseuttaa niitä sitten pohjaksi. Kyse on todellakin mausta ja haluamastasi lopputuloksesta. Kun liemi valmistetaan ilman vihanneksia, saat selkeän liemen, jossa on yksinkertainen sianlihan maku, ja vihannekset erottuvat siinä selvästi. Jos lisäät vihanneksia liemen keittämisen aikana ja soseutat ne sitten liemipohjaan, liemestä tulee paljon kasvispainotteisempi ja läpinäkymätön - väri määräytyy lisättyjen vihannesten mukaan. Sianlihan maku jää hieman enemmän kasvisten makujen peittoon. Mausteet ja yrtit ovat 2 eri asiaa. Yrttejä voi yleensä kypsentää liikaa hyvin helposti, mutta mausteita on vaikea kypsentää liikaa (tosin jotkut mausteet voivat muuttua pitkien kypsennysaikojen aikana). Laakerin (laakerin) lisääminen on yksi poikkeuksista yrttinä. Mausteiden lisääminen alussa saa mausteet läpäisemään lihan, varo kuitenkin liioittelemasta. kuten sanoin, kyse on haluamastasi ulkonäöstä ja mausta. <sep> Kysymys: Pitäisikö minun lisätä vihanneksia ja mausteita sianlihakeiton keittovaiheessa? V: Ei ole mitään syytä, miksi et voisi keittää vihanneksia lientä tehdessäsi ja soseuttaa niitä sitten pohjaksi. Kyse on makuasiasta ja haluamastasi lopputuloksesta K: Olisivatko tuoreet vihannekset mielestäsi parempia keittoon? V: Vihannekset erottuvat siinä selvästi. Jos lisäät vihanneksia liemen keittämisen aikana ja soseutat ne sitten pohjaan, siitä tulee paljon vihannestyyppisempää.

**Tulos**

Tekeekö sose pohjan paksummaksi?

**Esimerkki 4.723**

KONTEKSTI: Ei ole mitään syytä, miksi et voisi keittää vihanneksia liemen valmistuksen yhteydessä ja soseuttaa niitä sitten pohjaksi. Kyse on todellakin mausta ja haluamastasi lopputuloksesta. Kun liemi valmistetaan ilman vihanneksia, saat selkeän liemen, jossa on yksinkertainen sianlihan maku, ja vihannekset erottuvat siinä selvästi. Jos lisäät vihanneksia liemen keittämisen aikana ja soseutat ne sitten liemipohjaan, liemestä tulee paljon kasvispainotteisempi ja läpinäkymätön - väri määräytyy lisättyjen vihannesten mukaan. Sianlihan maku jää hieman enemmän kasvisten makujen peittoon. Mausteet ja yrtit ovat 2 eri asiaa. Yrttejä voi yleensä kypsentää liikaa hyvin helposti, mutta mausteita on vaikea kypsentää liikaa (tosin jotkut mausteet voivat muuttua pitkien kypsennysaikojen aikana). Laakerin (laakerin) lisääminen on yksi poikkeuksista yrttinä. Mausteiden lisääminen alussa saa mausteet läpäisemään lihan, varo kuitenkin liioittelemasta. kuten sanoin, kyse on haluamastasi ulkonäöstä ja mausta. <sep> Kysymys: Pitäisikö minun lisätä vihanneksia ja mausteita sianlihakeiton keittovaiheessa? V: Ei ole mitään syytä, miksi et voisi keittää vihanneksia liemen keittämisen yhteydessä ja soseuttaa niitä sitten pohjana.

**Tulos**

Kuinka kauan minun on keitettävä sitä?

**Esimerkki 4.724**

KONTEKSTI: Varmista ensinnäkin, että hankit ranskalaisia tai italialaisia tryffeleitä, et kiinalaisia tai Oregonin tryffeleitä. Jotkut pitävät jälkimmäisistä, mutta ne ovat melko erilaisia. Mustat tryffelit sopivat hyvin kypsennettyinä, kun taas valkoisia tryffeleitä käytetään yleensä vain raakana lautasen päällä. Kun käytän niitä, haluan käyttää niitä tilanteessa, jossa voin todella maistaa ne. Muutamia klassisia ideoita ovat munakas, risotto tai pasta kermakastikkeen kanssa. Nämä kaikki tuovat tryffeleiden maun ja aromin hyvin esille. Pilko osa niistä hyvin hienoksi ja laita se ruokaan ja viipaloi loput sitten paperinohuiksi (mandoliinilla, jos mahdollista) valmiin ruoan päälle juuri ennen tarjoilua. <sep> K: Mitä minun pitäisi varoa, kun kokkaan tryffeleillä? V: Mustat tryffelit sopivat hyvin kypsennettyinä, kun taas valkoisia tryffeleitä käytetään yleensä vain raakana raastettuna ruokalajin päällä.

**Tulos**

Miten niitä tulisi käsitellä, kun niiden kanssa valmistetaan ruokaa?

**Esimerkki 4.725**

YHTEENVETO: Varmista ensinnäkin, että hankit ranskalaisia tai italialaisia tryffeleitä, et kiinalaisia tai Oregonin tryffeleitä. Jotkut pitävät jälkimmäisistä, mutta ne ovat melko erilaisia. Mustat tryffelit sopivat hyvin kypsennettyinä, kun taas valkoisia tryffeleitä käytetään yleensä vain raakana lautasen päällä. Kun käytän niitä, haluan käyttää niitä tilanteessa, jossa voin todella maistaa ne. Muutamia klassisia ideoita ovat munakas, risotto tai pasta kermakastikkeen kanssa. Nämä kaikki tuovat tryffeleiden maun ja aromin hyvin esille. Pilko osa niistä hyvin hienoksi ja laita se ruokaan ja viipaloi loput sitten paperinohuiksi (mandoliinilla, jos mahdollista) valmiin ruoan päälle juuri ennen tarjoilua. <sep> K: Mitä minun pitäisi varoa, kun kokkaan tryffeleillä? V: Varmista ensinnäkin, että hankit ranskalaisia tai italialaisia tryffeleitä, et kiinalaisia tai Oregonista peräisin olevia K: Mitä vikaa kiinalaisissa tai Oregonista peräisin olevissa tryffeleissä on? V: Ne ovat kuitenkin melko erilaisia.

**Tulos**

Mikä tekee ranskalaisista ja italialaisista tryffeleistä parempia?

**Esimerkki 4.726**

KONTEKSTI: Ilman reseptiä ja menettelyä on vaikea sanoa, ovatko siemenet tarpeen, sillä Sevillan appelsiinimarmeladin valmistuksessa on monia reseptejä, joissa siemeniä ei vaadita, ja joitakin, joissa niitä vaaditaan. On hyvin mahdollista, että ne eivät ole reseptin kannalta välttämättömiä, sanottuna: Sitrushedelmien siemenissä on pektiiniä, mutta niitä ei tarvitse jauhaa tai pilkkoa, jotta se vapautuisi. Niiden sitominen juustokangaspussiin, joka olisi helppo irrottaa keittämisen jälkeen, riittäisi hyvin. (Jos reseptissä käytetään lisättyä pektiiniä, siemeniä ei pitäisi tarvita lainkaan.) <sep> Kysymys: Tarvitaanko sitrushedelmien siemeniä marmeladia tehtäessä? Vastaus: Ilman reseptin ja menettelyn näkemistä on vaikea sanoa, ovatko siemenet tarpeellisia Q: Ovatko siemenet tarpeellisia marmeladia tehtäessä pektiiniä uutettaessa? V: Sevillan appelsiinimarmeladissa ei vaadita siemeniä, ja joissakin vaaditaan. On hyvin mahdollista, että ne eivät ole reseptin kannalta välttämättömiä.

**Tulos**

Tässä reseptissä käytetään Sevillan appelsiineja ja vähän sokeria, mikä on paras tapa pitää siemenet erillään?

**Esimerkki 4.727**

KONTEKSTI: Jos kyseessä on valurauta ja olet todella vainoharhainen sen suhteen, laita se vain uuniin, käynnistä puhdistusjakso ja mausta se uudelleen. Valurauta kestää älyttömän suuria määriä kuumuutta: perinteisessä kiinalaisessa keittiössä wokit puhdistetaan tekemällä iso tuli ja heittämällä ne sinne... Kun tuli sammuu, kaivetaan wokki esiin, maustetaan uudelleen ja ollaan taas toiminnassa. jos se on ruostumatonta, työnnä se vain astianpesukoneeseen. <sep> K: Miten voin puhdistaa likaisen valurautapannuni? V: Jos se on valurautaa ja olet todella vainoharhainen sen suhteen, laita se vain uuniin, suorita puhdistusjakso ja mausta sitten uudelleen K: Eikö kuumuus vahingoita tätä valurautapannua? V: Valurauta kestää älyttömän suuria määriä kuumuutta: perinteisessä kiinalaisessa keittiössä wokit puhdistetaan sytyttämällä suuri tuli ja heittämällä ne Q: Voinko maustaa sen uudelleen? V: Sitten mausta uudelleen.

**Tulos**

Puhdistaisinko paistinpannun samalla tavalla, jos se olisi ruostumatonta terästä?

**Esimerkki 4.728**

KONTEKSTI: Jos kyseessä on valurauta ja olet todella vainoharhainen sen suhteen, laita se vain uuniin, käynnistä puhdistusjakso ja mausta se uudelleen. Valurauta kestää älyttömän suuria määriä kuumuutta: perinteisessä kiinalaisessa keittiössä wokit puhdistetaan sytyttämällä iso tuli ja heittämällä ne siihen... Kun tuli sammuu, wokki kaivetaan esiin, maustetaan uudelleen ja ollaan taas toiminnassa.Jos se on ruostumatonta, laita se vain astianpesukoneeseen. <sep> K: Mitä teen jyrsijöiden ulosteille valurautapannulla V: Jos se on valurautaa ja olet todella vainoharhainen sen suhteen, laita se uuniin, käytä puhdistusjakso ja mausta se uudelleen.

**Tulos**

Onko sitä turvallista käyttää sen jälkeen... Minulla on pieniä lapsia?

**Esimerkki 4.729**

KONTEKSTI: Ei, se ei toimi. Michaelin kommentti selittää miksi. Kermavaahto ei ole pelkkää rasvaa ja vettä sekoitettuna, vaan rasvaa ja vettä emulgoituna. Tämä on suuri ero. Jos sinulla olisi jokin erityinen syy tehdä tätä säännöllisesti, voisit saada sen toimimaan lisäämällä emulgointiaineita. Voit vatkata mitä tahansa rasvaa veden ja lesitiinin tai ksantaanin kanssa ja saada kermaisen tuloksen. Tietääkseni näin toimivat kasvipohjaiset kermankorvikkeet. Mutta jos kyse on siitä, että sinulla ei vain ole juuri nyt kotona kermavaahtoa, on helpompi mennä ostamaan kermavaahtoa kuin etsiä emulgointiaineita (minä ostan omani netistä, en tiedä, onko kivijalkamyymälöitä B2C, jotka myyvät niitä). Jos et jostain syystä ehdottomasti ehdi tehdä sitä ajoissa, suosittelen käyttämään jotain muuta täytettä. Pastakerma toimii hyvin millefeullen kanssa, myös voikreemi voi toimia, tarvittaessa kevennettynä munavahalla. <sep> Kysymys: Voinko lisätä voita yksittäiseen kermavaahtoon, jotta saisin kermavaahtoa/tuplakermavaahtoa? Vastaus: Se ei onnistu K: Jos lisäisin voita sinkkukerman joukkoon ja vatkaisin sen, lisäisikö se siihen tarpeeksi voirasvaa, jotta se soveltuisi vatkaamiseen? V: Vahtokermavaahto ei ole pelkkää rasvaa ja vettä sekoitettuna, vaan rasvaa ja vettä emulgoituna K: Mikä on paras tapa tehdä kermavaahtoa kermasta? V: sen saisi toimimaan lisäämällä emulgointiaineita K: Mitkä ovat hyviä emulgointiaineita lisättäväksi kermaan, jos haluan tehdä kermavaahtoa? V: lesitiiniä tai ksantaania.

**Tulos**

Mitkä ovat lesitiinin ja ksantaanin lähteitä?

**Esimerkki 4.730**

YHTEENVETO: Helpointa on pilkkoa ne ja säilöä ne happamassa liuoksessa, jonka annat käydä hieman. Säilytä sitä sitten vain jääkaapissa niin kauan kuin haluat. Lisäksi sipulista tulee maukkaampia, helpommin sulavia ja niiden ravintoarvoprofiili paranee... Hapan liuos voi olla mikä tahansa veden ja suolan, sokerin, etikan, mausteiden, heran, jogurtin, viinin, oluen, sitruunamehun jne... Vaihtoehdot ovat loputtomat. Tätä kutsutaan suolavedeksi ja ihmiset ovat käyttäneet tätä säilytysmenetelmää miljoonia vuosia.mitä tulee tuoreiden sipulien säilytykseen, paras vaihtoehto on säilyttää ne jääkaapin rapsakassa laatikossa, joka auttaa pitämään vihannekset tuoreempina pidempään. <sep> K: Onko sinulla neuvoja vihreiden sipulien säilytykseen? V: Helpointa on pilkkoa ne ja säilöä ne happamassa liuoksessa, jonka annat käydä hieman. Säilytä sitten vain jääkaapissa niin kauan kuin haluat.

**Tulos**

Kuinka kauan ne kestävät kylmälaatikossa?

**Esimerkki 4.731**

KONTEKSTI: "Ilmatyö" on mielenkiintoinen termi, jota en ole tottunut kuulemaan, ja teen sitä paljon. Juju tässä on siinä, missä pitelet veistä työskennellessäsi. Pitkä ohut terä tarkoittaa, että pidät terää kädessäsi, mikä ei sinänsä ole ongelma. Pieniteräiset ja koukkunokkaiset veitset sopivat tähän hyvin, koska kahvasta voi pitää mukavasti kiinni. Rakastan koukkunokkaveitsiä sienien koristelussa, siementen kuorimisessa, pienten vihannesten kuorimisessa ja leikkaamisessa jne... Pienet suorat kuorintaveitset ovat vakiovalinta tähän, jos et pidä koukkuteräisestä terästä. <sep> Kysymys: Kuorintaveitsen valinta ilmassa työskentelyyn? V: "Ilmassa työskentely" on mielenkiintoinen termi, jota en ole tottunut kuulemaan.

**Tulos**

Mitkä ovat ostosuositukset veitselle, jota käytetään pääasiassa ilman leikkuulautaa?

**Esimerkki 4.732**

KONTEKSTI: "Ilmatyö" on mielenkiintoinen termi, jota en ole tottunut kuulemaan, ja teen sitä paljon. Juju tässä on siinä, missä pitelet veistä työskennellessäsi. Pitkä ohut terä tarkoittaa, että pidät terää kädessäsi, mikä ei sinänsä ole ongelma. Pieniteräiset ja koukkunokkaiset veitset sopivat tähän hyvin, koska kahvasta voi pitää mukavasti kiinni. Rakastan koukkunokkaisia veitsiä sienien koristeluun, sienisydämen poistamiseen, pienten kasvisten kuorimiseen ja leikkaamiseen jne... Pienet suorat kuorintaveitset ovat vakiovalinta tähän, jos et pidä koukkuteräisestä terästä. <sep> Kysymys: millä kriteereillä valitaan kuorintaveitsi nimenomaan ilmassa työskentelyä varten? V: Pieniteräiset ja koukkunokkaiset veitset sopivat tähän hyvin, koska kahvasta voi pitää mukavasti kiinni...

**Tulos**

Ovatko raskaammat vai kevyemmät veitset sopivampia?

**Esimerkki 4.733**

TAUSTA: Sipulit ovat hyvin herkkiä. Et halua niiden kuivuvan, mutta et myöskään halua niiden olevan liian märkiä, sillä muuten niistä tulee limaisia ja ällöttäviä. Kuminauha tai kierreside), (ja leikkaa pois kaikki osat, jotka ovat jo vahingoittuneet ja/tai limaisia), pese vasta kun olet valmis käyttämään niitä, kääri sipulit löyhästi (mutta täysin peittyneinä) paperipyyhkeeseen ja säilytä käärittyä nippua ohuessa muovipussissa (ehkä sellaisessa, jossa toit ne supermarketista kotiin) jääkaapissa. Kuulostaa "hankalalta", kun kaikki vaiheet on esitetty näin, mutta se ei oikeastaan ole kovin työlästä. Kuminauhan tms. poistaminen estää vahingoittumisen, kun se leikkaisi kasvisten lihaa, paperipyyhe imee kondenssiveden ja nestemäisen veden, joka mädättää sipuleita (paperipyyhkeestä tulee todennäköisesti hieman kostea jonkin aikaa jääkaapissa, mutta se on OK), muovipussi estää kostean ilman haihtumisen.Mielestäni tämä toimii hyvin monille vihanneksille, erityisesti korianterille - pahin rikollinen vaativien vihannesten kategoriassa.P.S. Jos et ole liian herkkä, voit jopa poistaa aivan uloimman kerroksen sipulista, joka on alkanut "limaantua", pestä loput juuri ennen käyttöä - ja se on hieno! <sep> Kysymys: Miten säilön sipuleita? V: Sipulit ovat hyvin herkkiä. Et halua niiden kuivuvan, mutta et kuitenkaan halua niiden olevan liian märkiä tai niistä tulee limaisia ja ällöttäviä K: Mikä on paras tapa pitää ne tuoreina pidempään? V: Kuminauhan tms. poistaminen estää vahingoittamasta vihanneksia, jos se leikkaisi niitä K: Missä niitä pitäisi säilyttää (jääkaapissa, tiskillä, pussissa)? V: Säilytä tuo kääritty nippu ohuessa muovipussissa (ehkä siinä, jossa toit ne supermarketista kotiin) jääkaapissa.

**Tulos**

Kauanko ne sitten pysyvät hyvinä?

**Esimerkki 4.734**

TAUSTA: Sipulit ovat hyvin herkkiä. Et halua niiden kuivuvan, mutta et myöskään halua niiden olevan liian märkiä, sillä muuten niistä tulee limaisia ja ällöttäviä. Kuminauha tai kierreside), (ja leikkaa pois kaikki osat, jotka ovat jo vahingoittuneet ja/tai limaisia), pese vasta kun olet valmis käyttämään niitä, kääri sipulit löyhästi (mutta täysin peittyneinä) paperipyyhkeeseen ja säilytä käärittyä nippua ohuessa muovipussissa (ehkä sellaisessa, jossa toit ne supermarketista kotiin) jääkaapissa. Kuulostaa "hankalalta", kun kaikki vaiheet on esitetty näin, mutta se ei oikeastaan ole kovin työlästä. Kuminauhan tms. poistaminen estää vahingoittumisen, kun se leikkaisi kasvisten lihaa, paperipyyhe imee kondenssiveden ja nestemäisen veden, joka mädättää sipuleita (paperipyyhkeestä tulee todennäköisesti hieman kostea jonkin aikaa jääkaapissa, mutta se on OK), muovipussi estää kostean ilman haihtumisen.Mielestäni tämä toimii hyvin monille vihanneksille, erityisesti korianterille - pahin rikollinen vaativien vihannesten kategoriassa.P.S. Jos et ole liian herkkä, voit jopa poistaa aivan uloimman kerroksen sipulista, joka on alkanut "limaantua", pestä loput juuri ennen käyttöä - ja se on hieno! <sep> Kysymys: Miten säilön sipuleita? V: Sipulit ovat hyvin herkkiä. Et halua, että ne kuivuvat, mutta et myöskään halua niiden olevan liian märkiä, sillä muuten niistä tulee limaisia ja inhottavia...

**Tulos**

Onko olemassa hyvää tapaa estää vihreän osan kuivuminen?

**Esimerkki 4.735**

YHTEENVETO: 30 minuutin kypsennysaika on jokseenkin samanlainen kuin kokemukseni minijuustokakkujen kypsennysajasta muffinivuoassa, vaikka suosittelenkin tarkistamaan 20-25 minuutin välillä hammastikulla. Kokemukseni mukaan mini-juustokakut kypsennettiin, kunnes ne ovat täysin jähmettyneet keskeltä, mutta jos reseptisi on NY-tyylinen juustokakku, joka tuntuu hieman heiluvan, asiat saattavat olla toisin. <sep> K: Käytän juustokakkujen tekoon tavallisesti 9 tuuman jousipannua. Haluan nyt käyttää muffinssikokoista. Pitääkö minun muuttaa kypsennysaikaa? V: 30 minuutin kypsennysaika on jokseenkin samanlainen kuin kokemukseni muffinivuokaan tehdyistä mini-juustokakuista.

**Tulos**

Käytänkö edelleen vesihauteessa?

**Esimerkki 4.736**

KONTEKSTI: Pannuja on 6 kuppia, 10 kuppia ja 12 kuppia. Valitsisin keskimmäisen koon, sillä useimmissa resepteissä vaaditaan 10 kupin vuokaa. Tarttumaton on paras, vaikka suihkutan sitä aina joka tapauksessa. Ne on yleensä valmistettu valetusta alumiinista. Minulla ei ole ollut ongelmia niiden kanssa. Aloittelijana kannattaa pitäytyä yksinkertaisemmassa mallissa kuin sellaisessa, jossa on paljon nurkkia ja koloja. <sep> Kysymys: Miten valitset Bundt-kakkuvuoan? Vastaus: Tarttumaton on paras K: Onko olemassa erilaisia tarttumattomia materiaaleja? V: Ne on yleensä valmistettu valetusta alumiinista K: Onko niitä erikokoisia? V: Bundt-pannuja on 6 kuppia, 10 kuppia ja 12 kuppia K: Mikä on yleisin? V: Useimmissa resepteissä vaaditaan 10 kupin pannua K: Mikä on paras merkki ostaa? V: Aloittelijana kannattaa pitäytyä yksinkertaisemmassa mallissa.

**Tulos**

Mitä ovat yksinkertaiset kuviot?

**Esimerkki 4.737**

TAUSTA: Oletettavasti pussit ovat hapesta johtuvaa hapettumista.Vaikka oletkin huuhtonut pussit typpihuuhtelulla täytön yhteydessä, pussit eivät ole läpäisemättömiä hapen diffuusiolle.Pitkän säilyvyysajan varmistamiseksi saatetaan tarvita erilaista pussia (happisulkuainetta) tai pakkausta (lasipurkki tai metallitölkki) ja lisäksi (muiden näkemieni pakkausten perusteella) pussin sisällä olevia happea imeviä paketteja, jotta säilyvyysaika olisi pitkä. Kumpikin yksinään todennäköisesti pidentäisi säilyvyyttä jonkin verran. <sep> K: Miksi cashewpähkinäni haisevat 2-3 kuukauden kuluttua? V: Oletettavasti kyseessä on hapen aiheuttama hapettuminen K: Me tukimme ne polypropyleenipusseilla, joissa on typpihuuhtelu. Voisiko kyseessä olla jokin muu ongelma kuin mädäntyminen? V: Vaikka oletkin huuhtonut pussit typpihuuhtelulla täytön yhteydessä, pussit eivät ole läpäisemättömiä hapen diffuusiolle K: Mitä voin tehdä diffuusion estämiseksi? V: Erilaisen pussin (happisulku- eli happisulkupussimateriaali) tai pakkauksen (lasipurkki tai metallitölkki) käyttäminen.

**Tulos**

Mitä tällainen maksaa?

**Esimerkki 4.738**

TAUSTA: Oletettavasti pussit ovat hapesta johtuvaa hapettumista.Vaikka oletkin huuhtonut pussit typpihuuhtelulla täytön yhteydessä, pussit eivät ole läpäisemättömiä hapen diffuusiolle.Pitkän säilyvyysajan varmistamiseksi saatetaan tarvita erilaista pussia (happisulkuainetta) tai pakkausta (lasipurkki tai metallitölkki) ja lisäksi (muiden näkemieni pakkausten perusteella) pussin sisällä olevia happea imeviä paketteja, jotta säilyvyysaika olisi pitkä. Kumpikin yksinään todennäköisesti pidentäisi säilyvyyttä jonkin verran. <sep> Kysymys: Miten pidämme paahdetut cashewpähkinät siitä, etteivät ne lopulta haise pahalle? Vastaus: Oletettavasti kyseessä on hapen aiheuttama härskiintyminen K: Pitäisikö minun siis imeä ilma pois pakkauksesta? V: Erilaisen pussin (hapensulkupussimateriaalin) tai pakkauksen (lasipurkki tai metallitölkki).

**Tulos**

Pitäisikö minun käyttää jotain muuta kuin polypropyleeniä?

**Esimerkki 4.739**

TAUSTA: Olen Yhdistyneessä kuningaskunnassa asuva amerikkalainen maissileivän ystävä, joten minulla on jonkin verran kokemusta tästä. Yhdistyneessä kuningaskunnassa ja Kansainyhteisössä maissijauho = yhdysvaltalainen maissitärkkelys, ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa maissijauhot ovat karkeampia kuin yhdysvaltalaiset vastaavat. Karkea polenta on kuin kuulalaakeri, hieno polenta on vielä liian karkeaa kunnon cornbreadiin ja frittereihin. Yhdistyneessä kuningaskunnassa saa nykyään hienoa maissijauhoa, joka on hieman hienompaa kuin keskimääräinen yhdysvaltalainen maissijauho, mutta ei yhtä hienoa kuin yhdysvaltalainen maissijauho. Joten jos olen Yhdysvalloissa ja käytän amerikkalaista reseptiä, jossa vaaditaan hienoa maissijauhoa, käytän tavallista maissijauhoa, jos taas olen Yhdysvalloissa ja käytän brittiläistä reseptiä, jossa vaaditaan hienoa maissijauhoa, tarkoitan luultavasti hienoa polentaa, jota yleensä saa Yhdysvalloissa. <sep> Kysymys: Mitä on "hieno jauhettu maissijauho"? V: Jos olen Yhdysvalloissa, käyttäisin tavallista maissijauhoa K: Mitä eroa on "tavallisella maissijauholla" Yhdysvalloissa ja muualla? V: Jos brittiläisessä reseptissä vaaditaan hienoa maissijauhoa, se tarkoittaisi luultavasti hienoa polentaa.

**Tulos**

Mitä on hieno maissijauho Yhdysvalloissa?

**Esimerkki 4.740**

YHTEENVETO: Yksi ensimmäisistä asioista, jotka opin intialaisessa ruoanlaitossa, on se, että tomaattien, sipulin ja inkiväärin yhdistelmä paksuuntuu itsestään. Ajan myötä tajusin, että sakeuttava vaikutus on paljon huomattavampi vanhojen tomaattilajikkeiden kanssa - "naudanlihatomaatit" ja monet nykyaikaiset lajikkeet ovat vaikeasti sakeutuvia, ellei niitä ole ensin osittain paistettu... Inkiväärin puuttumisesta huolimatta epäilen, että sakeutuminen on puhtaasti tomaattien ja sipulin välinen luonnollinen vaikutus ja että käytetyt tomaatit olivat jotakin erityisen hienoa vanhaa lajiketta. <sep> K: Miksi tomaattikeitostani tuli sakeaa ja ruskistunutta? V: Yksi ensimmäisistä asioista, jotka opin intialaisessa ruoanlaitossa, on se, että tomaattien, sipulin ja inkiväärin yhdistelmä paksuuntuu itsestään K: Edellä mainittu yhdistelmä valkosipulin, sipulin ja mausteiden kanssa ei voi olla ihan väärässä, eihän? V: Naudanliha" tomaatit ja monet nykyaikaiset lajikkeet ovat vaikeasti sakeutuvia, ellei niitä ole ensin osittain paistettu.

**Tulos**

Onko tomaatit kuorittava?

**Esimerkki 4.741**

KONTEKSTI: Kun käytän rasvatonta maitojauhetta ja haluan lisää rasvaa, korvaan vain osan reseptin vedestä kermalla.Reseptissäsi ei ole vettä, vaan siinä käytetään jo maitoa ja kermaa. Voisit korvata hieman maitoa kermalla korvataksesi erotuksen. kun reseptissä on kuitenkin niin paljon kermaa ja voita, tuskin huomaat, että rasvasta puuttuu kuivamaitoa. Käyttäisin vain rasvatonta kuivamaitoa enkä huolehtisi siitä. <sep> Kysymys: Mikä on hyvä korvike täysmaitojauheelle? V: Kun käytän rasvatonta maitojauhetta ja haluan lisää rasvaa, korvaan vain osan reseptin vedestä rasvaisella kermalla K: Saatko sillä hyviä tuloksia? V: enkä ole huolissani siitä K: Ajattelin lisätä voita rasvaton maitojauheeseen, olisiko se hyvä korvike? V: Kun reseptissä on kuitenkin niin paljon kermaa ja voita, tuskin huomaat, että rasvasta puuttuu kuivamaitoa.

**Tulos**

Mitä tapahtuu, jos käytän vain rasvatonta maitojauhetta tässä maitoleipäreseptissä?

**Esimerkki 4.742**

KONTEKSTI: Kun käytän rasvatonta maitojauhetta ja haluan lisää rasvaa, korvaan vain osan reseptin vedestä kermalla.Reseptissäsi ei ole vettä, vaan siinä käytetään jo maitoa ja kermaa. Voisit korvata hieman maitoa kermalla korvataksesi erotuksen. kun reseptissä on kuitenkin niin paljon kermaa ja voita, tuskin huomaat, että rasvasta puuttuu kuivamaitoa. Käyttäisin vain rasvatonta kuivamaitoa enkä huolehtisi siitä. <sep> Kysymys: Mikä on hyvä korvike täysmaitojauheelle leivänvalmistuksessa? V: Kun käytän rasvatonta maitojauhetta ja haluan lisää rasvaa, korvaan vain osan reseptin vedestä kermalla K: Entä jos minulla ei ole kermaa? V: Käytän vain rasvatonta kuivamaitoa, enkä huolehdi siitä.

**Tulos**

Miten maitotuotteet vaikuttavat leipään?

**Esimerkki 4.743**

TAUSTA: Ilman rikosteknisiä tutkimuksia on vaikea sanoa tarkalleen, mitä tapahtui.Yksi mahdollinen selitys on kuitenkin auringonvalo. Jos vesimeloni oli lainkaan auringossa, vaikka vain pienen osan siitä, sillä on taipumus kiihdyttää kaikenlaisten asioiden kasvua.Toinen mahdollisuus on, että se oli juuri mennyt päiväyksensä yli. Ei ole oikeastaan mitään keinoa sanoa, onko se lähellä vai ei ilman kemiallista analyysia. vesimelonimaassa (asun lähellä muinaiskreikkalaista vesimelonisatamaa) vesimeloni yleensä jäähdytetään. Tämä johtuu osittain siitä, että se on mielestämme maukkaampaa kylmänä, ja osittain siitä, että huoneenlämpötila nousee helposti yli 30:n ja jopa yli 34-5:n tiettyinä päivinä. <sep> Kysymys: Syynä vesimelonin kuoren mätänemiseen? Vastaus: Yksi mahdollinen selitys on auringonvalo K: Jätin sen keittiön pöydälle, mutta se ei ollut valossa. Onko muita syitä? V: Toinen mahdollisuus on, että se oli juuri mennyt päiväyksensä yli K: Entä huoneen lämpötila? V: Huoneen lämpötila nousee helposti yli 30:n ja jopa yli 34-5:n tiettyinä päivinä.

**Tulos**

Entä jos jätän sen pussiin, haittaako se?

**Esimerkki 4.744**

TAUSTA: Ilman rikosteknisiä tutkimuksia on vaikea sanoa tarkalleen, mitä tapahtui.Yksi mahdollinen selitys on kuitenkin auringonvalo. Jos vesimeloni oli lainkaan auringossa, vaikka vain pienen osan siitä, sillä on taipumus kiihdyttää kaikenlaisten asioiden kasvua.Toinen mahdollisuus on, että se oli juuri mennyt päiväyksensä yli. Ei ole oikeastaan mitään keinoa sanoa, onko se lähellä vai ei ilman kemiallista analyysia. vesimelonimaassa (asun lähellä muinaiskreikkalaista vesimelonisatamaa) vesimeloni yleensä jäähdytetään. Tämä johtuu osittain siitä, että se on mielestämme maukkaampaa kylmänä, ja osittain siitä, että huoneenlämpötila nousee helposti yli 30:n ja jopa yli 34-5:n tiettyinä päivinä. <sep> Kysymys: Mikä aiheuttaa vesimelonin kuoren mätänemisen? V: Ilman oikeuslääketieteellistä tutkimusta on vaikea sanoa tarkalleen, mitä on tapahtunut. yksi mahdollinen selitys on kuitenkin auringonvalo

**Tulos**

Miten vesimeloni olisi parasta säilyttää, jotta se ei mätäne?

**Esimerkki 4.745**

KONTEKSTI: Vastatakseni pääkysymykseesi, voit leipoa melkeinpä mitä tahansa kalaa.Kun katsot tuota reseptiä, "vinkkejä"-osiossa ehdotetaan kuitenkin, että käytät vaaleaa kalaa, joka on hilseilevää. Joten siinä kategoriassa sinulla on paljon vaihtoehtoja, esimerkiksi snapperi, turska, tilapia. Niiden maku on usein hieman miedompi, ja ne sopivat hyvin yhteen tomaattien ja muiden makujen kanssa.Jos sinulla on taipumusta ylikypsentämiseen, ota se pois aikaisemmin. Mielestäni monet kalareseptit, joissa annetaan kypsennysajat, saavat sinut kypsennyttämään kalaa liikaa. Kala on valmis heti, kun se "hiutaloituu" täysin. Jos jätät sen pidemmäksi aikaa, se alkaa kovettua nopeasti. <sep> K: Minkälainen kala sopii parhaiten paistamiseen? V: Vastatakseni pääkysymykseesi, voit paistaa hyvin melkein mitä tahansa kalalajia K: Missä kalassa on eniten makua? V: Tässä kategoriassa sinulla on siis paljon vaihtoehtoja, alkajaisiksi napsi, turska, tilapia. Niiden maku on usein hieman miedompi ja sopii hyvin yhteen tomaattien ja muiden makujen kanssa.

**Tulos**

Mikä kala sopii parhaiten yhteen valkoviinin kanssa?

**Esimerkki 4.746**

KONTEKSTI: Vastatakseni pääkysymykseesi, voit leipoa melkeinpä mitä tahansa kalaa.Kun katsot tuota reseptiä, "vinkkejä"-osiossa ehdotetaan kuitenkin, että käytät vaaleaa kalaa, joka on hilseilevää. Joten siinä kategoriassa sinulla on paljon vaihtoehtoja, esimerkiksi snapperi, turska, tilapia. Niiden maku on usein hieman miedompi, ja ne sopivat hyvin yhteen tomaattien ja muiden makujen kanssa.Jos sinulla on taipumusta ylikypsentämiseen, ota se pois aikaisemmin. Mielestäni monet kalareseptit, joissa annetaan kypsennysajat, saavat sinut kypsennyttämään kalaa liikaa. Kala on valmis heti, kun se "hiutaloituu" täysin. Jos jätät sen pidemmäksi aikaa, se alkaa kovettua nopeasti. <sep> K: Minkälainen kala sopii parhaiten paistamiseen? V: ou voi paistaa melkein mitä tahansa kalalajia K: Minulla ei ole kokemusta kalan paistamisesta, kuinka kauan sitä pitäisi paistaa? V: Minusta monissa kalaresepteissä, joissa annetaan paistoaikoja, on taipumus kypsentää kala ylikypsäksi K: Näen reseptejä paistetuille kalafileille, ovatko fileet hyviä paistettuina? V: Vastatakseni pääkysymykseesi, voit paistaa melkein mitä tahansa kalalajia.

**Tulos**

Miten paistaisin kokonaisen kalan?

**Esimerkki 4.747**

YHTEYS: Teen melko säännöllisesti hernekeittoa (jossa on hambone, joka on väistämätön suolanlähde - lisään suolaa vasta aivan lopussa). En liota herneitä. Herneiden liukenemiseen menee pikemminkin 3-4 tuntia. Se ei myöskään tapahdu vähitellen, vaan liemessä kelluu ikuisuuksiin pieniä herneitä, joista yhden voi syödä ja se on pehmeää, mutta ne eivät menetä muotoaan, ja sitten kun seuraavan kerran pysähtyy liedelle, se on tasaista soseutusta ilman, että on tehnyt mitään. Jatka vain hauduttamista, on neuvoni. <sep> K: Miksi herneet eivät liukene hernekeittoon? V: Herneiden liukenemiseen menee enemmänkin 3-4 tuntia.

**Tulos**

Kuinka korkeaa lämpötilaa minun pitäisi käyttää?

**Esimerkki 4.748**

YHTEYS: Teen melko säännöllisesti hernekeittoa (jossa on hambone, joka on väistämätön suolanlähde - lisään suolaa vasta aivan lopussa). En liota herneitä. Herneiden liukenemiseen menee pikemminkin 3-4 tuntia. Se ei myöskään tapahdu vähitellen, vaan liemessä kelluu ikuisuuksiin pieniä herneitä, joista yhden voi syödä ja se on pehmeää, mutta ne eivät menetä muotoaan, ja sitten kun seuraavan kerran pysähtyy liedelle, se on tasaista soseutusta ilman, että on tehnyt mitään. Jatka vain hauduttamista, on neuvoni. <sep> K: Miten saan herneet liukenemaan ja tekemään paksun liemen hernekeittoa varten? V: Jatka vain hauduttamista, on neuvoni K: Kuinka kauan keittoa pitäisi hauduttaa? V: Herneiden liukenemiseen menee noin 3-4 tuntia.

**Tulos**

Eli jos haudutan vain tunnin, se ei ole tarpeeksi kauan?

**Esimerkki 4.749**

KONTEKSTI: Kyllä, voit korvata veden kokonaan maidolla. Tärkeintä on tiedostaa, kuinka herkästi se kiehuu yli. Maito tekee sen innokkaasti itsestään, ja tärkkelyspitoinen vesi myös, joten yhdistelmää on keitettävä hyvin pienellä lämmöllä, jotta ei synny valtavaa sotkua. (Luulen, että tämän vuoksi alkuperäinen resepti aloitetaan vedellä: vähemmän aikaa, jolloin kiehuminen on mahdollista, ja vakaampi lämpötila, kun maitoa lisätään.) Haluat luultavasti myös olla varovaisempi sekoittamisessa ensimmäisellä kerralla; jos kuumuus on vähän korkeampi kuin tajuat, pannun pohjalle alkaa kertyä kerros. jos haluat, että ne kypsyvät nopeammin ja että niiden mahdollinen kiehuminen on vähemmän huolenaiheita, voit aina liottaa ne etukäteen maidossa. Olen tehnyt tämän yön yli jääkaapissa, mikä riitti siihen, että pystyin tekemään (tosin hieman pureskeltua) teräskauraa mikroaaltouunissa seuraavana aamuna. <sep> Kysymys: Teräskaura: keittäminen maidossa vs. vedessä#### Useimmissa näkemissäni resepteissä (mukaan lukien Good Eats) suositellaan, että kauraa haudutetaan 4 kuppia nestettä 1 kuppia kauraa kohti. Alton Brown suosittelee 3 kuppia vettä ~25 minuutin ajan ja sitten (1/2 kuppia maitoa + 1/2 kuppia kirnupiimää) ~10 minuutin ajan.##### Haluaisin kuitenkin luopua vedestä kokonaan (ihan vain uteliaisuudesta). Voisinko vain hauduttaa 1 kupillinen kauraa 4 kupillisessa maitoa ~40min? Vastaus: Voit korvata veden kokonaan maidolla. Tärkeintä on huomioida, kuinka herkästi se kiehuu yli. Maito tekee sen innokkaasti itsestään K: onko ensimmäinen ~25min hauduttaminen vedessä tarkoitettu maksimoimaan veden imeytyminen? V: yhdistelmä on keitettävä hyvin alhaisella lämmöllä, jotta vältytään valtavan sotkun syntymiseltä. (Luulen, että siksi alkuperäinen resepti alkaa vedellä: vähemmän aikaa, jolloin kiehuminen on mahdollista K: Lisäksi, jos joku on keittänyt kauraa enimmäkseen maidossa ennen, haluaisin kuulla myös hänen mielipiteensä###Kiitos V: Jos haluat, että ne kypsyvät nopeammin ja että niiden mahdollinen kiehuminen on vähemmän huolenaiheita, voit aina esilämmittää niitä maidossa etukäteen K: Tuo kuulostaa hyödylliseltä. Kiitos vinkistä V: Olen tehnyt tämän yön yli jääkaapissa, mikä riitti siihen, että pystyin tekemään (tosin hieman pureskeltavaa) kauraa mikroaaltouunissa seuraavana aamuna.

**Tulos**

Selvä. Selvä. Jotain muuta, mitä minun pitäisi tietää

**Esimerkki 4.750**

KONTEKSTI: Munanvalkuaista vuotaa selvästi, muodon perusteella olet joko vatkannut munanvalkuaiset liian suureksi TAI antanut niiden olla liian kauan ennen paistamista, jolloin ne valuivat hieman ennen uuniin menoa.Toinen mahdollisuus on, että uuni ei ollut aluksi tarpeeksi kuuma TAI ympäristö (keittiö) oli liian lämmin. Aina kun olen valmistanut marenkia, olen laittanut uunin päälle 180 asteeseen 10 minuutiksi, sitten sammuttanut sen ja jättänyt marengin yöksi paikoilleen. Näin ei ole koskaan ollut mitään ongelmia. Ainoa kerta, kun minulla on ollut vuotoja, on kun olen vatkannut munat ja sitten häiritsi sekin, että tuli shekki ja minun piti jättää valkuaiset 5-10min ajaksi ennen muotoilua ja kypsennystä... <sep> Kysymys: Mitä outoa tavaraa marengistani tulee? Vastaus: Ehdottomasti munanvalkuaisten tihkumista K: Mistä se johtuisi? V: Olet joko vatkannut munanvalkuaiset liikaa TAI antanut niiden olla liian kauan ennen kypsennystä, jolloin ne valuivat hieman ennen uuniin menoa K: mutta lisäsin myös hieman vaniljaa, luultavasti hieman lisää sokeria ja paistoin ne 185:ssä 200:n sijasta luukku auki. V: Aina kun olen valmistanut marenkia, olen laittanut uunin päälle 180 asteeseen 10 minuutiksi, sammuttanut sen ja jättänyt marengin yöksi paikoilleen.

**Tulos**

Onko sinulla muita vinkkejä?

**Esimerkki 4.751**

KONTEKSTI: Chinoise ei suodata vaniljasiemeniä pois - puhun jokapäiväisestä kokemuksesta. Kahvinsuodatin poistaisi, mutta kysymykseni on: miksi ihmeessä vaivautuisit? Se on ärsyttävää (ja riippuen siitä, mistä tuotteesta on kyse, kahvisuodattimen läpi suodattaminen varmistaisi, että menetät muita asioita), ja todellisten vaniljasiementen näkeminen lopputuotteessa kertoo vieraillesi, että käytät oikeita vaniljapapuja etkä uutetta. ammattikeittiöissä ei yleensä yritetä poistaa siemeniä edellä mainituista syistä. @stephenmacdonald, useimmat jälkiruokareseptit, joissa vaaditaan hienosilmäistä siivilää, tekevät niin, koska on mahdollista, että tuotteeseen päätyy kokkareisia asioita. Tuon reseptin tapauksessa arvelisin, että sen tarkoituksena on estää liukenemattoman liivatteen kappaleita päätymästä lopulliseen jälkiruokaan. <sep> Kysymys: Voinko suodattaa vaniljapavun siemenet pois? Vastaus: Chinoise ei - puhun jokapäiväisestä kokemuksesta - suodata vaniljan siemeniä pois. Kahvinsuodatin voisi, mutta kysymykseni kuuluu: miksi ihmeessä vaivautuisit K: Kun käytän vaniljapavuista kaapimiani siemeniä jälkiruokiini, niihin jää aina mustia pilkkuja. ###Ei se näytä muuttavan makua, mutta se ei ole yhtä kaunista kuin ammattilaisten tekemät työt. V: Todellisten vaniljasiementen näkeminen lopputuotteessa kertoo vieraillesi, että käytät oikeita vaniljapapuja etkä uutetta K: Siinä on järkeä. Haluaisin kuitenkin, että panna cotta olisi puhdas ja valkoinen. V: Ammattikeittiöissä ei yleensä yritetä poistaa siemeniä edellä mainituista syistä.

**Tulos**

Niinkö? Käyttävätkö he jäljitelmäuutetta? En muista nähneeni siemeniä ravintolaruoassa.

**Esimerkki 4.752**

YHTEYS: Sekä rapeat että karamellisoidut sipulit kypsennetään pitkään, ja niistä tulee hyvin ruskeita. Karamellisoidut sipulit kypsennetään kuitenkin hieman eri tavalla: Karamellisoidut sipulit leikataan yleensä ristiin sipulin päällä, jotta sen kosteus vapautuu, ja sitten niitä kypsennetään hyvin miedolla lämmöllä ahtaalla pannulla harvoin sekoittaen, jotta ne vähitellen vapauttavat sokereita ja nestettä ja muuttuvat karamelliksi. Riippuen sipulista ja halutusta lopputuloksesta, voit jopa peittää ne ja lisätä hieman nestettä ja/tai sokeria. Lopputulos on hyvin pehmeä ja erittäin makea.Arabialaistyyliset rapeat sipulit leikataan napa napalta, jotta sipulin solut eivät repeäisi. Sitten ne paistetaan keskilämmöllä pannulla, jossa ei ole tungosta, säännöllisesti sekoittaen. Näin sipulit kuivuvat, ruskistuvat ja rapeutuvat ja jopa palavat ohuista päistä. Näiden sipulien pitäisi olla rapean ja pureskeltavuuden sekoitus ja enemmän suolaisia kuin makeita. <sep> K: Mitä eroa on karamellisoiduilla sipuleilla ja "rapeilla sipuleilla"? V: Sekä rapeat että karamellisoidut sipulit kypsennetään pitkään, ja niistä tulee hyvin ruskeita.

**Tulos**

Ovatko rapeat sipulit suositeltavampia Mujaddara-ruoan valmistukseen?

**Tehtävä numero 5**

Tässä tehtävässä sinulle annetaan lyhyt tarina tai tiivistelmä tilanteesta, jota kutsutaan lähtökohdaksi. Tehtävänäsi on laatia annettuun lähtökohtaan perustuva kysymys. Luodun kysymyksen (i) on oltava yksiselitteinen, (ii) sen on liityttävä lähtökohtaan, (iii) vastauksen saaminen edellyttää maalaisjärjellä päättelyä. Sinun ei pidä käyttää mitään ulkopuolista tietoa kysymyksen luomisessa.

**Esimerkki 5.0**

Suuren kolmion takaa ilmestyy ympyrä. Iso kolmio säpsähtää.

**Tulos**

Miksi iso kolmio säpsähtää?

**Esimerkki 5.1**

Kolmio näki ympyrän ja alkoi täristä.

**Tulos**

Miksi kolmio alkoi täristä?

**Esimerkki 5.2**

Kolmio ei huomioi ympyrää.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.3**

Kolmio koputtaa oveen. Ympyrä avaa oven, näkee kolmion ja sulkee oven.

**Tulos**

Miksi ympyrä sulkee oven?

**Esimerkki 5.4**

Iso kolmio ja ympyrä riitelevät huoneessa. Kolmio poistuu huoneesta ja paiskaa oven kiinni. Ympyrä kävelee hitaasti huoneen nurkkaan.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.5**

Pieni kolmio on yksin. Iso kolmio ja ympyrä lähestyvät pientä kolmiota vastakkaisilta sivuilta. Pieni kolmio alkaa kääntyä edestakaisin ja täristä.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.6**

Ympyrä tutkii pientä kolmiota huoneen toiselta puolelta.

**Tulos**

Miksi ympyrä tekee näin?

**Esimerkki 5.7**

Ympyrä lävisti kolmion.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.8**

Ympyrä tökkii jatkuvasti pientä kolmiota. Pieni kolmio lyö ympyrää.

**Tulos**

Miksi kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.9**

Kolmio ja ympyrä väittelevät. Ympyrä kääntyy ympäri ja poistuu huoneesta.

**Tulos**

Miksi ympyrä lähtee?

**Esimerkki 5.10**

Ympyrä liikkuu edestakaisin talossa.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.11**

Kaksi kolmiota leikkii keskenään ulkona.

**Tulos**

Miltä heistä tuntuu?

**Esimerkki 5.12**

Kaksi kolmiota tanssii.

**Tulos**

Miltä heistä tuntuu?

**Esimerkki 5.13**

Ympyrä liikkuu talossa. Kolmio ryntää sisään ovesta. Ympyrä kääntyy ympäri ja jähmettyy.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.14**

Ympyrä on yksin huoneen nurkassa. Kolmio halaa ympyrää.

**Tulos**

Miksi kolmio halaa ympyrää?

**Esimerkki 5.15**

Ympyrä jahtaa kolmiota ja napauttaa kolmiota. Sitten ympyrä juoksee vastakkaiseen suuntaan ja kolmio jahtaa ympyrää.

**Tulos**

Miksi ympyrä napauttaa kolmiota?

**Esimerkki 5.16**

Ympyrä jahtaa kolmiota ja lyö kolmiota. Sitten ympyrä juoksee vastakkaiseen suuntaan ja kolmio jahtaa ympyrää.

**Tulos**

Miksi ympyrä lyö kolmiota?

**Esimerkki 5.17**

Kolmio koputtaa oveen, ja talon sisällä oleva ympyrä alkaa liikkua nopeasti kohti ovea.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.18**

Kolmio lähestyy ovea. Ympyrä avaa oven, hyppii ylös ja alas ja halaa sitten kolmiota.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.19**

Ympyrä poistuu huoneesta, pysähtyy hetkeksi, kääntyy sitten ympäri ja astuu takaisin taloon.

**Tulos**

Miksi ympyrä palaa taloon?

**Esimerkki 5.20**

Kolmio ja ympyrä ovat vierekkäin.

**Tulos**

Molemmat alkavat nyökkäillä. Miksi he nyökkäävät?

**Esimerkki 5.21**

Kolmio vaelsi ympäri taloa.

**Tulos**

Miksi kolmio vaelsi?

**Esimerkki 5.22**

Ympyrä on paikallaan. Kolmio lähestyy vastakkaisesta suunnasta ja pysähtyy sitten. Ympyrä kääntyy ympäri.

**Tulos**

Miksi ympyrä kääntyy ympäri?

**Esimerkki 5.23**

Kolmio liikkuu kohti ympyrää, ja ympyrä alkaa heilua. Kolmio heiluttaa ja jatkaa eteenpäin.

**Tulos**

Miksi ympyrä ja kolmio heiluvat?

**Esimerkki 5.24**

Kolmio ja ympyrä ovat vastakkain ja alkavat heiluttaa. Sitten ympyrä kääntyy ja kävelee vastakkaiseen suuntaan.

**Tulos**

Mitä tapahtuu?

**Esimerkki 5.25**

Kolmio ontuu. Ympyrä ilmestyy ja juoksee kohti kolmiota.

**Tulos**

Miksi ympyrä kulkee kohti kolmiota?

**Esimerkki 5.26**

Pieni kolmio ja iso kolmio kävelevät yhdessä. Ympyrä lähtee juoksemaan kohti pientä kolmiota. Sitten iso kolmio estää ympyrän.

**Tulos**

Miksi iso kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.27**

Kolmio näki ympyrän lähestyvän ja pakeni vastakkaiseen suuntaan.

**Tulos**

Miksi kolmio pultattiin?

**Esimerkki 5.28**

Kolmio liikkuu poispäin ympyrästä.

**Tulos**

Miksi kolmio liikkuu poispäin?

**Esimerkki 5.29**

Kolmio esti ympyrän pääsyn rakennukseen.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.30**

Kaksi kolmiota puhuu toisilleen ja halaa sitten.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.31**

Huoneessa on ympyrä ja kolmio. Ympyrä lähtee kohti ovea ja kolmio tarttuu ympyrään.

**Tulos**

Miksi kolmio on kiinni ympyrässä?

**Esimerkki 5.32**

Pieni kolmio ja ympyrä riitelevät. Iso kolmio menee näiden kahden muodon väliin ja työntää ne erilleen toisistaan.

**Tulos**

Miksi iso kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.33**

Ympyrä ja pieni kolmio kävelevät yhdessä.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.34**

Ympyrä ja pieni kolmio kulkevat rinnakkain. Ympyrä hidastuu ja pysähtyy sitten.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.35**

Iso kolmio, ympyrä ja pieni kolmio kulkevat yhdessä.

**Tulos**

Miten nämä muodot liittyvät toisiinsa?

**Esimerkki 5.36**

Kaksi kolmiota kyyristyy yhteen ja tärisee.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.37**

Ympyrä yrittää suudella kolmiota, mutta kolmio kääntyy pois.

**Tulos**

Miksi kolmio kääntyy pois?

**Esimerkki 5.38**

Ympyrä menee huoneeseen, jossa on kolmio. Kolmio ja ympyrä poistuvat huoneesta yhdessä.

**Tulos**

Miksi he poistuvat huoneesta yhdessä?

**Esimerkki 5.39**

Suuri kolmio kantaa pientä kolmiota.

**Tulos**

Mikä on näiden kahden ympyrän välinen suhde?

**Esimerkki 5.40**

Iso kolmio kutittaa pientä kolmiota.

**Tulos**

Mikä on näiden ympyröiden välinen suhde?

**Esimerkki 5.41**

Kolmio tulee ovelle. Ympyrä avaa oven, halaa kolmiota ja sitten molemmat menevät taloon.

**Tulos**

Miksi ympyrä halaa kolmiota?

**Esimerkki 5.42**

Kolmio ontui.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.43**

Kolmio avasi oven, astui ulos ja alkoi täristä.

**Tulos**

Miksi kolmio alkoi täristä?

**Esimerkki 5.44**

Kaksi kolmiota riitelee keskenään.

**Tulos**

Miksi he riitelevät?

**Esimerkki 5.45**

Kolmio seuraa ympyrää.

**Tulos**

Miksi kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.46**

Kolmio hiipii ympyrän päälle.

**Tulos**

Miksi kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.47**

Kolmio juoksee kohti ympyrää ja halaa sitten ympyrää.

**Tulos**

Miksi kolmio kulkee?

**Esimerkki 5.48**

Ympyrä nyökkää kolmion kohdalla.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.49**

Kolmio hiipii taloon. Ympyrä liikkuu nurkassa. Kolmio syöksyy ulos talosta.

**Tulos**

Miksi kolmio pamahtaa ulos talosta?

**Esimerkki 5.50**

Pieni kolmio ja iso kolmio taistelevat. Ympyrä lähestyy ja hyökkää pienen kolmion kimppuun.

**Tulos**

Mitkä ovat ympyrän tarkoitusperät?

**Esimerkki 5.51**

Ympyrä työntää kolmiota. Kolmio kääntyy ympäri.

**Tulos**

Miksi ympyrä tökkäsi kolmiota?

**Esimerkki 5.52**

Iso kolmio ja ympyrä seisovat vierekkäin. Pieni kolmio hyppii ylös ja alas ja tökkii heitä. Iso kolmio ja ympyrä jättävät pienen ympyrän huomiotta.

**Tulos**

Miksi he jättävät pienen ympyrän huomiotta?

**Esimerkki 5.53**

Iso kolmio ja pieni kolmio kävelevät huoneen sisältä kohti ovea. Pieni kolmio poistuu huoneesta ja iso kolmio heilahtaa. Iso kolmio jatkaa vilkuttamista, kun pieni kolmio kävelee pois.

**Tulos**

Miltä iso kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.54**

Ympyrä pelottaa pientä kolmiota.

**Tulos**

Miltä pieni kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.55**

Ympyrä häiritsee pientä kolmiota. Iso kolmio lähestyy ja alkaa riidellä ympyrän kanssa.

**Tulos**

Mitä iso kolmio haluaa?

**Esimerkki 5.56**

Ympyrä häiritsee pientä kolmiota. Iso kolmio lähestyy ja alkaa riidellä ympyrän kanssa.

**Tulos**

Mikä on pienen ja suuren kolmion suhde?

**Esimerkki 5.57**

Ympyrä ja kolmio ovat talossa ja riitelevät. Ympyrä lyö kolmiota. Kolmio juoksee ulos talosta.

**Tulos**

Miksi kolmio lähtee talosta?

**Esimerkki 5.58**

Pieni kolmio ja iso kolmio ajavat kilpaa.

**Tulos**

Miksi he ajavat kilpaa?

**Esimerkki 5.59**

Kolmio on yksin. Ympyrä lähestyy kolmiota ja alkaa flirttailla sen kanssa. Kolmio väistää ympyrää.

**Tulos**

Miksi kolmio väistää ympyrää?

**Esimerkki 5.60**

Iso kolmio ja pieni kolmio riitelevät. Pieni kolmio lyö isoa kolmiota. Iso kolmio ottaa pienen kolmion ja alkaa kantaa pientä kolmiota rakennukseen.

**Tulos**

Miksi?

**Esimerkki 5.61**

Pieni kolmio alkaa flirttailla ison kolmion kanssa. Ympyrä lähestyy ja työntää pientä kolmiota.

**Tulos**

Miksi ympyrä tekee näin?

**Esimerkki 5.62**

Pieni kolmio koputtaa oveen. Ympyrä avaa oven ja kolmio alkaa riidellä ympyrän kanssa. Pienen hetken kuluttua he nyökkäävät ja halailevat toisiaan.

**Tulos**

Miksi he päätyvät halaamaan?

**Esimerkki 5.63**

Ympyrä ja kolmio juoksevat toisiaan kohti, halailevat ja suutelevat.

**Tulos**

Miltä heistä tuntuu?

**Esimerkki 5.64**

Ympyrä ja pieni kolmio halailevat toisiaan. Iso kolmio lähestyy ja vetää pienen kolmion pois.

**Tulos**

Miltä ympyrä ja pieni kolmio tuntuvat?

**Esimerkki 5.65**

Pieni kolmio ja iso kolmio väittelevät huoneen sisällä. Pieni kolmio kääntyy ja raahautuu huoneen nurkkaan.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio raahautuu huoneen nurkkaan?

**Esimerkki 5.66**

Pieni kolmio hiipii ympyrän päälle. Ympyrä kääntyy kolmioon päin ja lähtee sitten juoksemaan pois.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.67**

Talossa on iso kolmio, pieni kolmio ja ympyrä. Iso kolmio ja ympyrä suutelevat pientä kolmiota, vilkuttavat ja poistuvat sitten huoneesta.

**Tulos**

Miten muodot liittyvät toisiinsa?

**Esimerkki 5.68**

Kaksi kolmiota taistelee. Sitten toinen kolmioista alkaa ontua.

**Tulos**

Miksi kolmio ontuu?

**Esimerkki 5.69**

Huoneen ulkopuolella on pieni kolmio ja ympyrä. Iso kolmio tulee ulos, ja kaikki kolme muotoa alkavat kävellä yhdessä.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio ja ympyrä seisoivat huoneen ulkopuolella?

**Esimerkki 5.70**

Huoneessa on ympyrä. Kolmio koputtaa oveen ja ympyrä juoksee huoneen nurkkaan. Kolmio työntää oven auki ja ympyrä on huoneen nurkassa täristen.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.71**

Iso kolmio ja pieni kolmio kävelevät yhdessä. Ympyrä juoksee heitä kohti, nappaa pienen kolmion ja juoksee pois.

**Tulos**

Miltä iso kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.72**

Iso kolmio häiritsee pientä kolmiota työntämällä kolmion nurkkaan.

**Tulos**

Mitä tapahtuu?

**Esimerkki 5.73**

Iso kolmio ja ympyrä riitelevät huoneen ulkopuolella. Iso kolmio lähtee ja menee huoneeseen ja alkaa lyödä seiniä.

**Tulos**

Miksi iso kolmio lyö seiniä?

**Esimerkki 5.74**

Kolmio on yksin talossa liikkumatta. Ympyrä astuu talon ovesta sisään ja tönäisee kolmiota.

**Tulos**

Kolmio alkaa liikkua. Mitä juuri tapahtui?

**Esimerkki 5.75**

Pieni kolmio ja iso kolmio riitelevät keskenään oven lähellä. Ympyrä hiipii huoneeseen ovesta.

**Tulos**

Miksi ympyrä hiipii sisään?

**Esimerkki 5.76**

Iso kolmio koputtaa oveen. Pieni kolmio avaa oven hitaasti vain vähän.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.77**

Iso kolmio hyökkää ympyrän kimppuun. Pieni kolmio alkaa hyökätä ison kolmion kimppuun ja työntää ison kolmion pois ruudulta. Pieni kolmio juoksee kohti ympyrää ja ne halailevat toisiaan.

**Tulos**

Miksi he halailevat?

**Esimerkki 5.78**

Iso kolmio ja pieni kolmio tanssivat yhdessä. Ympyrä lähestyy ja työntää ison kolmion pois ja alkaa sitten tanssia pienen kolmion kanssa.

**Tulos**

Miltä iso kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.79**

Pieni kolmio ja iso kolmio riitelevät. Ympyrä lähestyy ja napauttaa isoa kolmiota. Iso kolmio kääntyy ympäri, työntää ympyrän pois ja jatkaa riitelyä pienen kolmion kanssa.

**Tulos**

Miksi iso kolmio työntää ympyrän pois?

**Esimerkki 5.80**

Ympyrä lähestyy huoneen nurkassa olevaa pientä kolmiota. Pieni kolmio tärisee. Iso kolmio juoksee ovesta sisään ja taistelee ympyrää vastaan. Pieni kolmio juoksee ja halaa isoa kolmiota.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.81**

Iso kolmio koputtaa oveen. Pieni kolmio avaa oven, ja kolmiot suutelevat ja lähtevät yhdessä.

**Tulos**

Miksi he lähtevät yhdessä?

**Esimerkki 5.82**

Pieni kolmio ja iso kolmio ovat vierekkäin. Ympyrä kulkee ohi ja työntää pientä kolmiota. Iso kolmio jahtaa ympyrää.

**Tulos**

Miksi iso kolmio jahtaa ympyrää?

**Esimerkki 5.83**

Huoneessa on iso kolmio ja pieni kolmio. Pieni kolmio livahtaa ovesta ulos.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio hiipii ovesta sisään?

**Esimerkki 5.84**

Ympyrä sivelee kolmiota. Kolmio taantuu.

**Tulos**

Miksi kolmio takaiskuu?

**Esimerkki 5.85**

Pieni kolmio juoksee talon taakse, kun se näkee suuren kolmion.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.86**

Ympyrä avaa oven suurelle kolmiolle.

**Tulos**

Miksi ympyrä tekee näin?

**Esimerkki 5.87**

Pieni kolmio suutelee isoa kolmiota.

**Tulos**

Miksi pieni kolmio tekee näin?

**Esimerkki 5.88**

Pieni kolmio yrittää hyökätä ympyrän kimppuun. Iso kolmio tulee paikalle ja hyökkää pientä kolmiota vastaan.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.89**

Kolmio törmää ympyrään ja juoksee sitten pois.

**Tulos**

Miksi kolmio törmäsi ympyrään?

**Esimerkki 5.90**

Kolmio kiemurtelee ympäri taloa.

**Tulos**

Miksi kolmio kiemurtelee?

**Esimerkki 5.91**

Kolmio ja ympyrä kulkevat toistensa ohi ilman vuorovaikutusta.

**Tulos**

Miksi ei ole vuorovaikutusta?

**Esimerkki 5.92**

Pieni kolmio on huoneen nurkassa katsomassa ison kolmion ja ympyrän tanssia.

**Tulos**

Miltä pieni kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.93**

Ympyrä kiihtyy.

**Tulos**

Miksi ympyrä kiihtyy?

**Esimerkki 5.94**

Kolmio kävelee ulkona.

**Tulos**

Miltä kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.95**

Iso kolmio seuraa ympyrää.

**Tulos**

Miksi iso kolmio seuraa ympyrää?

**Esimerkki 5.96**

Ympyrä kutittaa kolmiota.

**Tulos**

Miltä ympyrä tuntuu?

**Esimerkki 5.97**

Iso kolmio jahtaa pientä kolmiota.

**Tulos**

Miltä pieni kolmio tuntuu?

**Esimerkki 5.98**

Ympyrä koputtaa oveen.

**Tulos**

Miksi ympyrä koputtaa oveen?

**Esimerkki 5.99**

Ympyrä koputtaa oveen. Kolmio menee ovelle, mutta epäröi avata sitä.

**Tulos**

Miksi kolmio epäröi avata oven?

**Tehtävä numero 6**

Tässä tehtävässä sinulle annetaan kappale (tutkimusartikkelista), ja tehtäväsi on luokitella kappaleen jokainen lause (oletetaan n lausetta) seuraaviin luokkiin: Tausta, Tarkoitus, Menetelmä, Havainto/Lisäys tai Muu. Palauta tulos tässä muodossa: 1 - lauseen 1 luokka, 2 - lauseen 2 luokka, ..., n - lauseen n luokka, jossa kukin numero osoittaa lauseen järjestyksen. Luokat voidaan tunnistaa seuraavien kysymysten avulla:
Tausta: - Miksi tämä ongelma on tärkeä? - Mitä asiaa koskevia töitä on tehty aiemmin? - Mitä aiemmissa töissä on jäänyt huomaamatta? - Mitkä ovat korkean tason tutkimuskysymykset? - Miten tämä voisi auttaa muita tutkijoita?
Tarkoitus: - Mitä konkreettisia asioita tutkijat haluavat tehdä? - Mitä erityistä tietoa tutkijat haluavat tietää? - Mitä erityisiä hypoteeseja tutkijat haluavat testata?
Menetelmä: - Miten tutkijat tekivät asian tai saivat sen selville? - Mitkä ovat tämän tutkimuksen menettelyt ja vaiheet?
Havainto/tulos: - Mitä tutkijat saivat selville? Toimivatko ehdotetut menetelmät? - Käyttäytyivätkö asiat niin kuin tutkijat odottivat?
Muu: Kirjoita tähän kaikki tekstikatkelmat, jotka eivät sovi mihinkään edellä mainittuihin luokkiin. Laita tähän lause, jos se ei ole englanninkielinen, ei ole osa artikkelia, sisältää numeroita ja päivämääriä, on kuvion tai taulukon kuvateksti, on muotoiluvirhe tai et ole varma siitä.

**Esimerkki 6.0**

Taustaa: Arizonassa seurattiin lokakuun 2010 ja helmikuun 2016 välisenä aikana Arizonan ja Meksikon raja-alueella sairaalahoitoon joutuneiden aikuisten vakavia akuutteja hengitystieinfektioita (SARI). SARI-potilaiden, erityisesti ≥ 65-vuotiaiden aikuisten, kuolleisuudesta on vain vähän tarkkoja arvioita. Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli laatia SARI-potilaiden kuolleisuusarviot, jotka sisältävät pian sairaalasta kotiutumisen jälkeen tapahtuneet kuolemantapaukset, ja tunnistaa kuolleisuuden riskitekijät. Menetelmät: Tutkimukseen otettiin mukaan vuosina 2010-2014 kahteen valvontasairaalaan otetut potilaat, jotka täyttivät SARI-tapauksen määritelmän. Demografisia tietoja käytettiin SARI-potilaiden yhdistämiseksi Arizonan kuolintodistuksiin. Kuolleisuus laskettiin 30 päivän kuluessa sairaalahoitoon pääsystä, ja riskitekijät tunnistettiin logististen regressiomallien avulla. Tulokset: 258 SARI-potilaasta 47 prosenttia oli naisia, 51 prosenttia valkoihoisia, ei-hispanialaisia ja 39 prosenttia latinalaisamerikkalaisia. Mediaani-ikä oli 63 vuotta (vaihteluväli 19-97 vuotta), ja 80 prosentilla potilaista oli yksi tai useampi ennestään olemassa oleva sairaus; 9 prosenttia kuoli sairaalassa. Kuolleisuus nousi 12 prosenttiin (30/258, 30 prosentin lisäys), kun käytettiin sähköisiä potilaskertomuksia ja 30 päivää sairaalahoidon jälkeen. Ikä ≥ 65 vuotta (OR = 4,0; 95 % CI: 1,6-9,9) ja tehohoitoyksikköön joutuminen (OR = 7,4; 95 % CI: 3,0-17,9) olivat itsenäisesti yhteydessä kuolleisuuteen. Päätelmät: Sähköisen väestörekisterin käyttö lisäsi SARI-kuolleisuusarvioita 30 prosenttia. Nämä havainnot voivat auttaa ohjaamaan ennaltaehkäisy- ja hoitotoimenpiteitä erityisesti riskihenkilöiden kohdalla tässä erittäin nestemäisessä rajaväestössä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tarkoitus, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 14 - löytö, 14 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö

**Esimerkki 6.1**

Wedzicha JA: Hengitysteiden syncytialivirus, hengitysteiden tulehdus ja FEV1:n lasku kroonista obstruktiivista keuhkosairautta sairastavilla potilailla. Am J Respir Crit Care Med 2006, 173:871-876. Tässä artikkelissa osoitettiin, että jatkuva hengitysteiden synktiovirusinfektio voi vaikuttaa keuhkoahtaumataudin vaikeusasteen etenemiseen. Infektion ja pahenemisvaiheiden mallit COPD:ssä Papi et al. 263 www.sciencedirect.com www.sciencedirect.com.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - muu, 4 - löytö, 5 - muu.

**Esimerkki 6.2**

0166-0934/$ -see front matter Julkaisija Elsevier B.V.

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.3**

Cochlosoma anatisin mtDNA:n 16S-geenin 1520 bp:n alueesta tehtiin DNA-sekvensointi, ja 466 bp:n osuutta verrattiin muihin alkueläinten 16S-sekvensseihin, jotta voitiin kehittää C. anatisille spesifisiä PCR-alukkeita. Tämä PCR-diagnostiikkamenetelmä mahdollisti C. anatis -bakteerin tunnistamisen kotikärpäsistä, Musca domestica L:stä, kalkkunan suolistosta ja ulostenäytteistä 6 tunnin kuluessa siitä, kun kentältä kerätyt näytteet saapuivat laboratorioon. C. anatis -bakteeria kantavat kotikärpäset, jotka havaittiin 374 bp:n diagnostisten amplikonien avulla, olivat ensimmäiset merkinnät tämän alkueläimen esiintymisestä kotikärpäsissä. #

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - muu.

**Esimerkki 6.4**

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli arvioida vapaasti saatavilla olevan hapatetun maidonkorvikkeen ruokinnan vaikutuksia lypsävasikoiden ja vasikoiden terveyteen ennen vieroitusta ja vieroituksen jälkeen. Yksilöllisesti pidetyt vasikat jaettiin syntymähetkellä järjestelmällisesti yhteen kahdesta ruokintaohjelmasta: vapaasti saatavilla oleva (ad libitum) hapatetun maidonkorvikkeen ruokinta (ACD, n = 249) tai perinteinen rajoitettu ruokinta (3 litraa kahdesti päivässä) maidonkorvikkeella (RES, n = 249). Vasikoille syötettiin maidonkorvike, joka sisälsi 24 % raakavalkuaista ja 18 % rasvaa. Hapotettu maidonkorvike valmistettiin muurahaishapolla pH-arvoon 4,0-4,5. Vasikat vieroitettiin maidonkorvikkeesta noin 6 viikon iässä. Vieroitus kesti 5 vuorokautta, ja tämän vieroitusjakson aikana ACD-vasikat saivat maidonkorviketta 12 tuntia päivässä, kun taas RES-vasikoille tarjottiin vain yksi annos maidonkorviketta (3 l) päivässä. Vasikoita seurattiin päivittäin sairauden merkkien varalta. Ulosteen konsistenssipisteet määritettiin viikoittain syntymästä vieroitukseen asti. Osajoukko vasikoita valittiin järjestelmällisesti ulostenäytteitä varten kolmena ajankohtana 7-27 päivän iässä. Ulostenäytteistä analysoitiin enterotoksigeeninen Escherichia coli F5, Cryptosporidium parvum, rotavirus ja koronavirus. Lonkan leveys, lonkan korkeus, ruumiin pituus, sydämen ympärysmitta ja ruumiinpaino mitattiin syntymän ja vieroituksen yhteydessä. Vieroituksen jälkeiset ruumiinpainomittaukset kerättiin hiehoilta noin 8 kuukauden iässä. Vieroituksen jälkeiset ruumiinpaino- ja ruholuokitustiedot kerättiin vasikoilta teurastuksen yhteydessä, kun elopaino oli saavuttanut 300-350 kg. Niiden ACD-vasikoiden todennäköisyys, jotka joutuivat hoitoon vieroitusta edeltävän tautitapahtuman vuoksi, oli yleensä pienempi kuin RES-vasikoiden (1,2 % vs. 5,2 %). Vieroitusta edeltävä kuolleisuus, vieroituksen jälkeinen tautihoito ja vieroituksen jälkeinen kuolleisuus eivät eronneet ruokintakäsittelyjen välillä. ACD-ruokintakäsittely tuki suurempaa keskimääräistä päiväkasvua ennen vieroitusta (0,59 vs. 0,43 kg/d) ja rakenteellista kasvua kuin RES-ruokinta. Vieroituksen jälkeinen keskimääräinen päiväkasvu ja ruho-ominaisuudet olivat samanlaiset ACD- ja RES-vasikoilla. Nämä tulokset osoittavat, että vapaasti saatavilla oleva happamoitunut maidonkorvike ruokinta paransi terveyttä ja lisäsi painonnousua ja rakenteellista kasvua ennen vieroitusta; nämä vaikutukset eivät säilyneet vieroituksen jälkeisenä aikana. ACD-vasikoilla ennen vieroitusta havaittu kasvuetu hävisi todennäköisesti käytettyjen vieroitusmenetelmien vuoksi.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 13 - menetelmä, 14 - menetelmä, 15 - menetelmä, 16 - menetelmä, 17 - menetelmä, 18 - menetelmä, 19 - löytö, 20 - löytö, 20 - löytö, 20 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö, 22 - löytö, 22 - löytö, 22 - löytö, 22 - löytö, 23 - löytö, 23 - löytö, 24 - löytö, 24 - löytö, 24 - löytö, 24 - löytö, 25 - löytö, 26 - löytö.

**Esimerkki 6.5**

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli arvioida kvaternaarisen ammoniumkloridin (QAC) pinta-aktiivisen aineen tehokkuutta pintakontaminaation vähentämisessä rutiininomaisesti toimivalla lääketieteellisellä osastolla, jossa asui potilaita, joiden metisilliinille resistentin Staphylococcus aureuksen (MRSA) positiivinen testi oli osoittanut. Testattava QAC on antibakteerinen kalvo, joka ruiskutetaan pinnalle ja joka voi pysyä aktiivisena jopa 8 tuntia. Kenttäkokeellinen tutkimus suunniteltiin siten, että QAC ja päivittäinen hypokloriittipuhdistus olivat koeryhmä ja pelkkä hypokloriittipuhdistus oli kontrolliryhmä. Näytteenottoon käytettiin kostutetuilta pinnoilta pyyhkäisymenetelmää. Todettiin, että 83 prosenttia MRSA-positiivisten potilaiden ja 77 prosenttia MRSA-negatiivisten potilaiden vuodeosastojen pinnoista oli kontaminoitunut stafylokokkeilla kello 08.00 ja että stafylokokkipitoisuudet kasvoivat 80 prosenttia kello 12.00 neljän tunnin ajanjakson aikana, jolloin osastolla oli rutiininomaista ja kliinistä toimintaa. Riippumatta potilaiden MRSA-statuksesta, tutkittavan sairaalan vuodeosastojen ympärillä olevat kosketuspinnat olivat voimakkaasti kontaminoituneita (vaihteluväli oli 1-276 cfu/cm 2 niiden kohteiden välillä, joissa oli OPEN ACCESS Int. J. Environ. Res. Public Health 2015, 12 3027 positiivinen viljely) stafylokokkibakteereilla, mukaan lukien MRSA, huolimatta päivittäisestä hypokloriittipyyhinnästä. Kontaminaatioaste kuitenkin laski merkittävästi 78 prosentista 11 prosenttiin QAC-polymeerin käytön jälkeen. QAC-polymeerin käyttö vähensi merkitsevästi (p < 0,0001) vuodeosastojen pintojen keskimääräistä stafylokokkipitoisuutta, joka oli 4,4 ± 8,7 cfu/cm 2 klo 08:00 0,07 ± 0,26 cfu/cm 2 klo 12:00. Kokeellisessa ryhmässä QAC-polymeerin käyttö vähensi merkittävästi (p < 0,0001) stafylokokkipitoisuutta. Tämän tutkimuksen tulokset tukevat näkemystä, jonka mukaan testattu QAC-pinta-aktiivinen aine on hypokloriittipyyhinnän lisäksi potentiaalinen ympäristön dekontaminointistrategia kliinisesti tärkeiden patogeenien leviämisen estämiseksi sairaalahoito-osastoilla.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - muu, 10 - muu, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen, 15 - toteaminen, 16 - toteaminen, 17 - toteaminen.

**Esimerkki 6.6**

Sian epidemian ripuliviruksen piikkiproteiini on tärkein pintaglykoproteiini, joka osallistuu viruksen kiinnittymiseen ja kulkeutumiseen, ja siksi se on neutraloivien vasta-aineiden kohde. Tässä tutkimuksessa arvioitiin piikkiproteiinin karboksiterminaalista löytyvän uuden antigeenidomeenin immunogeenisuutta, jota luonnehtii peptidimotiivi GPRLQPY. Synteettinen peptidi, jonka lineaarinen sekvenssi on identtinen piikkiproteiinin 24 a.a.:n karboksiterminaalisen osan kanssa (S-CT24), sai aikaan voimakkaan vasta-ainevasteen BALB/c-hiirissä, joilla oli spesifinen reaktiivisuus S-CT24:ää ja PEDV:tä vastaan. Näillä vasta-aineilla osoitettiin olevan spesifinen affiniteetti GPRLQPY-motiivia kohtaan, mikä osoitettiin reagoimattomuudella peptidille, josta tämä motiivi puuttuu. Lisäksi antiS-CT24-vasta-aineilla oli neutralisoivaa vaikutusta KPEDV-9:ää vastaan fokusreduktioneutralisaatiotesteissä, mikä viittaa siihen, että GPRLQPY-motiivi indusoi neutralisoivia vasta-aineita PEDV:tä vastaan.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen.

**Esimerkki 6.7**

Isännän vasteet frettien tappavan henipavirusinfektion aikana PLOS Neglected Tropical Diseases (Unohdetut trooppiset taudit)

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.8**

Vakava akuutti hengitystieoireyhtymä (SARS) on ollut yksi epidemiallisimmista ihmisten terveyttä uhkaavista taudeista kaikkialla maailmassa. Kliinisten tutkimusten perusteella SARS-CoV (SARS-assosioitunut koronavirus), uusi koronavirus, on ilmoitettu taudin aiheuttajaksi. SARS-CoV-infektiosta kärsivien potilaiden hoitoon ei ole toistaiseksi olemassa tehokasta ja täsmällistä hoitomenetelmää. RNA-interferenssi (RNAi) on prosessi, jossa käyttöönotettu pieni häiritsevä RNA (siRNA) voi aiheuttaa mRNA:n hajoamisen identtisellä sekvenssispesifisyydellä. RNAi-menetelmää on käytetty välineenä geenien vaimentamiseen viljellyissä soluissa ja eläimissä. Viime aikoina tätä tekniikkaa on käytetty ihmisen immunode¢cienssiviruksen ja hepatiitti C/B -viruksen virusinfektioiden torjunnassa. Tässä tutkimuksessa RNAi-tekniikkaa on sovellettu SARS-CoV-infektion ehkäisyyn. Rakensimme erityisiä siRNA:ita, jotka kohdistuvat SARS-CoV:n S-geeniin. Osoitimme, että siRNA:t pystyivät e¡tehokkaasti ja spesifisesti estämään Spike-proteiinin geeniekspressiota SARS-CoV-infektoituneissa soluissa. Tutkimuksemme antoi näyttöä siitä, että RNAi voisi olla väline SARS-CoV:n estämiseksi. ß 2004 Julkaisija: Elsevier B.V. Euroopan biokemian yhdistysten liiton puolesta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - tarkoitus, 9 - menetelmä, 10 - tulos, 11 - tulos, 12 - muu.

**Esimerkki 6.9**

Lähi-idän hengitystieoireyhtymän koronaviruksen (MERS-CoV) täydellinen genomisekvenssi tunnistettiin Vero-soluista viljellyistä ja eristetyistä soluista. Viruksen genomisekvenssi on hyvin samankaltainen 53 ihmisen MERS-CoV:n kanssa, ja se on nukleotiditasolla 99,5-99,8 prosenttia.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.10**

PLOS Neglected Tropical Diseases -julkaisu, jonka aiheuttaa filariaalinen loislute Onchocerca volvulus, on edelleen merkittävä sairastuvuuden lähde koko Saharan eteläpuolisessa Afrikassa ja ensisijainen syy tarttuvaan sokeuteen. Tämän taudin tutkimusta on haitannut sopivien pieneläinisäntien puuttuminen. Tässä kuvataan sellaisten humanisoitujen hiirimallien kehittämistä, jotka ovat alttiita O. volvulus -infektiolle ja jotka tukevat sekä loisen kasvua että kypsymistä. Nämä uudet hiirimallit ovat mahdollistaneet useiden uusien O. volvulus -biomarkkereiden tunnistamisen, ja niillä voi olla merkitystä kehitettäessä spesifisiä ja herkkiä diagnostisia testejä elinkelpoisten loisten havaitsemiseksi. Onchocerca volvulus -loisen kehittyminen NSG-hiirissä PLOS Neglected Tropical Diseases -julkaisu.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö.

**Esimerkki 6.11**

Lepakot ovat laajalti tunnettuja koronavirusten (CoV) aiheuttamien zoonoosien, kuten vakavan akuutin hengitystieoireyhtymän (SARS) ja Lähi-idän hengitystieoireyhtymän (MERS), luonnollisina isäntäkappaleina. Tässä tutkimuksessa tutkittiin SARSin kaltaisen lepakon CoV:n (16BO133) koko genomisekvenssi ja todettiin sen olevan 29 075 nt pitkä ja sisältävän 40,9 % G+C:tä. ORF 1ab:n ja piikkigeenin aminohapposekvenssejä käyttävä fylogeneettinen analyysi osoitti, että lepakko-koronaviruskanta 16BO133 kuului Beta-CoV:n B-linjaan ja että se oli läheistä sukua Kiinassa Rhinolophus ferrumequinumista eristetylle JTMC15-kannalle. 16BO133 oli kuitenkin selvästi ihmisen SARS CoV -kannan (Tor2) fylogeneettisessä topologiassa. Mielenkiintoista oli, että 16BO133:ssa ORF7b:n stop-kodonin kehyssiirron aiheuttama ORF8-alueiden täydellinen eliminointi. 16BO133:n alhaisin aminohappoidentiteetti tunnistettiin eri ORF:ien piikkialueella. 16BO133:n piikkialueella oli 84,7 prosentin ja 75,2 prosentin aminohappoidentiteetti Rf1:n (SARSin kaltainen lepakko CoV) ja Tor2:n (ihmisen SARS CoV) kanssa. Lisäksi 16BO133:n S-geenin havaittiin sisältävän kahden kriittisen jäännöksen (N479S ja T487 V) aminohapposubstituution, jotka liittyvät ihmisen infektioon. Yhteenvetona voidaan todeta, että me ensimmäisen kerran karakterisoimme koko genomin Korean tasavallasta löydetyn SARSin kaltaisen lepakko-koronaviruksen; sillä ei kuitenkaan oletettavasti ole ihmisiin tarttuvuutta. Lepakoista peräisin olevien koronavirusten jatkuva seuranta ja genominen karakterisointi ovat kuitenkin tarpeen, koska geneettisen mutaation aiheuttama ihmisiin tarttuminen voi olla vaarallista.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - menetelmä, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen.

**Esimerkki 6.12**

Ihmisen apinarokon (HMPX) nykyinen uusi esiintyminen on maailmanlaajuinen huolenaihe endeemisissä ja ei-endeemisissä maissa, mutta joillakin alueilla, kuten Aasiassa, terveydenhuollon työntekijöillä on vähemmän kokemusta HMPX-tapausten tunnistamisesta ja hoidosta. Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli arvioida Indonesian yleislääkäreiden, eli etulinjan lääkäreiden, luottamusta HMPX-tapausten hoitoon ja sen ennustavia tekijöitä sekä tutkia heidän näkemyksiään HMPX-tapauksista. Touko-heinäkuun 2019 välisenä aikana Indonesian yleislääkärit vastasivat verkkopohjaiseen kyselyyn. Kyselylomakkeella kerättiin tietoja yleislääkäreiden luottamuksesta, näkökulmasta, sosiodemografisista, työpaikan ja ammatillisista ominaisuuksista, altistumisesta HMPX-tiedolle ja tietämyksestä HMPX:stä. Luottamukseen ja näkökulmaan vaikuttavien selittävien muuttujien tutkimiseen käytettiin logistista regressioanalyysiä. Analyysiin otettiin mukaan 395 yleislääkäriä (77,4 % 510 vastauksesta), joista 10,1 %:lla oli hyvä luottamus ja 34,9 %:lla hyvä luottamus käyttäen 80 %:n ja 70 %:n raja-arvoa. Oikaistussa analyysissä HMPX:ää koskevan tiedon saaminen lääkärikoulutuksen aikana oli ainoa muuttuja, joka oli merkittävästi yhteydessä hyvään luottamukseen (oikaistu kertoimen suhde 2,74, 95 prosentin luottamusväli 1,57-4,78 ja p < 0,001). Noin 73,6 % ja 77.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tarkoitus, 5 - tarkoitus, 6 - tarkoitus, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 13 - löydös, 14 - löydös, 15 - löydös.

**Esimerkki 6.13**

Rhinovirus oli yleisin virus ja ainoa virus, jonka tartuntamäärä oli merkittävästi erilainen CRS-potilailla ja kontrolleilla molemmissa näytteissä (kertoimien suhde 3,2 huuhtelunäytteissä ja 3,4 kaavintanäytteissä). Tässä tutkimuksessa havaittiin suurempi hengitystievirusten esiintyvyys CRS-potilailla kuin kontrolleilla, mikä viittaa siihen, että CRS:n tulehduksen ja hengitystievirusten, erityisesti rinoviruksen, välillä voi olla merkittäviä yhteyksiä. Lisätutkimuksissa olisi tutkittava CRS-potilailla erittäin yleisten hengitystievirusten tarkkaa roolia oireiden pahenemisen ja jatkuvan limakalvotulehduksen aikana.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.14**

31-vuotias mies, jolla oli aiemmin ollut tyypin 1 diabetes mellitus ja äskettäinen kaulan ihoinfektio (jonka vuoksi hänelle tehtiin viilto- ja kuivatusleikkaus ja levofloksasiinihoito), tuli päivystyspoliklinikalle, koska hänellä oli kolmen päivän ajan ollut kuumetta, veristä ysköstä tuottavaa yskää ja hengenahdistusta. Hän oli hiljattain palannut Aasian-matkalta. Hänellä oli takykardia mutta normaali verenpaine, ja happisaturaatio oli 93 % 3 litran nenäkanyylin avulla. Verisolujen määrä oli 21,8 K/UL, ja neutrofiilejä oli 90 %, BUN oli 8 mg/dl ja kreatiniini 1,0 mg/dl ja glukoosi > 350 mg/dl. Rintakehän röntgenkuvassa esitetty epäily kaviteettipneumoniasta varmistui tietokonetomografiassa (kuva 20.1 ).

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - löytö

**Esimerkki 6.15**

Tavoite: Veriviljelytutkimusten saanto on ollut alhainen, ja ne vaikuttavat harvoin kliinisiin tuloksiin. Huolimatta monista tutkimuksista, joissa ennustetaan CAP-potilaiden bakteerien todennäköisyyttä, näitä tuloksia on harvoin sovellettu kliiniseen käytäntöön, ja veriviljelyjen käyttö CAP-potilailla lisääntyy edelleen. Tässä tutkimuksessa arvioitiin aiemmin johdetun ja validoidun bakteremian ennustussäännön käyttöönoton vaikutuksia. Menetelmät: Tässä rekisteriin perustuvassa ennen ja jälkeen -tutkimuksessa käytimme kappaleittaista regressioanalyysia veriviljelyjen määrän vertailemiseksi ennen ja jälkeen ennustussäännön käyttöönoton. Vertailimme myös 30 päivän kuolleisuutta, päivystyspoliklinikalla oleskelun kestoa, aikaa, joka kului ensimmäiseen antibioottilääkitykseen päivystykseen saapumisen jälkeen, ja antibioottihoitoon tehtyjä muutoksia veriviljelyjen tuloksena. Alaryhmäanalyysissä vertailimme kahta ryhmää (ennustussäännön käytön kanssa tai ilman sitä) käyttöönottojakson jälkeen käyttämällä propensity score matching -menetelmää. Tulokset: Käyttöönoton jälkeen veriviljelyjen määrä laski 85,5 prosentista 78,1 prosenttiin (P = 0,003) ilman merkittäviä muutoksia 30 päivän kuolleisuudessa ja antibioottihoidossa. Alkuvaiheen antibioottikuurin kesto (231 min vs. 221 min, P = 0,362) ja sairaalassaoloaika (1019 min vs. 954 min, P = 0,354) eivät muuttuneet merkittävästi. Alaryhmäanalyysissä ryhmä, joka käytti ennustussääntöä, aloitti antibioottihoidon 25 minuuttia nopeammin (P = 0,002) ja sai 48 minuuttia lyhyemmän hoitojakson (P = 0,007) kuin ryhmä, joka ei käyttänyt sääntöä. Päätelmät: Bakteremian ennustamissäännön käyttöönotto CAP-potilailla vähensi veriviljelyjen määrää vaikuttamatta 30 päivän kuolleisuuteen ja antibioottihoitoon.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - tarkoitus, 3 - tarkoitus, 4 - tarkoitus, 5 - tarkoitus, 6 - tarkoitus, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 12 - menetelmä, 13 - menetelmä, 14 - löydös, 15 - löydös, 16 - löydös, 17 - löydös, 18 - löydös.

**Esimerkki 6.16**

Tavoite: Sen tehoon liittyvät erityiset reitit ovat kuitenkin edelleen tuntemattomia immuunivasteissa. Tässä arvioimme kasvainta hoitavien kenttien välittämää makrofagispesifisen immuunivasteen käynnistymistä. Materiaalit ja menetelmät: Altistimme RAW 264.7 -hiirimakrofagit kliinisesti merkityksellisille kasvainkäsittelykentille (0,9 V/cm, 150 kHz) ja arvioimme muutoksia sytokiinien ilmentymisessä ja vapautumisessa sekä solujen elinkelpoisuudessa. Lisäksi tutkimme immunomodulatoristen reittien tilaa määrittääksemme niiden roolin kasvainta käsittelevien kenttien välittämässä immuunijärjestelmän aktivoinnissa. Tulokset ja keskustelu: Tuloksemme osoittivat, että 0,9 V/cm:n kasvainkäsittelykenttien käsittely vähensi solujen elinkelpoisuutta ja lisäsi sytokiinien lähetti- RNA:n/proteiinien tasoja sekä typpioksidin ja reaktiivisten happilajien tasoja suhteessa kontrolleihin. Tumorinekroositekijä a:n, interleukiini 1b:n ja interleukiini 6:n pitoisuudet kasvoivat selvästi kasvainkäsittelykentillä käsitellyissä RAW 264.7 -soluissa, joita oli kokulturoitu 4T1-hiiren rintarauhaskarsinoomasolujen kanssa, verrattuna 4T1- tai RAW 264.7 -solujen pitoisuuksiin kasvainkäsittelykenttäkäsittelyn kanssa tai ilman sitä. Lisäksi 4T1-solujen elinkelpoisuus, joita oli käsitelty kasvainkäsittelykenttiä stimuloivien RAW 264.7 -solujen konditionoidulla väliaineella, väheni, mikä osoittaa, että kasvainkäsittelykenttien aiheuttama makrofagien aktivaatio tappoi tehokkaasti kasvainsoluja. Lisäksi kasvainta käsittelevä kenttähoito aktivoi ydintekijä kB:n ja mitogeeni-aktivoitujen proteiinikinaasien reitit, jotka osallistuvat immunomodulatoriseen signalointiin. Johtopäätökset: Nämä tulokset tarjoavat kriittisen näkemyksen mekanismeista, joiden kautta kasvainta käsittelevät kentät vaikuttavat makrofagispesifisiin immuunivasteisiin, ja tämän menetelmän tehokkuudesta syövän hoidossa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tarkoitus, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen.

**Esimerkki 6.17**

Häntä hoidettiin menestyksekkäästi kortikosteroidilla ja antimykobakteerihoidolla. Havaintomme viittaavat siihen, että keuhkojen M. abscessus -infektio olisi lisättävä OP:hen liittyvien infektiosairauksien luetteloon.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.18**

Multippeliskleroosi (MS-tauti) on prototyyppinen keskushermoston (CNS) tulehduksellinen sairaus, jolle on ominaista multifokaaliset demyelinaatioalueet, aksonivauriot, gliasolujen aktivoituminen ja immuunisolujen infiltraatio. Huolimatta vuosien intensiivisestä tutkimuksesta tämän neurologisen sairauden etiologia on edelleen vaikeasti selvitettävissä. Immuunisolujen, kuten T-lymfosyyttien ja niiden tuotteiden runsaus MS-potilaiden keskushermostovaurioissa tukee kuitenkin käsitystä siitä, että MS-tauti on immuunivälitteinen sairaus. MS-tautiin liittyvistä eläinmalleista, kuten kokeellisesta autoimmuuni enkefalomyeliitistä (EAE), kerätty merkittävä todistusaineisto viittaa CD4-T-lymfosyyttien keskeiseen osuuteen taudin patogeneesissä. MS-taudin ja EAE:n patobiologiaan on yhdistetty sekä Th1- (interferoni-γ:tä tuottavat) että Th17- (interleukiini 17:ää tuottavat) CD4 T-lymfosyytit, jotka kohdistuvat keskushermoston itseantigeeneihin. Lisäksi useat julkaisut viittaavat siihen, että myös CD8-T-lymfosyytit osallistuvat MS-taudin leesioiden kehittymiseen. Aktivoituneiden T-lymfosyyttien siirtyminen periferiasta keskushermostoon on todettu ratkaisevaksi vaiheeksi MS-taudin leesioiden muodostumisessa. Useat tekijät edistävät tällaista T-solujen ekstravasaatiota, kuten T-solujen ja veriaivoesteen vuorovaikutukseen osallistuvat molekyylit (esim. soluadheesiomolekyylit) ja hermosolujen tuottamat kemokiinit. Lopuksi, kun T-lymfosyytit ovat saapuneet keskushermostoon, paikallisten antigeenin esittelevien solujen on aktivoitava ne uudelleen ennen kuin ne pääsevät parenkyymiin, jossa ne voivat aiheuttaa vaurioita. Lisätutkimuksia tarvitaan, jotta voidaan selvittää ympäristötekijöiden (esim. suolistomikrobisto) ja keskushermoston sisäisten ominaisuuksien (esim. mikroglian aktivaatio) vaikutusta tähän tulehdukselliseen neurologiseen sairauteen.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 8 - tausta, 8 - tausta, 8 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 10 - tausta, 10 - tausta, 10 - tausta, 10 - tausta, 10 - tausta, 11 - tausta, 11 - tausta

**Esimerkki 6.19**

HealthMap on hyödyllinen ilmainen ja avoin resurssi, joka käyttää tekstinkäsittelyalgoritmeja tärkeiden tautitapauksia koskevien tietojen tunnistamiseen käyttäjäystävällisen käyttöliittymän avulla. Ⅲ J Am Med Inform Assoc. 2008;15:150 -157.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - muu

**Esimerkki 6.20**

0 1992 Academic PVE.S. Inc.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.21**

Tulokset: PLC- ja Hep3B-soluissa HCV-infektion varhaistapahtumat (eli soluun pääsy ja replikaation käynnistyminen) ovat kumulatiivisesti samansuuruisia tai vain marginaalisesti vähentyneitä, mutta viruksen elinkaaren myöhemmät vaiheet, kuten vakaan tilan replikaatio, de novo -virustuotanto ja/tai leviäminen, ovat heikentyneet eriasteisesti PLC- ja Hep3B-viljelmissä verrattuna Huh7-soluviljelmiin. Mielenkiintoista oli myös havaita, että interferonin stimuloiman geenin (eli ISG56:n) ilmentyminen oli merkittävästi ja eri tavoin säännelty PLC- ja Hep3B-soluissa virusinfektion jälkeen. Päätelmät: Päätelmämme on, että HCV-infektion aikana myöhemmin havaitut rajoitukset näissä solulinjoissa voivat osittain johtua HCV:n aiheuttamasta synnynnäisestä signaloinnista. Kahden uuden solulinjan tunnistaminen, jotka kykenevät tukemaan aitoa HCVcc-infektiota, jopa alennetuilla tasoilla, laajentaa kuitenkin nykyistä HCV:n in vitro -tutkimukseen soveltuvien solulinjojen valikoimaa, ja sen pitäisi auttaa HCV:n biologian ja HCV-infektiota säätelevien solutekijöiden tarkemmassa selvittämisessä.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö.

**Esimerkki 6.22**

: Virustautien aiheuttama sairastuvuus ja kuolleisuus on yksi maailman johtavista syistä. Virusspesifiset rokotteet ja viruslääkkeet ovat tehokkaimpia välineitä virustautien torjunnassa. Laajavaikutteiset viruslääkkeet (BSAA:t eli yhdisteet, jotka kohdistuvat kahteen tai useampaan virusperheeseen kuuluviin viruksiin) voisivat kuitenkin tarjota väestölle lisäsuojaa uusilta ja uudelleen ilmeneviltä virustauteja vastaan, mikä vahvistaisi käytettävissä olevien viruslääkkeiden valikoimaa. Tässä tarkasteltiin BSAA-aineiden löytämistä ja kehittämistä ja koottiin yhteenveto 119:ää safe-in-man-ainetta koskevista tiedoista vapaasti käytettävissä olevasta tietokannasta. Tulevat ja meneillään olevat prekliiniset ja kliiniset tutkimukset lisäävät BSAA-lääkkeiden määrää, laajentavat niiden käyttöaiheiden kirjoa ja tunnistavat lääkeyhdistelmiä uusien ja uudelleen ilmenevien virusinfektioiden sekä samanaikaisten infektioiden hoitoon.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - menetelmä, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö.

**Esimerkki 6.23**

Taustaa: Vuoden 2009 pandemian alkuvaiheessa influenssan kaltaista sairautta sairastavilla henkilöillä oli vain uuden A(H1N1)pdm09-viruksen spesifinen laboratoriotutkimus. Tulokset: Toukokuun 25. päivän ja kesäkuun 7. päivän 2009 välisenä aikana pandemian CONTAIN-vaiheessa A(H1N1)pdm09-virus havaittiin nukleiinihappotesteillä vain 56:ssa 1466 näytteestä (3,8 %), jotka täyttivät A(H1N1)pdm09-testien edellyttämän kliinisen tapauksen määritelmän. Kaksisataa viisikymmentäviisi satunnaisesti valittua A(H1N1)pdm09-virusnegatiivista näytettä testattiin muiden hengitystievirusten varalta reaaliaikaisella multipleksi-PCR-määrityksellä. Testatuista 255 näytteestä 113:ssa (44,3 %) todettiin muita hengitystieviruksia: rinoviruksia 63,7 %, kausi-influenssa A 17,6 %, hengitystie-synkyyti-virus 7,9 %, ihmisen metapneumovirus 5,3 %, parainfluenssavirukset 4,4 %, influenssa B -virus 4,4 % ja enterovirukset 0,8 %. Virusten samanaikaisia infektioita esiintyi 4,3 prosentissa näytteistä. Päätelmät: Uuden pandemian alkuvaiheessa testauksen rajoittaminen vain uuteen virukseen johtaa siihen, että muita kliinisesti tärkeitä hengitystiepatogeeneja ei oteta huomioon.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö.

**Esimerkki 6.24**

Arvioimme, voivatko lentomatkustajiin kohdistetut toimet viivästyttää SARS-CoV-2:n puhkeamista maassa, jossa tautia ei ole aiemmin esiintynyt. Menetelmät: Simuloimme saapuvia tartunnan saaneita lentomatkustajia sellaisissa maissa, joissa SARS-CoV-2:n leviäminen ei ole jatkunut ja joilla ei ole yhteistä rajaa tartunta-alueiden kanssa. Arvioimme lähtö- ja/tai saapumishetkellä suoritettavan oirekartoituksen tehokkuutta ja matkustajien herkistymistä COVID-2019:n kaltaisille oireille, jotta he voisivat eristää itsensä nopeasti ja raportoida oireiden ilmaantumisesta, jotta kontaktit voitaisiin jäljittää. Oletimme, että oireyhtymäkohtainen seulonta vähentäisi tartunnan saaneiden saapujien määrää ja että matkustajien herkistäminen vähentäisi sekundaaritapausten keskimääräistä määrää. Ilmoitamme pienimmän odotettavissa olevan viiveen, joka saavutetaan 50 prosentissa (75 % ja 97,5 %) simulaatioista. Simuloinneissa otamme huomioon epävarmuustekijät, jotka liittyvät sekundaaritapausten määrään ilman lentomatkustajille suunnattuja toimenpiteitä ja tartuntatapausten saapumisaikoihin, ja esitämme myös herkkyysanalyysejä tartunnan saaneiden matkustajien saapumisnopeudesta ja matkustajien herkistämisen tehokkuudesta. Tulokset: Perusoletusten mukaan maastalähtö- ja maahantuloseulonta yhdistettynä matkustajien herkistämiseen voi viivästyttää paikallista SARS-CoV-2:n puhkeamista vähintään 83 (75 % simulaatioista: vähintään 36, 97,5 % 8) päivällä, kun tartunnan saaneita matkustajia on enintään yksi viikossa. Maahantuloseulonnasta saatava hyöty on pieni, jos maastalähtöseulonta on tehokasta: pelkän maastalähtöseulonnan ja matkustajien herkistämisen yhdistelmä voi viivästyttää taudinpurkausta vähintään 76 (75 %: 33, 97,5 %: 7) päivää. Kun tartunnan saaneiden matkustajien määrä kasvaa, herkistäminen ei ole yhtä tehokasta tai seulonta jää pois, viivästykset pienenevät nopeasti viikkoon tai alle. Päätelmät: Syndroomaseulonta ja matkustajien herkistäminen yhdessä voivat viivästyttää taudinpurkauksia maissa, joissa tautia ei ole vielä esiintynyt, ja tukea paikallisia torjuntatoimia, mutta vain jos tartunnan saaneiden matkustajien määrä on hyvin pieni.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - menetelmä, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen.

**Esimerkki 6.25**

Päätelmät ja kliininen merkitys: M. bovis -bakteerin nenänielun kautta tapahtuva kulkeutuminen oli haitallista lypsävasikoiden terveydelle ja kasvulle pienissä karjoissa, joissa BRD:n esiintyvyys on suuri.

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.26**

Sian hengitystie- ja lisääntymisoireyhtymäviruksen (PRRSV) nukleokapsidi (N) -proteiini on monifosforyloitunut proteiini.On osoitettu, että N-proteiinin fosforylaatio voi säädellä PRRSV:n kasvukykyä Marc-145-soluissa. Tarvitaan kuitenkin lisätutkimuksia sen määrittämiseksi, voisiko N-proteiinin fosforylaatio vaikuttaa PRRSV:n virulenssiin porsaissa. Tässä tutkimuksessa vahvistimme, että mutaatiot voisivat heikentää PRRSV:n replikoitumiskykyä sian primaarimakrofageissa (PAM), kuten ne tekivät Marc-145-soluissa. Eläinkokeet viittasivat siihen, että mutatoituneen viruksen (A105-120) patogeenisuus väheni merkittävästi kantakantaan (XH-GD) verrattuna. Tuloksemme viittasivat siihen, että N-proteiinin fosforylaatio vaikuttaa osaltaan viruksen replikaatioon ja virulenssiin. Tämä tutkimus on ensimmäinen, jossa tunnistetaan PRRSV:n patogeenisyyteen liittyvä erityinen modifikaatio. PTM-kohtien mutaatio on myös uusi tapa heikentää PRRSV:n virulenssia. Mutaatiot voisivat toimia rokotteen merkkiaineena. Yhteenvetona voidaan todeta, että tutkimuksemme parantaa ymmärrystämme PRRSV:n patogeenisuuden molekyylimekanismeista.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö.

**Esimerkki 6.27**

Tämän tutkimuksen tulokset tukevat aiempia havaintoja, joiden mukaan Enterococcus-suku ja E. coli -lajit ovat osallisina NNPD:n patogeneesissä. Lisäksi tulokset osoittavat, että NNPD liittyy häiriintyneeseen bakteerikoostumukseen ja suurempaan vaihteluun ripuloivien porsaiden välillä.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.28**

Viittaus Avirutnan P, et al. 2011. Komplementtivälitteinen dengueviruksen neutralointi edellyttää mannoosia sitovaa lektiiniä. mBio 2(6):e00276-11.

**Tulos**

1 - muu, 2 - havainto, 3 - muu.

**Esimerkki 6.29**

Tässä tutkimuksessa arvioitiin infrapunalämpökuvausta (IRT) keinona havaita suu- ja sorkkatautiviruksen (FMDV) saastuttamat naudat ennen ja jälkeen kliinisten oireiden kehittymisen. Alustava IRT-kuvaus osoitti, että jalkojen lämpötila nousi suu- ja sorkkatautiviruksen saaneilla eläimillä. Suu- ja sorkkatautitartunnan aikana mitattiin terveiden (n = 53), suoraan rokotettujen (DI) (n = 12), kontakti- (CT) (n = 6) ja rokotekokeilun (VT) (n = 21) nautojen jalkojen maksimilämpötilat. Raja-arvoksi asetettiin 34,4 °C (herkkyys = 61,1 %, spesifisyys = 87,7 %), jotta suu- ja sorkkatautiviruksen tartunnan saaneet eläimet voitaisiin havaita sekä ennen kliinisten oireiden havaitsemista että sen jälkeen. Seitsemässä eläimessä 12:sta (58 %) DI-eläimestä ja 3/6:ssa (50 %) CT-eläimestä jalkojen maksimilämpötila ylitti 34,4 °C:n raja-arvon ennen jalkojen rakkuloiden kehittymistä. Sitä vastoin vain 5/21 (24 %) VT-eläimellä jalkojen prekliiniset lämpötilat ylittivät tämän raja-arvon, mikä saattaa viitata tämän ryhmän osittaiseen rokotussuojaan. Nämä tulokset osoittavat, että IRT on lupaava seulontatekniikka, jonka avulla voidaan nopeasti tunnistaa mahdollisesti tartunnan saaneet eläimet varmistavaa diagnostista testausta varten suu- ja sorkkatautiepidemioiden aikana. Tätä tekniikkaa on arvioitava edelleen, jotta voidaan määrittää IRT:n arvo sellaisten eläinten havaitsemisessa, joilla on lieviä kliinisiä oireita tai subkliinisiä infektioita. Julkaisija: Elsevier Ltd.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - löytäminen, 3 - löytäminen, 4 - löytäminen, 5 - löytäminen, 6 - löytäminen, 7 - löytäminen, 8 - löytäminen, 9 - löytäminen, 10 - löytäminen, 11 - löytäminen, 12 - muu.

**Esimerkki 6.30**

Tässä työssä kehitettiin Newcastlen tautiviruksen (NDV) rekombinanttisen nukleokapsidiproteiinin (NP) yksivaiheinen puhdistus suoraan selvittämättömästä raaka-aineesta käyttäen laajennetun vuodeadsorptiokromatografian (EBAC) menetelmää. Kontaktorina käytettiin Streamline 25 -kolonnia (ID = 25 mm) ja affiniteettiadsorbenttina Ni 2+ -ionilla immobilisoitua Streamline-kelatoituvaa adsorbenttia. Ni 2+ -kuormitetun Streamline-kelatoituvan adsorbentin dynaaminen sitoutumiskapasiteetti NP-proteiinille kirkastamattomassa raaka-aineessa oli 2,94 mg ml À1 adsorbenttia pinnankorkeuden ollessa 200 cm h À1 . NP-proteiinin suora puhdistus kirkastamattomasta raaka-aineesta käyttämällä paisutettua adsorptiokerrosta johti 31 prosentin adsorptioon ja 9,6 prosentin saantoon NP-proteiinista. Talteenotetun NP-proteiinin puhtaus oli noin 70 %, ja prosessinesteen tilavuus pieneni 10-kertaiseksi. Tämän tutkimuksen tulokset osoittavat, että kehitettyä IMA-EBAC-järjestelmää voidaan käyttää selkeytys-, konsentrointi- ja alkupuhdistusvaiheiden yhdistämiseen yhteen vaiheeseen.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen.

**Esimerkki 6.31**

Naudan koronavirus- (BCV) ja naudan hengitystieoireyhtymävirustartuntojen (BRSV) vasta-aineiden esiintyvyyttä tutkittiin 20 tavanomaisessa ja 20 luonnonmukaisessa lypsykarjassa. Luomutilat olivat tuottaneet "sertifioitua" maitoa vähintään 2 vuoden ajan. Kahdesti vuoden välein 699 seeruminäytettä 624:stä synnyttäneestä lehmästä testattiin ELISA-menetelmällä BCV:n ja BRSV:n vasta-aineiden varalta. Näytteenottoon osallistuneista eläimistä kerättiin lisätietoja, jotta voitiin tunnistaa mahdolliset tekijät, jotka liittyvät vasta-aineiden lisääntyneeseen esiintyvyyteen. Vasta-aineiden esiintyvyys oli korkea molempina näytteenottoajankohtina, ja noin 85 prosenttia eläimistä oli positiivisia BCV:n ja 80 prosenttia BRSV:n vasta-aineiden suhteen. Tavanomaisesti hoidetuissa karjoissa vasta-aineiden keskimääräinen esiintyvyys BCV:tä ja BRSV:tä vastaan oli merkittävästi suurempi kuin luonnonmukaisesti hoidetuissa karjoissa (P < 0,01). Eläinten ikä oli merkittävästi yhteydessä vasta-aineiden lisääntyneeseen esiintyvyyteen (P < 0,001). Tämän tutkimuksen tulokset viittaavat siihen, että luonnonmukainen tilanhoito voi vähentää tehokkaasti näiden virusten seroprevalenssia tavanomaisiin viljelymenetelmiin verrattuna.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö.

**Esimerkki 6.32**

Joulukuussa 2019 Wuhanissa raportoitiin epätavallisen keuhkokuumeen puhkeamisesta, ja monet tapaukset liittyivät Huanan Seafood Marketiin, joka myy mereneläviä sekä eläviä eksoottisia eläimiä. Tutkimme kahta potilasta, joille kehittyi akuutti hengitystieoireyhtymä sen jälkeen, kun he olivat itsenäisesti olleet kosketuksissa tähän markkinaan. Kahdella potilaalla oli yhteisiä kliinisiä piirteitä, kuten kuumetta, yskää ja useita lasimaasälvän peittymiä molemminpuolisissa keuhkoissa, joissa oli hajanaista infiltraatiota. Tässä korostamme matalan panoksen metagenomisen seuraavan sukupolven sekvensointimenetelmän (mNGS) käyttöä bronkoalveolaarisesta huuhtelunesteestä (BALF) uutetulle RNA:lle. Se tunnisti nopeasti uuden koronaviruksen (nimeltään 2019-nCoV Maailman terveysjärjestön ilmoituksen mukaan), joka oli ainoa patogeeni näytteessä, jonka runsausaste oli erittäin korkea (1,5 % ja 0,62 % sekvensoidusta RNA:n kokonaismäärästä). Koko viruksen genomi on 29 881 nt pitkä (GenBank MN988668 ja MN988669, Sequence Read Archive -tietokanta Bioproject accession PRJNA601736), ja se luokitellaan β-koronavirus-sukuun. Fylogeneettinen analyysi osoittaa, että 2019-nCoV on lähellä koronaviruksia (CoV), jotka kiertävät Rhinolophus (hevosenkenkälepakoissa), kuten 98.7 prosentin nukleotidi-identiteetti lepakkokoronaviruskannan BtCoV/ 4991 osittaisen RdRp-geenin kanssa (GenBank KP876546, RdRp:n 370 nt:n sekvenssi ja muun genomisekvenssin puuttuminen) ja 87,9 prosentin nukleotidi-identiteetti lepakkokoronaviruskantojen bat-SL-CoVZC45 ja bat-SL-CoVZXC21 kanssa. ORF1a/1b-, S- ja N-geeneihin perustuva evoluutioanalyysi viittaa myös siihen, että 2019-nCoV on todennäköisemmin uusi CoV, joka on kulkeutunut itsenäisesti eläimistä ihmisiin.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tarkoitus, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - menetelmä, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen.

**Esimerkki 6.33**

Vakavan akuutin hengitystieoireyhtymän (SARS) aiheuttaman koronaviruksen nukleokapsidiproteiinin vasta-aineprofiilit 445 todennäköisellä SARS-potilaalla ja 3749 terveellä henkilöllä tai muulla kuin SARS-potilaalla analysoitiin antigeenin sitovalla entsyymi-immunosorbenttimäärityksellä. Antinukleokapsidivasta-aineita todettiin 17,5 prosentilla todennäköisistä SARS-potilaista 1-7 päivää oireiden alkamisen jälkeen ja 80 prosentilla potilaista 8-14 päivää oireiden alkamisen jälkeen. Noin 90 prosentilla todennäköisistä SARS-potilaista vasta-aine oli positiivinen 15 tai useamman päivän kuluttua sairastumisesta. Vasta-ainetitterit nousivat 70 päivään asti, ja korkeat vasta-ainetitterit säilyivät vähintään vielä 3 kuukautta. Terveistä ihmisistä ja muista kuin SARS-potilaista vain seitsemän (0,187 %) oli heikosti positiivisia. KUVA 1. N-proteiinin vasta-ainetitterien kehittyminen ajan myötä 445 potilaalla, joilla oli todennäköisesti SARS. 228 MUISTIINPANOT CLIN. DIAGN. LAB. IMMUNOL.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 6 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 7 - löytö, 7 - löytö, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu, 8 - muu

**Esimerkki 6.34**

Tutkimuksen rekisteröinti: NCT02644135 (takautuvasti rekisteröity).

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.35**

Laskenta-aikojen lyhentämiseksi simuloitiin ilmassa leviävän viruksen skalaarikuljetus tietokannan perusteella CFD-laskennan avulla laskettua ilmavirtausta varten tutkittavalla alueella käyttäen edustavia tuuliolosuhteita. Simulointituloksia ja säätietoja käytettiin sitten tietokannan luomiseen verkkopohjaista ennustejärjestelmää varten, joka olisi käyttäjien käytettävissä. ScienceDirect-julkaisun kotisivu: www .e lsev ie r.com/ locate/issn/153 75110 b i o s y s t e m s e n g i n e e r i n e n 1 2 9 ( 2 0 1 5 ) 1 6 9 e1 8 4

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - muu.

**Esimerkki 6.36**

Päätelmät. Streptococcus pneumoniae, RSV ja rinovirus saattavat olla tärkeimmät mikro-organismit, jotka liittyvät kehitysmaiden ja kehittyvien maiden alle 5-vuotiaiden lasten keuhkokuumeinfektioihin. S. pneumoniae -rokotuskattavuuden lisääminen voi vähentää merkittävästi keuhkokuumeen aiheuttamaa taakkaa kehitysmaiden lapsilla.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.37**

Tällä hetkellä kiertävien koirien parvoviruskantojen (CPV-2) havaitseminen ja karakterisointi on olennaisen tärkeää viruksen evoluution ymmärtämiseksi ja sen leviämisen torjuntatoimenpiteiden kehittämiseksi. Tässä tutkimuksessa 144 koiran ulostenäytteet analysoitiin polymeraasiketjureaktiolla (PCR) CPV-2:n varalta, ja 29,2 prosenttia (42/144) niistä oli positiivisia. Näistä 42 positiivisesta kannasta 71,4 prosentilla (30) koirista oli merkkejä verenvuototulehduksen aiheuttamasta gastroenteriitistä. Positiivisten kantojen VP2-geenin 583 bp:n fragmentin sekvensointi tunnisti 78,6 % (33/42) niistä tyypiksi 2c, 19 % (8/42) tyypiksi 2b ja 2,4 % (1/42) tyypiksi 2a. Brasilian koirapopulaatiossa esiintyvien varianttien fylogeneettinen analyysi osoitti, että ne ovat hyvin samankaltaisia kuin muissa maissa esiintyvät variantit, ja tyypistä 2c on tullut hallitseva Brasiliassa esiintyvä tyyppi.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen.

**Esimerkki 6.38**

Valittua artikkelia (esim. [7]) seuraava hakasulkeissa oleva numero viittaa sen numeroon vastaavan katsauksen kommentoiduissa viitteissä.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä

**Esimerkki 6.39**

Sadan vuoden jälkeenkin Golgin laitteisto on edelleen suuri haaste solubiologian alalla. Tämä koskee erityisesti kuljetusta ja proteiinien lajittelua. Esimerkiksi siitä, miten rahtivalkuaiset kulkeutuvat tämän organellin läpi, käydään edelleen keskustelua. On korostettu anterogradien ja retrogradien kuljetusvesikkelien roolia. Niiden on ehdotettu kuljettavan lastia cisternasta toiseen ja kierrättävän komponentteja, joita tarvitaan seuraaviin kuljetuskierroksiin. Vaihtoehtoisesti lastin anterogradinen siirtyminen tapahtuu pikemminkin sisternakalvoissa kuin kuljetusvesikkelissä. Nämä membraanit kootaan ja kypsyvät cis-trans-suunnassa. Tällöin retrogradisten kuljetusvesikkelien on kierrätettävä kaikki Golgin laitteen komponentit, ja tämä edellyttää erittäin dynaamista ja tehokasta lajittelukoneistoa. Tässä keskustelemme proteiinien lajittelun mahdollisista mekanismeista cisternaalisen kypsymisen yhteydessä ja ehdotamme, että yhteinen mekanismi riittää selittämään sekä rahdin kuljetuksen että paikallaan olevien proteiinien lajittelun. ß 1998 Elsevier Science B.V. Kaikki oikeudet pidätetään.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 8 - tausta, 8 - tausta, 8 - tausta, 8 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta

**Esimerkki 6.40**

Sian aminopeptidaasi N (pAPN) on solukalvoproteiini ja sikojen koronavirusten toiminnallinen reseptori. Tässä kuvataan pAPN:n heterologinen ilmentäminen ilman signaalipeptidiä BL21(DE3)pLysS-isäntäsoluissa. Escherichia coli (E. coli), jossa oli rekombinantti-konstruktio, indusoitiin tehokkaasti ilmentämään pAPN-proteiinia korkealla tasolla. Tutkittiin pAPN:n ilmentymisen kannalta optimaalisin ilmentymisprofiili. Puhdistetulla pAPN:llä inokuloimalla kani saatiin aikaan korkea spesifisen vasta-aineen titterointi. Biologisesti vasta-aine reagoi joko pAPN:ää ilmentävän E. coli -bakteerin tai natiivin pAPN:n kanssa sian kivessolujen pinnalla. PAPN ja sen spesifinen vasta-aine estivät tarttuvan gastroenteriittikoronaviruksen infektion in vitro. Lisäksi pAPN:n lokalisaatiota sian ohutsuolessa analysoitiin immunohistokemiallisesti.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tarkoitus, 3 - menetelmä, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen.

**Esimerkki 6.41**

Olemme tutkineet kahden polymorfisen kohdan (R190W ja N192K) merkitystä formyylipeptidireseptorin (FPR) sitoutumisessa ja aktivoitumisessa virus- ja formyylipeptidien vaikutuksesta. WEDWVGWI, joka on kissan immuunikatoviruksen kalvon proksimaalisesta alueesta peräisin oleva peptidi, jolla on viruslääkkeellistä aktiivisuutta, sitoutuu FPR:ään suurella affiniteetilla. Peptidin kolme tryptofaania ovat kaikki välttämättömiä FPR:n sitoutumiselle, aivan kuten ne olivat välttämättömiä viruksenvastaisen aktiivisuuden kannalta (Giannecchini, S. et al., J. Virol. 77 (2003) 3724). Formyl-NleWEDWVVGWI käyttäytyi heikkona osittaisena agonistina FPR W190/N192:n kanssa, mutta voimakkaampana osittaisena agonistina FPR R190/K192:n ja FPR R190/N192:n kanssa. Formyl-NleNleNleWEDWVVGWI käyttäytyi täydellisenä agonistina kaikkia kolmea FPR:ää kohtaan, mutta sen EC 50 oli paljon korkeampi FPR W190/N192:n kanssa (300 ± 45 nM) kuin FPR R190/K192:n (40 ± 3 nM) tai R190/N192:n (60 ± 8 nM) kanssa. Formyyli-MYKWPWYVWL aktivoi R190/K192- ja R190/N192 FPR:t >5-kertaisesti verrattuna W190/N192 FPR:ään. Formyyli-MFEDAVAWF, Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis -bakteerin proteiinista johdettu peptidi, ja formyyli-MFTFEPFPTN, Staphylococcus aureus -bakteerin kemotaksisuutta estävän proteiinin N-terminaalista johdettu peptidi, johon oli lisätty N-terminaalinen metioniini, osoittivat suurinta selektiivisyyttä R190/K192- ja R190/N192-FPR:ille, joiden EC 50S oli ~10-kertaisesti pienempi kuin FPR W190/N192:lla havaittu. Näin ollen henkilöillä, joilla on W190-polymorfismi, saattaa olla heikentynyt kyky havaita tiettyjä formyylipeptidejä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö.

**Esimerkki 6.42**

Kvantitatiivinen reaaliaikainen multiplex-polymeraasiketjureaktiomääritys (mqPCR) kehitettiin ja validoitiin sian sirkoviruksen tyypin 3 (PCV3) ja tyypin 2 (PCV2) kantojen havaitsemiseen ja erottamiseen. Testin kattavuus oli 97,9 % (184/188) PCV3:n osalta ja 99,1 % (1889/1907) PCV2:n sekvenssien osalta, jotka olivat saatavilla nykyisestä GenBank-tietokannasta. PCR:n amplifikaatiotehokkuus oli 98-99 prosenttia plasmidien osalta ja 92-96 prosenttia diagnostisten näytteiden osalta, ja korrelaatiokertoimet olivat kaikki yli 0,99. Plasmidikopioina reaktiota kohti määritetty havaitsemisraja (LOD) oli 17 PCV3:n osalta ja 14 PCV2:n osalta. Määritys osoitti spesifisesti kohteena olevat virukset ilman ristireaktioita toistensa tai muiden yleisten sikavirusten kanssa. Vuonna 2018 kerätyistä 336 sian kliinisestä näytteestä 101 (30,1 %) oli PCV3-positiivisia, 56 (16,7 %) PCV2-positiivisia ja 18 (5,4 %) oli yhteispositiivisia. Kuusikymmentä valittua PCV3-positiivista näytettä vahvistettiin Sangerin sekvensoinnilla, ja 53 näytettä 56:sta PCV2-positiivisesta näytteestä testattiin positiivisiksi toisella validoidulla PCR-määrityksellä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö.

**Esimerkki 6.43**

Tulokset: OV:n aikana NIMCU:ssa samanaikaisesti hoidettavien potilaiden määrä kasvoi 18:sta 22:een, mikä vähensi vuodepaikkaa. Sairaanhoitajien ja potilaiden välinen suhde oli 4:22 OV:n aikana verrattuna 3:18 PRAE-OV:n aikana. MDRGN:n kumulatiivinen ilmaantuvuus oli 4,7 % OV:n aikana ja 2,4 % POST-OV:n aikana verrattuna 4,8 %:iin PRAE-OV:n aikana ilman merkittäviä vaihteluita. OV:n ja POST-OV:n aikana ei havaittu MDRGN:stä johtuvia septisiä jaksoja. Yhdessä tapauksessa havaittiin piperasilliinille ja 3.-4. sukupolven kefalosporiineille resistentin Enterobacter cloacae -bakteerin mahdollinen sairaalainfektio. Päätelmät: MDRGN:n nosokomiaalisen leviämisen ehkäiseminen ylikuormitetussa NIMCU-yksikössä perustuu henkilökunnan huolelliseen koulutukseen ja riittävään henkilöstömitoitukseen. Tiivis mikrobiologinen seuranta olisi taattava saattohoitoon ylikuormituskausien aikana. Meidän toimintaympäristössämme vuodepaikkojen välisen etäisyyden vaikutus MDRGN:n leviämiseen näytti olevan vähemmän voimakas.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö.

**Esimerkki 6.44**

Lemmikkieläinten omistajat antavat usein mikrobilääkkeitä lemmikkieläimilleen, ja siksi heillä on tärkeä rooli mikrobilääkkeiden käytön edistämisessä eläinlääketieteessä. Parhaita menetelmiä lemmikkieläinten omistajien valistamiseksi mikrobilääkkeiden käytöstä ei kuitenkaan ole vielä määritelty. Terveyden edistämiskampanjoissa käytetään usein visuaalista materiaalia, kuten esitteitä ja julisteita, mutta niiden tehokkuutta eläinlääketieteessä ei tunneta. Tämän tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, huomasivatko ja säilyttivätkö lemmikkieläinten omistajat eläinklinikan tutkimushuoneisiin sijoitetun, mikrobilääkkeiden kestävyyttä käsittelevän julisteen viestin. Tutkimukseen osallistui yhteensä 111 lemmikinomistajaa viidestä eläinlääkäriklinikasta (kolme yleislääkäriklinikkaa, kaksi edullisia klinikoita) Philadelphian suuralueella. Osallistujat täyttivät kyselytutkimuksen, jossa kysyttiin, huomasivatko he julisteen ja pystyivätkö he sanomaan sen viestin. Seurantakyselyssä antibioottitietämyksen pistemäärä laskettiin vastauksista kysymyksiin, joilla arvioitiin heidän tietämystään julisteen viestistä. Perustietämystä arvioitiin pyytämällä osallistujia määrittelemään antibioottiresistenssi. Tutkimuksen lopussa osallistuvien klinikoiden eläinlääkäreitä haastateltiin heidän kokemuksistaan julisteesta. Vain 51 (46,4 %) osallistujaa huomasi julisteen, ja vain 11 (9,9 %) pystyi toistamaan sen viestin osittain tai kokonaan. Mikään demografinen tai klinikkatason tekijä ei ollut merkittävästi yhteydessä julisteen huomaamiseen tai sen viestin muistamiseen. Antibioottitietopisteet korreloivat vahvasti (ρ = 0,87, p < 0,001) perustietojen kanssa, eikä julisteen katsominen vaikuttanut niihin (p = 0,955). Eläinlääkärit suhtautuivat epäilevästi siihen, että juliste välittäisi tehokkaasti antibioottien harkittua käyttöä koskevaa viestiä asiakkaille, eivätkä he huomanneet eroa siinä, kuinka usein he keskustelivat antibioottiresistenssistä tai tunsivat, että asiakkaat painostivat heitä määräämään antibiootteja. Pelkillä julisteilla on todennäköisesti vain rajallinen vaikutus antibioottien harkittua käyttöä koskevan viestin välittämiseen lemmikkieläinten omistajille. Niistä voi kuitenkin olla hyötyä osana aktiivista, monimuotokoulutusstrategiaa, varsinkin jos niitä täydennetään eläinlääkärin toimilla.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tarkoitus, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö

**Esimerkki 6.45**

Viruksen havaitsemisen jälkeen kulkeviin reitteihin osallistuvien signaalinvälitysproteiinien posttranslationaaliset modifikaatiot (PTM), mukaan lukien fosforylaatio, ubikvitylaatio ja asetylaatio, ovat ratkaisevia, jotta synnynnäinen immuunivaste voidaan säätää hienosäätöisesti 27 . Fosforylaatio-PTM:ien hyvin dokumentoidun merkityksen perusteella virusvastaisen vasteen säätelyssä on alettu tunnistaa signaalitapahtumia negatiivisesti sääteleviä proteiinifosfataaseja. Ser/Thr-proteiinifosfataasi 1:n (PP1) täsmällinen rooli antiviraalisessa vasteessa on edelleen hämärän peitossa, sillä PP1α:n ja PP1γ:n havaittiin defosforyloivan MDA-5:n ja RIG-I:n, mikä johtaa niiden aktivoitumiseen 28 , ja niiden kuvattiin myös olevan vastuussa IRF3:n keskeisten C-terminaalisten fosforisidien defosforyloinnista, mikä johtaa sen estymiseen 29 . Useimmat . CC-BY-NC-ND 4.0 International -lisenssi on saatavissa seuraavin ehdoin: Tämän esipainoksen (jota ei ole vertaisarvioitu) tekijänoikeuden haltija on kirjoittaja/kirjoittaja. Se . doi: bioRxiv preprint 15 Clement, J. F. et al. IRF-3:n fosforylaatio Ser 339:ssä tuottaa IRF-3:n hyperaktiivisen muodon dimerisaation ja CBP-assosiaatioiden säätelyn kautta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 8 - muu, 8 - muu, 8 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta

**Esimerkki 6.46**

Porphyromonas gulae on merkittävä koirien parodontiitin aiheuttaja, joka voi tarttua koirien omistajiin. P. gulaen tärkein virulenssitekijä on solujen pinnalla oleva 41 kDa:n filamenttinen lisäosa (FimA), joka luokitellaan kolmeen genotyyppiin: Toistaiseksi koirien parodontiitin estäminen on edelleen vaikeaa. Tässä tutkimuksessa arvioitiin klindamysiini- ja interferoni alfa (IFN-α) -valmisteen yhdistelmän estäviä vaikutuksia P. gulae -bakteeria ja parodontiittia vastaan. Klindamysiini esti merkittävästi P. gulae -bakteerin kasvua; tämä esto vaikutti enemmän C-tyypin P. gulae -bakteeriin kuin A- ja B-tyypin isolaatteihin. Sitä vastoin IFN-α-valmiste esti A- ja B-tyypin isolaattien aiheuttaman IL-1β:n ja COX-2:n ilmentymisen, mutta ei C-tyypin isolaattien aiheuttamaa ilmentymistä. Lisäksi parodontin paranemista edisti sekä klindamysiini- että ifn-α-valmisteen antaminen koirille, joille annettiin parodontologista hoitoa; lisäksi tämä yhdistelmähoito vähensi fimA-genotyyppien määrää hoidettujen koirien suunäytteissä. nämä tulokset viittaavat siihen, että klindamysiini- ja ifn-α-valmisteen yhdistelmä estää P. gulae -virulenssia, ja näin ollen se voi olla tehokas P. gulae -bakteerin aiheuttaman parodontiitin ehkäisyssä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tarkoitus, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö.

**Esimerkki 6.47**

Taustaa: Hengityssuojainten tehokkuus on ratkaisevan tärkeää taistelussa tarttuvia hengitystieinfektioita, kuten influenssaa ja vakavaa akuuttia hengitystieoireyhtymää (SARS) vastaan. Tutkimme simuloitujen viruksen kuormittamien hengitystiepisaroiden alueellista jakautumista, kun ihmisillä oli kasvojensuojaimet ja he altistuivat sääntelyviruspisaroille, tekemällä in vivo-kokeita kasvojensuojainten käytöstä. Menetelmät: Fluoreseiini-KCl-liuoksen aerosolien kulkeutumisreittiä kasvonaamioiden läpi ja kasvonaamioiden suojaustehokkuutta tutkittiin käyttämällä tavallisia kirurgisia kasvonaamioita ja kahta kasvonaamioita, joissa oli poistoventtiilit (kasvonaamio A) ja poistoaukot (kasvonaamio B), jotka oli peitetty samoilla kirurgisilla suojalevyillä, jotka sijaitsivat kasvonaamioiden takaosassa. Fluoreseiini-KCl-liuosta ruiskutettiin kasvomaskia käyttäneiden ja ilmastokammiossa juoksumatolla ajoittaisia harjoituksia suorittavien osallistujien kasvoille. Tulokset: Kokeelliset tulokset osoittivat, että kun pisarat levittäytyivät kasvot vastakkain olevaan henkilöön lyhyellä matkalla, 92,3-99,5 % pisaroista pysähtyi kasvosuojuksen etupinnalle, kun taas vain 0,5-7,7 % pisaroista pääsi kasvosuojuksen takaosaan. Molempien kasvosuojien A ja B suojaustehokkuus oli lähes 99 % tai yli 99 %, kun kirurgisten kasvosuojien suojaustehokkuus oli 95,5-97 %. Kun käytettiin samoja suuttimia kuin tavallisissa kirurgisissa naamareissa, kasvonaamiot A ja B tarjosivat tehokkaamman hengityssuojauksen tarttuvia hengitystieinfektioita, kuten inflamenssaa ja SARSia vastaan, koska hengitystie sijaitsi kasvonaamarin takaosassa. Päätelmät: Hengitystien erottaminen viruksen saastuttamasta alueesta kasvosuojissa voi tarjota tehokkaamman suojan tarttuvia hengitystieinfektioita, kuten inflamenssaa ja SARSia vastaan.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tarkoitus, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen.

**Esimerkki 6.48**

Suoravaikutteiset viruslääkkeet ovat tehokkaita välineitä virusinfektioiden torjuntaan. SARS-CoV-2 on koronavirus, joka liittyy vuoden 2019 lopun epidemiologiseen taudinpurkaukseen. Aiemmat raportit osoittivat, että HIV-1-proteaasin estäjät voivat estää SARS-CoV:n pääproteaasin. Tämän perusteella ja käyttämällä in silico -lähestymistapaa arvioimme SARS-CoV-2-pääproteaasia HIV-1-proteaasinestäjien kohteena paljastaaksemme niiden antiviraaliseen vaikutukseen liittyvät rakenteelliset piirteet. Tuloksemme osoittivat, että useat HIV-inhibiittorit, kuten lopinaviiri, ritonaviiri ja sakinaviiri, tuottavat vahvan vuorovaikutuksen SARS-CoV-2-pääproteaasin aktiivisen kohdan kanssa. Lisäksi arvioitiin PubChemistä ja ZINC:stä (www.zinc.docking.org) saatuja laajoja kirjastoproteaasi-inhibiittoreita. Analyysimme paljasti 20 yhdistettä, jotka voitiin ryhmitellä kolmeen ryhmään niiden kemiallisten ominaisuuksien perusteella. Nämä rakenteet voisivat toimia johtavina yhdisteinä, joiden avulla voidaan kehittää johdannaissarja, jossa optimoidaan niiden aktiivisuus SARS-CoV-2:ta ja muita koronaviruksia vastaan. Kaiken kaikkiaan tässä työssä esitetyt tulokset edistävät syvällistä ymmärrystä SARS-CoV-2-hoidon molekyylifarmakologiasta ja validoivat proteaasinestäjien käytön SARS-CoV-2:ta vastaan.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 11 - löytö

**Esimerkki 6.49**

www.ajpmonline.org

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.50**

Muutaman viime vuosikymmenen aikana maailmanlaajuisia metapopulaatio-epidemiasimulaatioita, jotka on rakennettu maailmanlaajuisten lentoliikennetietojen avulla, on käytetty pääasiallisena välineenä tutkittaessa, miten epidemiat leviävät alkuperämaasta muualle maailmaan (esim. influenssapandemia, SARS ja Ebola). On kuitenkin edelleen epäselvää, miten tautiepidemiologia ja lentoliikenneverkon rakenne määräävät epidemian saapumisen eri väestöryhmiin eri puolilla maailmaa. Tässä täytämme tämän tietämysvajeen kehittämällä ja validoimalla analyyttisen kehyksen, joka vaatii vain perusanalytiikkaa stokastisista prosesseista. Sovellamme tätä kehystä takautuvasti vuoden 2009 influenssapandemiaan ja vuoden 2014 Ebola-epidemiaan osoittaaksemme, että keskeiset epidemiaparametrit voidaan arvioida luotettavasti reaaliaikaisesti paikallisesta ja maailmanlaajuisesta levinneisyydestä saatavista julkisista tiedoista hyvin pienin laskennallisin kustannuksin. Kehyksemme ei ainoastaan selventä epidemioiden maailmanlaajuisen leviämisen taustalla olevaa dynamiikkaa, vaan se myös parantaa valmiuksiamme epidemioiden ennustamisessa ja ennakoinnissa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tarkoitus, 5 - menetelmä, 6 - tulos.

**Esimerkki 6.51**

Tässä asiakirjassa arvioidaan syyskuun 11. päivän terrori-iskujen ja niiden jälkivaikutusten vaikutusta lentoyhtiöiden kysyntään Yhdysvalloissa. Käyttämällä kuukausittaisia aikasarjatietoja vuosilta 1986-2003 havaitsemme, että syyskuun 11. päivä aiheutti sekä yli 30 prosentin negatiivisen siirtymäkauden shokin että jatkuvan negatiivisen kysyntäsokin, joka oli noin 7,4 prosenttia syyskuun 11. päivää edeltävästä kysynnästä. Tämä jatkuva kysyntäsokki ei ole vielä hälvennyt (marraskuussa 2003), eikä sitä voida selittää taloudellisilla, kausiluonteisilla tai muilla tekijöillä.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen.

**Esimerkki 6.52**

Korostuksia ei tarvita, koska kyseessä ei ole tutkimusartikkeli.

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.53**

Päätelmät: Normaali yskä tuotti turbulenttisen suihkun noin 0,7 metrin päähän sängyn päähän makaavasta kohteesta. N95-maski oli kirurgista maskia tehokkaampi estämään uloshengitysilman vuotoa yskimisen aikana, mutta sivusuuntaista vuotoa esiintyi silti merkittävästi.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.54**

Streptococcus mutans on bakteeri, joka aiheuttaa hammaskariesta ja on resistentti batsitrasiinille. Tämän tutkimuksen tavoitteena oli selvittää S. mutansin mbrABCD:hen liittyvä masitrasiiniresistenssimekanismi. Transkriptomitiedot osoittivat, että 33 geenin ilmentymistasot indusoituivat yli kaksinkertaisiksi basitrasiinin vaikutuksesta. Ylössäätyneistä geeneistä valittiin 14 geeniä, ja näiden geenien vialliset mutantit rakennettiin niiden herkkyyden mittaamiseksi batsitrasiinille. Mutanteista ainoastaan mbrA- tai mbrB-puutteelliset mutantit olivat 100-121-kertaisesti herkempiä batsitrasiinille kuin villityyppikanta. Lisäksi mbrC- ja mbrD-geenien tyrmäys poisti batsitrasiinin aiheuttaman mbrAB:n nousun. Nämä tulokset viittaavat siihen, että sekä mbrC- että mbrD-geenejä tarvitaan mbrAB:n säätelyyn, joka antaa S. mutans -bakteerille basitrasiinille vastustuskykyisen fenotyypin.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tarkoitus, 3 - löytäminen, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - löytäminen, 7 - löytäminen, 8 - löytäminen.

**Esimerkki 6.55**

www.nature.com/reviews/molcellbio

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.56**

Lyhenteet: B16M -B16 melanooma; ELISA -entsyme-linked immunosorbent assay; IL-18 -interleukiini-18; i.p.intraperitoneaalinen; LPS -lipopolysakkaridi; MHV - hiiren hepatiittivirus; TNF-a - tuumorinekroositekijä a

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.57**

Todettiin, että kolmen influenssa-antigeenipikatestin herkkyys A/H1N1-pandemian influenssavirukselle oli alhainen tai kohtalainen: BD Directigen EZ Flu A+B -testi (Becton Dickinson), 46,7 %; BinaxNOW Influenza A&B (Inverness Medical), 38,3 %; ja QuickVue Influenza A+B -testi (Quidel), 53,3 %. Influenssan kaltaista sairautta sairastavalle potilaalle, jonka pikatestitulos on negatiivinen, on tehtävä lisätutkimus käänteistranskriptiopolymeraasiketjureaktiolla.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.58**

Taustaa: Huolimatta siitä, että tällä hetkellä tiedetään 45 geenin mutaatioista, jotka voivat aiheuttaa ei-syndroomaista sensorineuraalista kuulonalenemaa (SNHL), ei ole kehitetty yhtenäistä kliinistä testiä, jolla voitaisiin kattavasti havaita mutaatiot useissa geeneissä. Suunnittelimme siksi Affymetrixin resekvensointimikrosarjat, joilla voidaan resekvensoida 13 SNHL:ssä mutatoitunutta geeniä (GJB2, GJB6, CDH23, KCNE1, KCNQ1, MYO7A, OTOF, PDS, MYO6, SLC26A5, TMIE, TMPRSS3, USH1C). Esittelemme tuloksia kahdessa eri tutkimuslaitoksessa kehitetyistä kuulon heikkenemistä kuvaavista matriiseista ja tuomme esiin joitakin lähestymistapoja, joita olemme käyttäneet parantaaksemme resekvensointimatriisien soveltuvuutta kliinisessä ympäristössä. Tulokset: Hyödynsimme sekvenssi- ja intensiteettikuvion piirteitä, jotka ovat vastuussa heikentyneestä kattavuudesta ja tarkkuudesta, ja kehitimme uudenlaisen algoritmin, sPROFILERin, jolla ratkaistiin >80 % GSEQ:n "no-call"-tilanteista ja mahdollistettiin 99,6 % (vaihteluväli 99,2-99,8 %) sekvenssin kutsuminen samalla, kun kokonaistarkkuus säilyi >99,8 %:ssa dideoksisekvenssivertailun perusteella. Päätelmät: Yhdessä nämä havainnot tarjoavat tietoa kriittisistä kysymyksistä kliiniseen käyttöön soveltuvien tautikohtaisten resekvensointiprotokollien osalta ja tukevat array-pohjaisen resekvensointiteknologian käyttöä arvokkaana molekyylidiagnostiikan välineenä lasten SNHL:ssä ja muissa geneettisissä sairauksissa, joissa on huomattavaa geneettistä heterogeenisuutta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö.

**Esimerkki 6.59**

Pandemian kasvuvauhti sekvensseistä E. de Silva et al. 1807

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.60**

Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli määrittää yhteisön keuhkokuumeen (CAP) etiologia lisäämällä polymeraasiketjureaktio (PCR) perinteisiin menetelmiin ja kuvata bakteeriperäistä keuhkokuumetta (BP) ja virusperäistä keuhkokuumetta (VP) sairastavien potilaiden kliiniset ja laboratorio-ominaisuudet. Tutkimukseen otettiin mukaan aikuiset, joilla oli CAP ja jotka otettiin hoitoon marraskuun 2009 ja lokakuun 2010 välisenä aikana. Demografiset tiedot, liitännäissairaudet, vakavuus ja kliiniset piirteet kirjattiin. Tavanomaisiin mikrobiologisiin menetelmiin kuuluivat veri- ja ysköstiviljelyt, akuutti- ja toipilasvaiheen serologiset näytteet sekä antigeenin osoittaminen virtsasta. Uusiin menetelmiin kuului multiplex PCR Mycoplasma pneumoniae:n, Legionella pneumophilan, Chlamydophila pneumoniae:n, Bordetella pertussiksen ja 15 hengitystieviruksen varalta. Tutkimukseen osallistui yhteensä 169 potilasta. Perinteisiä menetelmiä käyttäen tunnistimme patogeenin 51 prosentissa tapauksista. PCR:n avulla jopa 70 prosentissa tapauksista saatiin etiologinen diagnoosi. Potilaista 45:llä oli BP (34 %), 22:lla VP (17 %) ja 25:llä (19 %) samanaikainen infektio (BP ja VP). Pneumokokit ja hengitystieinfektiovirus (RSV) olivat yleisimmät tunnistetut taudinaiheuttajat. Prokalsitoniinin (PCT) ja C-reaktiivisen proteiinin (CRP) mediaaniarvot olivat merkittävästi korkeammat BP- kuin VP-potilailla. Tärisevä vilunväristys, korkeampi CURB-pistemäärä ja sokki olivat merkitsevästi yleisempiä BP:ssä. Virusinfektio todettiin yli kolmasosalla CAP-potilaista. Kliiniset ja laboratorio-ominaisuudet voivat auttaa erottamaan VP:n ja BP:n toisistaan ja ohjata empiiristä hoitoa. A. Sangil : E. Calbo : S. Benet : M. E. Viladot : V. Pascual :

**Tulos**

1 - purpose, 2 - method, 3 - method, 4 - method, 5 - method, 6 - method, 7 - method, 8 - method, 9 - finding, 10 - finding, 11 - finding, 12 - finding, 13 - finding, 14 - finding, 15 - finding, 16 - finding, 17 - finding, 18 - finding, 19 - finding

**Esimerkki 6.61**

MERS-koronavirusinfektio aiheuttaa tällä hetkellä huomattavaa sairastuvuutta ja kuolleisuutta Saudi-Arabiassa. Sen aiheuttaman taakan ymmärtäminen kehittyvänä tartuntatautina on elintärkeää asianmukaisten torjuntastrategioiden laatimiseksi. Tässä tutkimuksessa MERS-CoV:n aiheuttama taakka arvioitiin 31 kuukauden ajalta 6. kesäkuuta 2012 ja 5. tammikuuta 2015 välisenä aikana. Potilaita oli yhteensä 835; 528 (63,2 %) potilasta oli miehiä, 771 (92,3 %) potilasta oli ≥ 25-vuotiaita ja 210 (25,1 %) potilasta oli terveydenhuollon työntekijöitä. Yhteensä 751 (89,9 %) potilasta tarvitsi sairaalahoitoa. Sairauden puhkeamisen ja sairaalahoidon välisen ajan mediaani oli 2 päivää (interkvartiiliväli 0-5). Sairaalahoidon mediaanipituus oli 14 päivää (IQR, 6-27). Kokonaiskuolleisuusaste oli 43,1 %. Peruslisääntymisluku oli 0,9. Saudi-Arabia, muu kuin terveydenhuollon työntekijä ja ≥65 vuoden ikä olivat merkittävästi yhteydessä korkeampaan kuolleisuuteen. Yhteenvetona voidaan todeta, että MERS-CoV-infektio aiheutti huomattavan terveysrasitteen Saudi-Arabiassa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 8 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 10 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö

**Esimerkki 6.62**

Optimaalinen malli SARS-CoV-2:n E-proteiinin homologian mallintamiseen oli SARS:n E-proteiini (PDB ID: 5x29.1), jonka sekvenssi-identiteetti oli 91,38 % ja jonka tekijä/tekijä. Kaikki oikeudet pidätetään. Uudelleenkäyttö ei ole sallittua ilman lupaa.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - muu, 4 - muu.

**Esimerkki 6.63**

Erityisesti 63 prosenttia (12 näytettä 19:stä) Miniopterus pusillus -lajin ulostenäytteistä oli positiivisia viruksen suhteen. Nämä havainnot viittaavat siihen, että tämä virus saattaa levitä yleisesti M. pusillus -lajissa Hongkongissa.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.64**

Julkaistu: xx xx xxxx OPEN www.nature.com/scientificreports/ 2 Scientific RepoRts | 7: 12503 |

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.65**

Kansanterveyslehden kotisivu: www .e lse vi er.co m/ pu he p u b l i k h e a l t h 1 5 0 ( 2 0 1 7 ) 1 4 9 e1 5 1.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.66**

Hepatosyytit ovat keskeisiä efektorisoluja Coxsackievirus-immuniteetissa PLOS Pathogens.

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.67**

Mannheimia haemolytica on tärkein bakteeri, joka liittyy naudan hengitystiesairauskompleksiin (BRDC), joka aiheuttaa maailmanlaajuisia taloudellisia tappioita karjataloudelle. M. haemolytican solut kolonisoivat aluksi karjan ylähengitysteiden nielurisojen kryptat, josta ne voivat myöhemmin laskeutua keuhkoihin aiheuttaen tautia. Monet bakteerit elävät biokalvoina isäntänsä sisällä. Oletamme, että M. haemolytica -bakteerin kolonisaatioon naudan kanssa yhteiselossa voi kuulua biofilmin muodostumista. Aloittaaksemme tämän mahdollisuuden arvioinnin kehitimme in vitro -järjestelmän, jolla voimme tutkia biofilmin muodostumista suoraan naudan hengitysteiden epiteelisoluissa. Käyttämällä kiinnitettyjä nautaeläinten primaarisia keuhkoputkien epiteelisoluja havaitsimme M. haemolytica -biofilmin muodostumista 48 tunnin inkubaation jälkeen 37 C:ssa. Musiinin, ylähengitysteissä esiintyvän liman pääkomponentin, lisääminen vähensi M. haemolytica -biofilmin muodostumista nautaeläinten epiteelisoluille. Tutkimme epiteelisolujen edeltävän virusinfektion vaikutuksia M. haemolytican myöhempään biofilmin muodostumiseen ja havaitsimme, että vaikutukset olivat vähäisiä. Tämän mallijärjestelmän hyödyntäminen antaa uutta tietoa M. haemolytican biofilmin muodostumisen mahdollisesta roolista BRDC:n patogeneesissä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tarkoitus, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö.

**Esimerkki 6.68**

Lisenssi, joka sallii rajoittamattoman käytön edellyttäen, että alkuperäinen tekijä ja lähde mainitaan.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.69**

Viittaus Chan JM, Rabadan R. 2013. Quantifying pathogen surveillance using temporal genomic data. mBio 4(1):e00524-12.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu, 3 - muu.

**Esimerkki 6.70**

LAAJEMMAT VAIKUTUKSET: Tämä on ensimmäinen kattava katsaus jyrsijöiden malleihin, joilla esiintyy sekä kiveksen että lisäkiveksen infektio- ja autoimmuunisairauksia, ja niiden kliinisiin vaikutuksiin, eli niiden merkitykseen miesten hedelmättömyyden ymmärtämisessä, joka liittyy infektio- ja muihin kuin infektio- ja autoimmuunisairauksiin lisääntymiselimissä.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.71**

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli kehittää kliinisissä tutkimuksissa käytettävä oireiden pisteytysjärjestelmä, jolla voidaan erottaa toisistaan lapset, joilla on vilustumisoireita ja joiden ylähengitystieinfektiolla on tunnistettava virusperäinen etiologia, ja lapset, joilla ei ole havaittu virusta. Hengitystievirusten tunnistamiseksi tarvittavia PCR-testejä varten otettiin nenänäytteet 2-11-vuotiailta lapsilta lähtötilanteessa ja silloin, kun vanhemmat arvelivat lapsensa sairastavan flunssaa. Verrattiin vanhempien kirjaamia erityisoireiden vakavuutta lapsilla, joilla oli ja joilla ei ollut todettu virusperäistä URI:tä. Nenänäytteet otettiin 108 lapselta, joiden vanhemmat ilmoittivat lapsensa sairastavan flunssaa. Viruksen aiheuttama etiologia tunnistettiin 62 näytteessä 108 näytteestä (57,4 %). Oireet, jotka parhaiten erottivat lapset, joilla oli virusperäinen etiologia, lapsista, joilla ei ollut virusperäistä etiologiaa, olivat merkittävä nuha ja merkittävä yskä sairastumispäivinä 1-4. Näiden oireiden perusteella kehitettiin URI-oirepisteytys, jonka herkkyys oli 81,4 %, spesifisyys 61,9 % ja tarkkuus 73,3 %. Vanhempien vaikutelma on vain kohtalaisen tarkka ennustaja lasten virusperäisen URI:n esiintymiselle. URI-oirepisteytyksemme tarjosi tarkemman menetelmän virusperäisen URI:n saaneiden lasten tunnistamiseen kliinisiä tutkimuksia varten. (Pediatr Res 68: 252-257, 2010).

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - muu.

**Esimerkki 6.72**

MERS-CoV S -proteiinin reseptoria sitovalla alueella (RBD). Käytimme hiirten immunisoimiseen kompleksia, joka koostui MERS-CoV S -proteiinin epitooppipeptidistä ja liposomikompleksiin kapseloidusta CpG-DNA:sta, ja tuotimme monoklonaaliset vasta-aineet 506-2G10G5 ja 492-1G10E4E2. Western blotting -tiedot osoittivat, että molemmat monoklonaaliset vasta-aineet havaitsivat S-proteiinin ja immunoprecipitoivat S-proteiinin natiivin muodon. Epäsuora immunofluoresenssi ja konfokaalianalyysi osoittivat vasta-aineiden vahvaa reaktiivisuutta MERS-CoV-viruksella infektoitujen Vero-solujen S-proteiinia kohtaan. Lisäksi monoklonaalinen vasta-aine 506-2G10G5 vähensi merkittävästi plakkien muodostumista MERS-CoV-infektoituneissa Vero-soluissa verrattuna normaaliin hiiren IgG:hen ja 492-1G10E4E2:een. Näin ollen tuotimme onnistuneesti S-proteiinin RBD-domeenia vastaan suunnatun monoklonaalisen vasta-aineen, jota voitaisiin tulevaisuudessa käyttää diagnostiikan ja terapeuttisten sovellusten kehittämisessä. [BMB Reports 2019; 52(6): 397-402] BMB Rep. 2019; 52(6): 397-402 www.bmbreports.org

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - havainto, 5 - havainto, 6 - havainto, 7 - havainto, 8 - muu.

**Esimerkki 6.73**

Väärin erittyvät glykoproteiinit (LGI1, reeliini) ovat uusia epilepsian syitä. LMAN2L kuuluu glykoproteiinien erityksen chaperoniperheeseen. Yksi resessiivinen LMAN2L:n missense-mutaatio, jonka ennustetaan heikentävän chaperonin vuorovaikutusta glykoproteiinien kanssa, raportoitiin perheessä, jolla oli älyllinen kehitysvamma ja remissioepilepsia. Kuvaamme neljä perheenjäsentä, joilla on autosomaalinen dominantti periytyminen samanlaiseen fenotyyppiin. Osoitamme, että heillä on NM\_001142292.1:c.1073delT-mutaatio, joka eliminoi LMAN2L:n endoplasmisen retikulumin retentiosignaalin ja lokalisoi proteiinin väärin kyseisestä osastosta plasmakalvolle. LMAN2L:n virheellinen lokalisaatio, kuten heikentynyt glykoproteiinien vuorovaikutus, häiritsee aivojen kehitystä, mukaan lukien kehitysrajoitetun epilepsian syntyminen.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tarkoitus, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen.

**Esimerkki 6.74**

Viittaus Peng X, et al. 2011. Hiiren keuhkojen transkriptomin integroiva syväsekvensointi paljastaa erilaisten pienten RNA-luokkien erilaista ilmentymistä vasteena hengitystievirusinfektiolle. mBio 2(6):e00198-11.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - muu.

**Esimerkki 6.75**

Myskihirven myski on ollut yksi arvokkaimmista perinteisistä lääkeaineista aivohalvauksen hoidossa, mutta kaupankäynti on kielletty. Ondatra zibethicus -myskihirven myski on helppo korvike myskihirven myskille. Myskiruton myskin neuroprotektiiviset vaikutukset aivohalvausmalliin ovat kuitenkin toistaiseksi epäselviä. Tutkimuksen tavoitteena on määrittää piisamin neuroprotektiiviset vaikutukset fokaaliseen aivojen iskemiaan. Suojaavia vaikutuksia fokaalista aivoinfarktiiskemiaa vastaan arvioitiin käyttämällä keskimmäisen aivovaltimon tukkeutumismallia (90 minuutin tukkeutuminen, jota seurasi 24 tunnin reperfuusio). Musk of muskrat was collected from scent bag of muskrat and orally administered at doses of 100 and 300 mg/kg twice at times of 0 and 90 min after occlusion. Vaikutuksia sensomotorisiin toimintahäiriöihin tutkittiin tasapainopalkkikokeella ja rotarod-testillä aivojen iskemian jälkeen. Syklooksygenaasi-2:n (COX-2) ilmentymistä tutkittiin immunohistokemiallisesti. Muskin antaminen suun kautta 300 mg/kg vähensi infarktin määrää merkittävästi (p<0,001) 32,4 % verrattuna ajoneuvolla käsiteltyyn ryhmään. Muskin oraalinen anto 300 mg/kg paransi myös iskemian aiheuttamia spontaaneja ja eteisvälin sensomotorisia toimintahäiriöitä tasapainopalkkikokeessa ja rotarod-testissä verrattuna kontrolliryhmään ja COX-2:n nousuun. Myskillä voi olla neuroprotektiivisia vaikutuksia ohimenevää fokaalista aivojen iskemiaa vastaan, jolloin sensomotorinen toimintahäiriö palautuu. Immunohistokemian osalta myskihirven vaikutukset voivat johtua tulehdusta ehkäisevistä ominaisuuksista COX-2:n ilmentymisen estämisen kautta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tarkoitus, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - löydös, 12 - löydös, 13 - löydös.

**Esimerkki 6.76**

Tämän (vertaisarvioimattoman) esipainoksen tekijänoikeuden haltija on . 1101 , joka päivittää ennusteita tuoreiden tietojen ja monimutkaisempien matemaattisten mallien avulla.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu, 3 - muu.

**Esimerkki 6.77**

Tutkimusohjelman perusti Yhdysvaltain kansallinen allergia- ja tartuntatauti-instituutti (National Institute of Allergy and Infectious Diseases) tutkimaan isännän ja patogeenin vuorovaikutusta järjestelmätasolla. Tämä ohjelma tuotti 47 transkriptomista ja proteomista tietokokonaisuutta 30 tutkimuksesta, joissa tutkitaan in vivo ja in vitro isännän vasteita virusinfektioihin. Tutkittiin Orthomyxoviridae- ja Coronaviridae-perheisiin kuuluvia ihmisen patogeenejä, erityisesti pandemian H1N1- ja lintujen H5N1-influenssa A -viruksia ja vakavan akuutin hengitystieoireyhtymän koronavirusta (SARS-CoV). Tutkimuksen validointi osoitettiin kokeellisten laadunvalvontatoimenpiteiden ja samankaltaisissa olosuhteissa tehtyjen riippumattomien kokeiden meta-analyysin avulla. Ensisijaiset määritystulokset on arkistoitu julkisiin GEO- ja PeptideAtlas-tietokantoihin, kun taas käsitellyt tilastotulokset ja standardoidut metatiedot ovat julkisesti saatavilla Influenza Research Database -tietokannassa (www.fludb.org) ja Virus Pathogen Resource -tietokannassa (www.viprbrc.org). Vertailemalla tietoja mutantti- ja villityyppisistä virus- ja isäntäkannoista, RNA:n ja proteiinien erilaista ilmentymistä sekä geneettisesti samankaltaisten kantojen infektioita voidaan näitä tietoja käyttää tutkimaan tarkemmin geneettisiä ja fysiologisia tekijöitä, jotka vaikuttavat isännän vasteisiin virusinfektioon.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö.

**Esimerkki 6.78**

Julkaistu: xx xx xxxx OPEN www.nature.com/scientificreports/ 2 Scientific RepoRts | 7: 12226 |

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.79**

Yhteensä 123 lastenlääkäriä ja 23 mikrobiologian laboratoriota tutkivat A-ryhmän streptokokki-faryngiitin hoidon kliinistä ja bakteriologista tehoa Italiassa. Niistä 1065 potilaasta, joista Streptococcus pyogenes oli eristetty, 723 palasi seurantaan, ja näistä 138:lla (19 %) oli edelleen positiivinen kurkkuviljely. Erytromysiiniresistenssin (ER) osuus oli 23,7 %, ja resistenssin fenotyyppijakauma oli seuraava: 31,7 % konstitutiivinen (CR), 26,6 % indusoituva (IR) ja 41,7 % effluksipumpun (M) resistenssifenotyyppi. Kaikki kannat olivat herkkiä testatuille b-laktaamille. CR-kannat olivat erittäin resistenttejä kaikille 14-, 15- ja 16-jäsenisille makrolideille lukuun ottamatta rokitamysiiniä, joka tehosi 37,8 prosenttiin isolaateista. Kaikki M-fenotyypin ja jotkin IR-fenotyypin isolaatit olivat herkkiä klindamysiinille, rokitamysiinille, josamysiinille ja spiramysiinille; klaritromysiini tehosi pieneen osaan IR- ja M-fenotyyppiin kuuluvista kannoista. Bakteerit hävisivät 85,5, 78,7 ja 75,8 prosentissa penisilliini-, makrolidi- ja kefalosporiinihoitoryhmistä. Kantojen genotyypin määritys osoitti, että 8,7 prosenttia 19 prosentista tapauksista, jotka luokiteltiin "epäonnistuneeksi bakteerien hävittämisessä", johtui uudelleensijoittumisesta eri isolaatilla, mikä havaittiin yksinomaan b-laktamilla hoidetuilla potilailla. Kliininen paraneminen saavutettiin suuressa prosentissa tapauksista riippumatta määrätystä antibiootista, ja paras kliininen teho saavutettiin amoksisilliini- ja klaritromysiinihoidon jälkeen (90,9 %).

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen, 15 - toteaminen, 16 - toteaminen, 17 - toteaminen, 18 - toteaminen.

**Esimerkki 6.80**

Kuva 6. Syötetyt mzML/mzXML-lausekkeet käsiteltiin OpenMS 34:llä ja heikkolaatuiset MS/MS-spektrit .

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - muu

**Esimerkki 6.81**

Uutisaltistus ja kollektiivinen huomio epidemioiden aikana PLOS Computational Biology.

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.82**

Pyrkimyksenä löytää nopeasti M pro -molekyyliin kohdistuvia johtavia yhdisteitä suunniteltiin ja syntetisoitiin kaksi yhdistettä (11a ja 11b), joilla molemmilla oli erinomainen inhiboiva aktiivisuus IC 50 -arvon ollessa vastaavasti 0,05 μ M ja 0,04 μ M. Merkittävää on, että molemmilla yhdisteillä oli voimakas anti-SARS-CoV-2-infektiovaikutus solupohjaisessa määrityksessä, kun EC 50 -arvo oli 0,42 μ M ja 0,33 μ M. SARS-CoV-2 M pro -yhdisteen röntgenkiderakenteet 11a:n ja 11b:n kanssa määritettiin 1,5 Å:n resoluutiolla. Kiderakenteet osoittivat, että 11a ja 11b ovat kovalenttisia inhibiittoreita, joiden aldehydiryhmät ovat sitoutuneet kovalenttisesti M pro:n Cys145:een. Molemmat yhdisteet osoittivat hyviä PK-ominaisuuksia in vivo, ja 11a:lla oli myös alhainen toksisuus, mikä on lupaava lääkejohto, jolla on kliinistä potentiaalia ja joka ansaitsee lisätutkimuksia.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen.

**Esimerkki 6.83**

Tämän tutkimuksen tavoitteena oli määrittää Pohjois-Floridassa sijaitsevien luonnonvaraisten kissojen infektioiden esiintyvyys valikoidussa ryhmässä tarttuvia organismeja ja määrittää infektioiden riskitekijät. 553 kissan verinäytteet tai seerumit testattiin vasta-aine-, antigeeni- tai PCR-määrityksillä. Uroskissoilla oli suurempi riski sairastua FIV:hen, Mycoplasma haemofelisiin ja M. haemominutumiin. Joko FeLV- tai FIV-infektioon liittyi kohonnut riski saada samanaikainen tartunta toiseen retrovirukseen, M. haemofelisiin tai M. haemominutumiin. Bartonella henselae -bakteerin esiintyvyys oli suurin, ja se oli ainoa organismi, johon ei liittynyt riskiä saada samanaikainen infektio muiden organismien kanssa. Tässä tutkimuksessa luonnonvaraisten kissojen infektioiden esiintyvyys oli samankaltainen tai alhaisempi kuin lemmikkikissoista Yhdysvalloissa julkaistujen infektioiden esiintyvyys. Näin ollen tässä tutkimuksessa arvioidut luonnonvaraiset kissat eivät näytä olevan suurempi riski ihmisille tai muille kissoille kuin lemmikkikissat.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen.

**Esimerkki 6.84**

Bordetella bronchiseptica KM22 -isolaattia on käytetty kokeellisissa sikainfektioissa kliinisen B. bronchiseptica -infektion mallina ja isännän ja isännän välisen tartunnan tutkimisessa. KM22:n genomisekvenssin luonnos raportoitiin vuonna 2014. Tässä raportoidaan KM22:n täydellinen genomisekvenssi.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tarkoitus

**Esimerkki 6.85**

Määritellään toiminta-avaruuden (0 ≤ a i ≤ 1) [0, 1] todennäköisyysjakaumien avaruus ([0, 1]). Sekastrategiaprofiili σ (-) on funktio, joka kartoittaa tilan s ∈ {0, 1} n toiminta-avaruuden todennäköisyysjakaumien avaruuteen, eli σ i : {0, 1} n → ([0, 1]). Sekalaisen MMPE-strategiaprofiilin σ \* := {σ \* i : {0, 1} n → [0, 1]} määritelmä on jakauma toiminta-avaruudessa, joka täyttää seuraavat, kaikille t = 1, 2, . . . . ja i ∈ N ,

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä.

**Esimerkki 6.86**

Kuvaillaan vakavasta akuutista hengitystieoireyhtymästä ja koronaviruksesta peräisin olevien 5-klooripyridiiniesteristä peräisin olevien kymotrypsiinin kaltaisten proteaasin estäjien suunnittelu, synteesi ja biologinen arviointi. Karboksylaattitoiminnallisuuden sijainti on kriittinen tehon kannalta. Inhibiittori 10, jossa 5-klooripyridinyyliesteri on indolirenkaan asemassa 4, on tehokkain inhibiittori, jonka SARS 3Clpro IC 50 -arvo on 30 nM ja antiviraalinen EC 50 -arvo 6,9 μM. Molekyylien telakointitutkimukset ovat antaneet tietoa näiden inhibiittorien mahdollisista sitoutumistavoista.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.87**

AsiaFluCap-simulaattori on vapaasti saatavilla oleva ohjelmisto (www.cdprg.org), jota poliittiset päättäjät, poliittiset neuvonantajat, avunantajat ja muut valmiuteen osallistuvat sidosryhmät voivat käyttää tarjotakseen näyttöön perustuvaa ja havainnollistavaa tietoa terveydenhuollon resurssikapasiteetista tulevien pandemioiden aikana. Työkalun avulla voidaan laatia sekä valmiussuunnitelmia että simulaatioharjoituksia, ja se voi auttaa lisäämään yleistä ymmärrystä resurssikapasiteetin dynamiikasta pandemian aikana. Matemaattisen mallin yhdistäminen useisiin resursseihin ja linkitys GIS-järjestelmään karttojen luomiseksi tekevät työkalusta ainutlaatuisen muihin saatavilla oleviin ohjelmistoihin verrattuna.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.88**

julkisin varoin rahoitetut arkistot, kuten WHO:n COVID-tietokanta, joissa on oikeus rajoituksettomaan tutkimukselliseen uudelleenkäyttöön ja analyyseihin missä tahansa muodossa ja millä tahansa tavalla, kunhan alkuperäinen lähde mainitaan. Elsevier myöntää nämä oikeudet ilmaiseksi niin kauan kuin COVID-19-resurssikeskus on aktiivinen. Comment 544 www.thelancet.com/infection Vol 14 July 2014 5 Lowe R, Barcellos C, Coelho C, et al. Dengue outlook for the World Cup in Brazil: an early warning model framework driven by real-time seasonal climate forecasts. Lancet Infect Dis 2014; julkaistu verkossa 17. toukokuuta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - muu, 3 - muu, 4 - muu, 5 - tausta, 6 - muu, 7 - muu.

**Esimerkki 6.89**

Perlman S, Zhao J. 2013. Human coronavirus EMC ei ole sama kuin vakavan akuutin hengitystieoireyhtymän coronavirus. mBio 4(1):e00002-13.

**Tulos**

1 - muu, 2 - havainto, 3 - muu.

**Esimerkki 6.90**

Glycyrrhiza glabra L. on tullut uhanalaiseksi lääkekasviksi, koska glykyrritsiinin louhinta on jatkunut. Glycyrrhizin on triterpenoidi saponiini, joka on juurikohtainen sekundaarimetaboliitti, jolla on lukuisia farmakologisia ominaisuuksia, kuten tulehdusta, immunomodulointia, allergiaa ja haavaumia ehkäisevä vaikutus, ja sen on todettu olevan tehokas jopa HIV:tä vastaan. Juurten kerääminen arvokkaan glykyrritsiinin vuoksi tuhoaa koko kasvin, mikä aiheuttaa eksistentiaalisen uhan itse kasville ja vahingoittaa biologista monimuotoisuutta. Tässä tutkimuksessa todetaan, että G. glabra -lajin karvajuuriviljelmillä voidaan optimoitua elisitoriohjelmaa käyttäen lisätä huomattavasti glykyrritsiinin keskittynyttä tuotantoa paljon nopeammin ympäri vuoden aiheuttamatta kasvin tuhoutumista. G. glabra -lajin karvaisia juuriviljelmiä kehitettiin Agrobacterium rhizogenes A4 -kannan avulla. Glykyrritsiinipitoisuutta lisättiin erilaisilla bioottisilla ja abioottisilla elisitoreilla, esimerkiksi PEG:llä (polyetyleeniglykoli), CdCl 2 :llä, sellulaasilla ja mannaanilla eri pitoisuuksina ja eri pitoisuuksina. PEG 1 prosentin pitoisuutena lisäsi glysyrritsiinin saantoa jopa 5,4-kertaiseksi 24 tunnin altistuksen jälkeen, kun taas 200 µg ml -1 sellulaasi lisäsi glysyrritsiinin saantoa 8,6-kertaiseksi 7 päivän käsittelyn jälkeen. Mannaani 10 mg L -1 -pitoisuutena lisäsi glykyrritsiinin tuotantoa 7,8-kertaiseksi 10 päivän rasituksen jälkeen. Eri antioksidanttientsyymeistä SOD-aktiivisuus lisääntyi merkittävästi kuivuus-, sellulaasi- ja mannaanistressissä. Tämä elisitoreiden tunnistaminen voi johtaa arvokkaan glykyrritsiinin runsaaseen tarjontaan, jotta voidaan vastata laajakirjoiseen kysyntään kaupallisessa tuotannossa vaarantamatta G. glabra L. -lajin tuotantoa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tarkoitus, 7 - tarkoitus, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö.

**Esimerkki 6.91**

Taustaa: Useimmat niistä johtuvat virusten siirtymisestä eläimistä ihmisiin, ja ne ovat uhka kansanterveydelle. Patogeenisten virusten löytäminen seurannan avulla on avainasemassa valmistautumisessa tähän mahdolliseen uhkaan. Seuraavan sukupolven sekvensointi (NGS) auttaa meitä tunnistamaan viruksia ilman spesifisen PCR-alukkeen suunnittelua. NGS-datan analysoinnin tärkein tehtävä on taksonominen tunnistaminen valtavista sekvenssimääristä. Taksonominen tunnistaminen BLAST-haun avulla kaikkia tunnettuja sekvenssejä vastaan on kuitenkin laskennallinen pullonkaula. Kuvaus: Tässä ehdotamme parannettua pienimpään yhteiseen kantaisään perustuvaa menetelmää (ELM) virusten tehokkaaseen tunnistamiseen massiivisesta sekvenssidatasta. Laskentakustannusten vähentämiseksi ELM käyttää BLAST-hakua varten räätälöityä tietokantaa, joka koostuu vain virussekvensseistä. Samalla ELM:ssä käytetään uutta kriteeriä, jonka avulla voidaan estää pienen tietokannan aiheuttama väärien positiivisten määritysten lisääntyminen. Tämän seurauksena ELM:n avulla tapahtuva tunnistaminen on yli 1000 kertaa nopeampaa kuin perinteisillä menetelmillä ilman tarkkuuden menetystä. Päätelmät: Odotamme, että ELM edistää virusinfektioiden suoraa diagnosointia. Verkkopalvelin ja räätälöity virustietokanta ovat vapaasti käytettävissä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - tarkoitus, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö.

**Esimerkki 6.92**

Hengitystieviruksia havaitaan usein kroonisen nielurisojen liikakasvun yhteydessä ilman akuutin hengitystieinfektion (ARI) oireita. Tämä analyysi tehtiin saman ryhmän tekemän aiemman kliinisen tutkimuksen jatkoksi. Nenänielun huuhteluvedet otettiin 83 henkilöltä 120:stä vaihtelevina ajankohtina adenotonsillektomian jälkeen ilman ARI-oireita. Tarkasteltaessa virusten havaitsemistuloksia samojen 83 henkilön NPW-pyyhinnöistä nielurisaleikkauksen aikaan kävi ilmi, että 73,5 prosenttia (61/83) oli positiivisia yhden tai useamman viruksen suhteen. Hengitystievirusten toteamisen yleistiheys nielurisaleikkauksen jälkeisistä NPW-näytteistä oli 58,8 %. Rhinovirus (RV) oli yleisimmin havaittu taudinaiheuttaja, 38:lla 83:sta (45,8 %), ja seuraavina olivat enterovirus 7:llä (8,4 %), ihmisen metapneumovirus 6:lla (7,2 %), ihmisen hengitystieinfektiovirus 3:lla (3,6 %) ja ihmisen koronavirus 1:llä (1,2 %). Huomionarvoista oli, että adenovirusta (HAdV) tai ihmisen bokavirusta (HBoV) ei havaittu oireettomilla henkilöillä adenotonsillektomian seurannassa. Hengitysteiden DNA-virusten pysyvyyden mukaisesti ihmisen nielurisoissa nielurisojen poisto vähentää merkittävästi HAdV:n ja HBoV:n oireetonta irtoamista nielurisoissa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen.

**Esimerkki 6.93**

Johtopäätökset Ihmisen tuoreen H3N2-viruksen aiheuttama infektioimmuniteetti antaa minimaalisen ristikkäissuojan sikojen eurooppalaista H3N2-virusta vastaan. Keskustelemme havainnoistamme, jotka liittyvät viimeaikaisiin zoonoottisiin tartuntoihin, joita sikaperäisen H3N2-viruksen muunnos on saanut ihmisiin Yhdysvalloissa. Please cite this paper as: Qiu et al. (2013) Prior infection of pigs with a recent human H3N2 influenza virus confers minimal cross-protection against a European swine H3N2 virus.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.94**

Tulokset: Lääkekasvien korkeiden hintojen katsotaan yleisesti heijastavan resurssien niukkuutta. Reaaliaikaiset markkinahinnat kolmelle neljästä tutkimastamme hyvin erilaisesta TCM-lajista osoittivat suuria hintavaihteluita. Poikkeuksena oli P. polyphylla, jonka luonnonvaraisten populaatioiden tiedetään yleisesti olevan yhä harvinaisempia, jonka hinta nousi tasaisesti, ja sen noususuuntauksessa oli vain vähän vaihtelua. Kolmen muun lajin hinnat vaihtelivat huomattavasti. Nämä johtuivat useista tekijöistä. Tarjonnan runsauteen tai niukkuuteen vaikuttavilla ekologisilla ja biogeografisilla tekijöillä oli varmasti merkitystä. Mutta myös muut tekijät vaikuttivat. Näitä olivat sekä kansalliset että maailmanlaajuiset taloudelliset tekijät (maailmanlaajuisen finanssikriisin vaikutus), kansalliset poliittiset muutokset, jotka puolestaan vaikuttivat liikemiesten kalliisiin lahjoihin (joihin kuului myös O. sinensis), ilmastonmuutos (joka vaikutti S. sphenantheran hedelmien menestykseen), kauppiaiden hintakeinottelu ja tiedonpuute (esimerkiksi G. gekon hintojen aleneminen, joka johtui siitä, että kauppiaat luulivat väärin perustein, että kotieläintuotanto lisäisi tarjontaa). Päätelmät: Tarkastelemiemme neljän TCM-lajin hintavaihteluihin vaikuttavat monet tekijät, ei pelkästään resurssien niukkuus. Tilanne on monimutkaisempi kuin Homman (1992) malliin perustuva kehityskulku, jossa hän ennusti, että korkeammat hinnat johtaisivat siirtymiseen viljelyyn, jolloin luonnonvarainen sato korvautuisi. Sekä O. sinensis -lajin että P. polyphylla -lajin osalta Homma (1992 Homma ( , 1996) oli oikeassa siinä, että niukkuus ja korkeat hinnat kannustivat merkittäviin investointeihin viljelyyn (P. polyphylla) ja keinotekoiseen tuotantoon (O. sinensis). Kummassakaan tapauksessa intensiivinen viljely- tai keinotekoinen lisäystuotanto ei kuitenkaan vielä ole riittävän laajamittaista, jotta luonnonvaraisista kannoista saataisiin vähemmän satoa. Korvaavuutta ja väärentämistä esiintyy kaikkien neljän lajin kohdalla. Tiedon parantaminen doi:lle.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö, 17 - löytö, 18 - löytö, 19 - löytö, 20 - löytö, 20 - löytö, 20 - löytö, 20 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö, 21 - löytö.

**Esimerkki 6.95**

SARS-CoV:n piikkiproteiinin heptad-toistot (HR1 ja HR2) ovat erittäin konservoituneita alueita, jotka muodostavat kriittisen 6-helix-kimpun viruksen sisäänpääsyn fuusiovaiheen aikana, ja ne ovat houkuttelevia sisäänpääsyn estäjien kohteita. Tässä tutkimuksessa raportoimme, että minimaalinen HR2-peptidi, 23-merin P6, voi estää SARS-CoV:n fuusion IC 50 -arvolla 1,04 ± 0,22 M. Tämä havainto tukee rakenteellista ennustetta HR1-trimerin syvän uran rakenteellisesta asemasta fuusioinhibiittoreiden kohteena ja ehdottaa P6:ta potentiaaliseksi johtavaksi peptidiksi tulevaa lääkekehitystä varten. Lisäksi HR-1-peptidin N46 ja sen mutatoidun version N46eg yhdistelmä osoittaa synergististä inhibitiota, jonka IC 50 on 1,39 ± 0,05 M ja yhdistelmäindeksi 0,75 ± 0,15. Tämä viittaa yhteiseen strategiaan, jolla HR1-peptidillä voidaan saada aikaan lupaava inhibitio muiden luokan I kuorivirusten osalta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tarkoitus, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen.

**Esimerkki 6.96**

Kolmen päivän akklimaation jälkeen haastatellun ryhmän sioihin inokuloitiin prototyyppinen yhdysvaltalainen PEDV-isolaatti US/Iowa/18984/ 2013 (GenBank-tietokanta #KF804028) (Hoang et al., 2013), 10 3 plakkien muodostavaa yksikköä/sika, oro-gastrisen ruokailun kautta aiemmin kuvatulla tavalla (Madson et al., 2014). Kontrolliryhmän siat saivat viruksista vapaata soluviljelymediaa. Osa näistä sioista inokuloitiin uudelleen samalla kannalla samalla tavalla 56. päivänä inokulaation jälkeen (PI).

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.97**

Viruskanavia muodostavat proteiinit (VCP) löydettiin 70-luvun lopulla, ja niitä on nykyään monissa viruksissa. Yleensä ne ovat pieniä ja niiden on koottava yhteen muodostaakseen kanavia, jotka depolarisoivat isäntäsolujen lipidikalvoa. Rakennetietoa on juuri ilmestymässä vain joistakin niistä. Näin ollen laskennallisilla menetelmillä on keskeinen rooli sellaisten uskottavien rakenteiden luomisessa, joita voidaan käyttää lääkekehitysprosessissa. Tässä katsauksessa esitellään rakennetiedon kertymistä historiallisesta näkökulmasta. Laskennalliset suoritukset ja niiden ennustusvoima raportoidaan biologisten kysymysten, kuten VCP:iden kokoonpanon, toimintamekanismin ja lääkeaineen ja proteiinin vuorovaikutuksen, ohjaamina. Lisäksi esitetään näkymiä siitä, miten karkearakeiset simulaatiot voivat edistää näiden proteiinien vielä tutkimattomien kysymysten ratkaisemista. Tämä artikkeli on osa J.C. Gumbartin ja Sergei Noskovin toimittamaa erityisnumeroa Membrane Proteins.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö.

**Esimerkki 6.98**

Tutkimuksen rekisteröinti: UKCRN-tunnistenumero 19086, rekisteröity toukokuussa 2015; sekä rekisteröinti osoitteessa www.trialregister.nl lyhenteellä "BreathDx", tutkimuksen tunnistenumero NTR 6114 (takautuvasti rekisteröity 28. lokakuuta 2016).

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.99**

H5N1-influenssaviruksen patogeneesin dynamiikka on monitahoinen, ja sitä voidaan pitää emergenttinä ominaisuutena, jota ei voida ymmärtää tarkastelematta järjestelmää kokonaisuutena. Viime vuosina suurin osa H5N1-viruksen ja isännän vuorovaikutusta koskevista korkean läpimenon tutkimuksista on keskittynyt isännän transkriptomiseen vasteeseen solu- tai keuhkokudostasolla. Nämä tutkimukset osoittivat, että synnynnäisen immuunivasteen ja immuunisolujen tunkeutumisen dynamiikka ja laajuus ovat kriittisiä H5N1-patogeneesin kannalta. Viruksen ja isännän vuorovaikutukset ovat kuitenkin moniulotteisia, ja tekniikan kehittyminen luo uusia mahdollisuuksia mitata järjestelmällisesti omien tietojen lisätasoja (esim. proteomi-, metabolia- ja RNA-profilointi) isännän vasteen kullakin ajallisella ja alueellisella tasolla (yksittäisestä solusta organismiin). Isännän luonnollinen geneettinen vaihtelu on toinen patogeneesiin vaikuttava isännän vasteen ulottuvuus. H5N1-taudin systeemibiologisilla malleilla pyritään ymmärtämään ja ennustamaan patogeneesiä integroimalla nämä eri ulottuvuudet käyttämällä intensiivistä laskennallista mallintamista. Tässä katsauksessa kuvaamme omic-tutkimusten merkitystä kattavamman kuvan saamiseksi infektiosta ja matemaattisia malleja, joita kehitetään näiden tietojen integroimiseksi. Tämä katsaus tarjoaa etenemissuunnitelman siitä, mitä on tehtävä tulevaisuudessa ja mitä laskennallisia strategioita olisi käytettävä H5N1:n patogeneesin kokonaismallin rakentamiseksi. H5N1:n patogeneesin systeemibiologian on aika nousta keskeiseen asemaan, kun alalla siirrytään kohti kattavampaa näkemystä virus-isäntä-vuorovaikutuksista.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 8 - tarkoitus, 9 - löytö, 10 - löytö.

**Esimerkki 6.100**

Porcine epidemic diarrhea virus (PEDV) on coronavirus, joka aiheuttaa porsaille vakavaa ripulia ja kuolemaan johtavaa kuivumista. Yleisesti ottaen probioottiset lisäravinteet voisivat parantaa toipumista ja suojata porsaita suolistopatogeeneiltä. Seitsemän paikallista maitohappobakteeria (LAB) (Ent. faecium 79N ja 40N, Lact. plantarum 22F, 25F ja 31F, Ped. acidilactici 72N ja Ped. pentosaceus 77F) sian ulosteista on hyvin karakterisoitu erittäin potentiaalisiksi probiooteiksi. Soluvapaiden supernatanttien (CFS) ja elävien LAB:ien antiviraalista aktiivisuutta arvioitiin synkuboimalla niitä Vero-soluissa ja haastamalla ne Thaimaassa sioista eristetyn PEDV:n pandemiakannan kanssa. Solujen eloonjääminen ja viruksen estäminen määritettiin sytopaattisen vaikutuksen (CPE) vähenemismäärityksellä ja vahvistettiin immunofluoresenssilla. CFS-laimennos (pH 6,3-6,8) ei osoittanut sytotoksisuutta Vero-soluissa 1:16:ssa, ja siksi sitä käytettiin laimennoksena viruslääkemäärityksissä. Kaikkien Lact. plantarum -kantojen laimennettu CFS osoitti antiviraalista vaikutusta PEDV:tä vastaan; samaa antiviraalista vaikutusta ei kuitenkaan havaittu Ent. faecium- ja Pediococcus-kannoilla. Kilpailevassa kokeessa vain elävä Lact. plantarum 25F ja Ped. pentosaceus 77F osoittivat CPE:n vähentävän virustartunnan saaneita soluja <50 %:iin havaitusta kenttäalasta. Tässä tutkimuksessa todettiin, että kaikkien testattujen laktobasillien CFS ja elävät Lact. plantarum (22F ja 25F) ja Pediococcus-kannat 72N ja 77F pystyivät vähentämään Thaimaassa sioista peräisin olevan PEDV:n pandemiakannan infektoituvuutta kohteena olevissa Vero-soluissa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 14 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö

**Esimerkki 6.101**

Tässä työssä tutkittiin Tripterygium regelii -uutteen (TRE) antioksidanttista aktiivisuutta ja neuroprotektiivisia vaikutuksia H 2 O 2 -indusoituun apoptoosiin ihmisen dopaminergisissä soluissa SH-SY5Y. TRE:ssä oli huomattavia määriä fenoleja (282,73 mg parkkihappoekvivalenttia/g uutetta) ja flavonoideja (101,43 mg naringiiniekvivalenttia/g uutetta). Pelkistävän voiman IC 50 -arvot olivat 52,51 lg ja DPPH-radikaalin puhdistusaktiivisuuden IC 50 -arvot 47,83 lg. TRE:n H 2 O 2 -pelkistyskyvyn todettiin olevan 57,68 lM 9 lg -1 min -1 . Tutkittaessa TRE:n vaikutuksia H 2 O 2 :n vahingoittamiin SH-SY5Y-soluihin havaittiin, että kun soluja inkuboitiin TRE:llä ennen H 2 O 2 -altistusta, H 2 O 2 :n aiheuttama sytotoksisuus kumoutui merkittävästi ja apoptoottiset piirteet, kuten solumorfologian muutos, ydinkondensaatio ja DNA:n fragmentoituminen, estyivät. Lisäksi TRE vaikutti erittäin tehokkaasti mitokondrioiden kalvopotentiaalin häiriöiden ja H 2 O 2 :n aiheuttaman apoptoottisen solukuoleman lieventämiseen. TRE-uute esti tehokkaasti Baxin, kaspaasi-3:n ja -9:n ylöspäin suuntautuvaa säätelyä ja Bcl-2:n alaspäin suuntautuvaa säätelyä. Lisäksi TRE-esikäsittely lisäsi selvästi tyrosiinihydroksylaasin (TH) ja aivoista peräisin olevan neurotrofisen tekijän (BDNF) määrää SH-SY5Y-soluissa. Nämä havainnot osoittavat, että TRE suojaa SH-SY5Y-soluja H 2 O 2 :n aiheuttamilta vaurioilta ja että antioksidanttiset ominaisuudet voivat selittää sen neuroprotektiiviset vaikutukset, ja viittaavat siihen, että TRE voisi mahdollisesti toimia hapetusstressiin liittyvien neurodegeneratiivisten tautien ehkäisykeinona.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - löytäminen, 3 - löytäminen, 4 - löytäminen, 5 - menetelmä, 6 - löytäminen, 7 - löytäminen, 8 - löytäminen, 9 - löytäminen, 10 - löytäminen, 11 - löytäminen, 12 - löytäminen, 13 - löytäminen.

**Esimerkki 6.102**

Tulokset osoittavat, että PCV2-infektioiden esiintymistiheys São Paulon osavaltiosta peräisin olevissa abortoiduissa sikiöissä on melko alhainen (10,7 %) ja että samanaikainen infektio muiden taudinaiheuttajien kanssa on yleinen ja voi olla osallisena PCV2:een liittyvässä lisääntymishäiriössä. PCV2:n kapsidiproteiinin alueiden toistuvat, tyypilliset aminohappomotiivit eivät näyttäneet liittyvän emakoiden aborttiin.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.103**

Kärpäset siirrettiin Escherichia coli- tai Pseudomonas aeruginosa -levyille, ja niiden annettiin kävellä bakteerien päällä yhteensä 5 minuutin ajan. Kun kärpäset olivat saastuneet, ne joko kerättiin välittömästi bakteerien kvantifioimiseksi tai asetettiin steriileille levyille puhdistettavaksi 5 tai 10 minuutiksi. Puhdistuksen jälkeen kärpäset asetettiin putkiin, joissa oli 1 ml steriiliä 0,85-prosenttista suolaliuosta, ja niitä ravisteltiin varovasti 1 minuutin ajan bakteerien poistamiseksi. Tehtiin sarjalaimennos, ja 50 ml:n spot-tiitterit levytettiin. Myös puhdistuskäyttäytymistä seurattiin ja pisteytettiin 5 minuutin ajan. Tulokset osoittavat, että bakteerit vähenivät molempien bakteerien osalta kaikilla kolmella kärpäslajilla. Sarcophaga bullata ja D. virilis osoittivat molempien bakteerien merkittävää vähenemistä 10 minuutissa, kun taas M. domestica osoitti merkittävää vähenemistä vain P. aeruginosa -bakteerin osalta. Puhdistuskäyttäytyminen lisääntyi merkittävästi bakteereille altistuneilla kärpäsillä verrattuna kärpäsiin, joita ei altistettu bakteereille. Tämä tutkimus on tärkeä, koska se osoittaa, että kärpästen puhdistus voi vaikuttaa tautien mekaaniseen tarttumiseen, ja lisätutkimuksissa olisi tarkasteltava kärpästen kykyä poistaa muunlaisia mikro-organismeja.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö.

**Esimerkki 6.104**

Mycoplasma haemofelis' ja 'Candidatus Mycoplasma turicensis' ovat kissojen hemoplasmoja, jotka aiheuttavat hemolyyttistä anemiaa. Primääritartunnasta toipuneilla kissoilla osoitettiin äskettäin suoja homologista uusintahaastetta vastaan. Tässä tutkimuksessa selvitettiin, saivatko kissat, jotka olivat toipuneet "Cand. M. turicensis" -infektiosta toipuneet henkilöt olivat suojattuja patogeenisemman M. haemofelis -bakteerin aiheuttamia infektioita vastaan. Kymmenen määriteltyä patogeenivapaata kissaa altistettiin M. haemofelis -bakteerille. Viisi kymmenestä kissasta oli toipunut Cand. M. turicensis" -bakteeriemiasta (ryhmä A), ja viisi kissaa oli naiiveja kontrolleja (ryhmä B). Ristikkäistä suojaa ei havaittu. Sitä vastoin "Cand. M. turicensis -bakteerista toipuneilla kissoilla M. haemofelis -infektion puhkeaminen oli nopeampaa (PCR-positiiviset ja aneemiset kissat olivat aikaisemmin) kuin kontrolliryhmillä. Mitään "Cand. M. turicensis" -bakteeria ei havaittu yhdessäkään kissassa. M. haemofelis -bakteerin irtoamista havaittiin syljessä, ulosteessa ja virtsassa. Molemmissa ryhmissä havaittiin merkkejä Th1-vasteesta (korkea IFN-γ, matala IL-4), mutta myös IL-10-tasot olivat korkeat. Ryhmässä A kokonais-, CD4+- ja CD8+-T-solut lisääntyivät muutamassa päivässä M. haemofelis -altistuksen jälkeen. Maksimibakteremian aikana makrosyyttinen hypokrominen anemia, neutropenia, monosytoosi sekä leukosyyttien, eosinofiilien ja lymfosyyttien lukumäärän ja niiden alaryhmien (B- ja T-solut, CD4+-, CD8+- ja CD4+CD25+-solut) väheneminen oli erityisen merkittävää ryhmässä A. Lisäksi havaittiin proteiinipitoisuuksien nousua, hypoalbuminemiaa ja polyklonaalista hypergammaglobulinemiaa. Viisi kymmenestä M. haemofelis -tartunnan saaneesta kissasta selvitti bakteeriepidemian myöhemmin ilman antibioottihoitoa. Yhteenvetona voidaan todeta, että aiempi hemoplasmainfektio, vaikka kissa olisikin näennäisesti toipunut, voi vaikuttaa myöhempiin infektioihin, johtaa tehostumisilmiöön ja muihin eroihin infektiokinetiikassa.

**Tulos**

1 - background, 2 - background, 3 - purpose, 4 - background, 5 - method, 6 - method, 7 - method, 8 - method, 9 - background, 10 - finding, 11 - finding, 12 - background, 13 - finding, 14 - finding, 15 - finding, 16 - finding, 17 - finding, 18 - finding, 19 - finding, 20 - finding, 21 - finding, 22 - finding, 23 - finding, 24 - finding, 25 - finding, 26 - finding, 27 - finding, 28 - finding

**Esimerkki 6.105**

-TUB, EF ja ATPase lämpötilakäsittelyjen osalta. Vakaat vertailugeeniyhdistelmät voivat vähentää normalisoinnin harhaa. Tämä työ tarjoaa ensimmäistä kertaa kattavan luettelon sopivista referenssigeeneistä ja helpottaa tulevia tutkimuksia M. separatan geenien toiminnasta.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.106**

Uusi sarja (3-dietoksifosforyyli)isoksatsolidiineja, jotka on substituoitu C5:n kohdalla erilaisilla kinatsolinoneilla, on syntetisoitu N-metyyli-C-(dietoksifosforyyli)nitronin ja N3-substituoitujen 2-vinyyli-3H-kinatsolin-4-oneiden 1,3-dipolaarisella sykliliitoksella. Kaikkien isoksatsolidiinien antiviraalista aktiivisuutta arvioitiin monenlaisia DNA- ja RNA-viruksia vastaan. Isoksatsolidiinit trans-11f/cis-11f (90:10), trans-11h ja trans-11i/cis-11i (97:3) osoittivat heikkoa aktiivisuutta (EC 50 = 6,84, 15,29 ja 9,44 µM) VZV:tä (TK + -kanta) kohtaan, joka oli vain yhden kertaluokan pienempi kuin vertailulääkkeenä käytetyn asikloviirin aktiivisuus. Fosfonaatit trans-11b/cis-11b (90:10), trans-11c, trans-11e/cis-11e (90:10) ja trans-11g vaikuttivat hieman aktiivisilta sytomegalovirusta vastaan (EC 50 = 27-45 µM). Yhdisteet, jotka sisältävät kinatsolinonirungon N3:n kohdalla bentsyylisubstituentteja, osoittivat lievää antiproliferatiivista aktiivisuutta testattuja immortalisoituja soluja kohtaan IC 50:n ollessa välillä 21-102 µM.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen.

**Esimerkki 6.107**

co (J.A. Hincapié-García). Sosiaali- ja hallintofarmasian tutkimus xxx (xxxx) xxx-xxx 1551-7411/

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.108**

In vivo MRA osoitti, että DM:n SNR:ää vähentävä vaikutus oli suurempi kuin D-USPIO:n (P , 0,05). In vitro MRI-kuvauksissa SNR oli merkittävästi pienempi kaneilla, joita hoidettiin DM-USPIO-annoksella 2 verrattuna D-USPIO-hoitoon (P , 0,05), ja se oli yleensä pienempi annoksella 3 (P , 0,1). Johtopäätöksenä ehdotamme, että DM-USPIO on parempi kuin D-USPIO ateroskleroottisten leesioiden tutkimisessa kaneilla.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö.

**Esimerkki 6.109**

19. kesäkuuta 2017) neljästä Manateen piirikunnan paikasta (kuva 1a) . 33 hyttysten virooman ristikontaminaation välttämiseksi kunkin paikan munat haudottiin joka vuosi erikseen tislatussa 34 vedessä, kasvatettiin aikuisiksi, spesifioitiin ja pakastettiin. Naaraiden vatsat yhdistettiin (N= 35 20/allas) erikseen neljältä keräyspaikalta yhteensä kahdeksaksi yksittäiseksi altaaksi. Kokonais-RNA 36 uutettiin käyttäen AllPrep DNA/RNA Mini Kit -pakettia (Qiagen) ja rRNA poistettiin 37 NEBNext rRNA Depletion Kit -paketin (New England BioLabs) avulla. Shotgun-metagenomiikan kirjastojen valmistukseen käytettiin NEBNext Ultra II Directional RNA 38 Library Prep Kit -pakettia (New England BioLabs). 39 Käänteistranskriptoidut RNA-kirjastot sekvensoitiin HiSeq 3000 (Illumina) -laitteella 40 2x101-ajotilassa. Tiedot talletettiin NCBI:n Sequence Read Archive- ja 41 Biosample-arkistoon BioProject PRJNA547758 -nimellä. 42 43 Alkukokoonpano ja metaviromianalyysi 44 BBdukia käytettiin adaptaatiosekvenssien 45 trimmaamiseen ja epäpuhtauksien poistamiseen. Ae. aegypti -sekvenssit poistettiin käyttämällä BBsplit 46 author/funder. Kaikki oikeudet pidätetään. Ei uudelleenkäyttöä ilman lupaa. : bioRxiv preprint 9 Assembly Spadesilla metatilassa [8] ja luokittelu Diamondilla [9] täydellistä 71 DENV4-genomia varten 71 DENV4-genomia varten. Lukukartoitus Bowtie-ohjelmalla [10] paljasti virheellisiä emäksiä lähellä 3' päätä, 72 jotka korjattiin manuaalisesti. Genomi annotoitiin käyttämällä Genome Annotation 73 Transfer Utility -ohjelmaa [16] Virus Pathogen Database and Analysis Resource (ViPR) -tietokannasta [17]. 74 75 Fylogeneettiset ja molekyylikelloanalyysit 76 Kaksisataa kolmekymmentäneljä DENV4-genomisekvenssiä GenBankista (taulukko S1) kohdistettiin 77 käyttäen MAFFT-versiota 7.407 [18] L-INS-I-menetelmällä [19]. IQ-TREE-ohjelmistoa [20] käytettiin 78 genomien fylogeneettisen signaalin arvioimiseen likelihood-kartoituksen [21] avulla ja 79 maksimaalisen likelihoodin (ML) fylogenian päättelemiseen Bayesin 80 informaatiokriteerin (BIC) [20, 22] mukaisen parhaiten sopivan mallin perusteella. Sisäisen haarautumisjärjestyksen tilastollista kestävyyttä arvioitiin 81 Ultrafast Bootstrap (BB) Approximation (2 000 toistoa) avulla, ja vahva tilastollinen 82 tuki määriteltiin BB>90 %:ksi [23]. 83 84 Arvioidaksemme, milloin DENV4 saapui Floridaan, käytimme 145 kantaa, mukaan lukien kaikki 85 amerikkalaiset isolaatit, Aasian ja Afrikan sukuiset isolaatit ja satunnaisesti supistetut brasilialaiset 86 isolaatit. Tämän aineiston kannat eivät olleet rekombinantteja, mikä arvioitiin tarkastelemalla 87 linjauksia mahdollisten rekombinaatiopisteiden varalta käyttäen RDP4-ohjelmistossa toteutettuja RDP-, GENECONV-, MaxChi-, 88 CHIMAERA- ja 3Seq-algoritmeja [24]. Juuren ja kärjen välisen geneettisen 90 divergenssin ja näytteenottopäivän välinen korrelaatio tehtiin [25] kellosignaalin arvioimiseksi ennen Bayesin 91 fylodynaamista analyysia. Aika-asteikolliset puut rekonstruoitiin käyttämällä Bayesin 92 fylodynaamisen päätelmän kehystä BEAST v.1.8.4:ssä [26,27]. Markov Chain Monte Carlo 93 (MCMC) -näytteenottimet ajettiin 200/250 miljoonaan sukupolveen asti Markovin ketjun sekoittumisen varmistamiseksi, 94 tekijä/tekijä. Kaikki oikeudet pidätetään. Uudelleenkäyttö ilman lupaa kielletty.

**Tulos**

1 - method, 2 - method, 3 - method, 4 - method, 5 - method, 6 - method, 7 - method, 8 - method, 9 - method, 10 - method, 11 - method, 12 - other, 13 - method, 14 - other, 15 - other, 16 - method, 17 - finding, 18 - finding, 19 - method, 20 - menetelmä, 21 - menetelmä, 22 - menetelmä, 23 - toteaminen, 24 - menetelmä, 25 - menetelmä, 26 - menetelmä, 27 - menetelmä, 28 - toteaminen, 29 - toteaminen, 30 - toteaminen, 31 - toteaminen, 32 - toteaminen, 33 - toteaminen, 34 - toteaminen, 35 - muut, 36 - muut

**Esimerkki 6.110**

Tulokset osoittavat, että 36,1 prosenttia vastaajista ilmoitti olevansa halukkaita ottamaan rokotteen. Ne, joilla oli suurin luottamus hallitukseen, halusivat todennäköisimmin ottaa rokotteen (43,4 %), ja ne, joilla oli vähiten luottamusta hallitukseen, olivat vähiten halukkaita (15,8 %). Niistä, jotka ilmoittivat luottavansa paikalliseen terveydenhuoltojärjestelmään, 38,4 prosenttia oli halukkaita ottamaan rokotteen, ja niistä, jotka eivät luottaneet paikalliseen terveydenhuoltojärjestelmään, vain 23,5 prosenttia oli halukkaita ottamaan rokotteen. Päätelmät: Rokotuspäätökseen tartuntataudin puhjetessa liittyy monia näkökohtia. Luottamus hallituksen teknisiin ja organisatorisiin taitoihin käsitellä tartuntatautiepidemiaa sekä luottamus lääketieteellisiin organisaatioihin ennustavat suositeltujen suojatoimenpiteiden käyttöönottoa. Tulokset osoittavat, että rokotussuunnitelmien noudattaminen kansalaisten keskuudessa terveyskriisin aikana edellyttää sosiaalisen ja institutionaalisen luottamuksen kehittämistä.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö.

**Esimerkki 6.111**

Suuri osa koirista kärsii hengitystiesairauksista, kun ne sijoitetaan kenneleihin lomalle tai uudelleensijoitukseen. Mycoplasma cynos -bakteerin merkitystä koirien tarttuvien hengitystiesairauksien aiheuttajana tutkittiin tutkimalla koirien serologista vastetta kyseiselle organismille, kun ne saapuivat suureen uudelleensijoituskenneliin. Neljäkymmentäkaksi paritettua koirien seeruminäytettä (21 päivän välein) tutkittiin M. cynos -vasta-aineiden varalta Western blotting -menetelmällä. Vasta-aineiden kehittyminen seerumissa oli yhteydessä samana ajanjaksona todettuihin kliinisiin sairauksiin. Kuudessakymmenesseitsemässä prosentissa koirista M. cynos -bakteerin vasta-aineiden määrä kasvoi vähintään kaksinkertaiseksi kolmen ensimmäisen viikon aikana kennelissä. Reaktiivisuus 45 kDa:n antigeenin kanssa oli hallitsevaa. Positiivisen serologisen reaktion osoittaneista koirista 80 prosentilla oli kliininen hengitystiesairaus, kun taas 20 prosenttia pysyi terveenä. Tämän tutkimuksen tulokset osoittavat, että M. cynos -bakteerille saatu vasta-ainevaste on yleinen uudelleensijoituskoirilla ja että se on positiivisessa yhteydessä kliinisen hengitystiesairauden kehittymiseen. #

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - menetelmä, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - muu.

**Esimerkki 6.112**

Taustaa: Moniresistenttien (MDR) patogeenien aiheuttamat infektiot johtavat huonoihin potilastuloksiin tehohoitoyksiköissä. Kosketusvarotoimet ovat tarpeen MDR-patogeenien leviämisen vähentämiseksi. Ympäröivän ympäristön merkitystä ei kuitenkaan tunneta hyvin. Tutkimme teho-osaston siirron vaikutuksia MDR-hengitystiepatogeenien havaitsemisasteeseen ja potilastuloksiin. Menetelmät: Teho-osastolle ennen ja jälkeen siirron otetut potilaat analysoitiin takautuvasti. Potilaiden perusominaisuudet, havaittujen hengitystiepatogeenien tyypit, käytetyt antibiootit ja potilastulokset mitattiin. Tulokset: Mukaan otettiin yhteensä 463 aikuispotilasta, jotka otettiin teho-osastolle 4 kuukautta ennen ja jälkeen muuton. Heistä 234 oli otettu teho-osastolle ennen siirtoa ja 229 sen jälkeen. Lähtötilanteen ominaisuudet, kuten ikä, sukupuoli ja taustalla olevat sairaudet, eivät eronneet näiden kahden ryhmän välillä. Siirron jälkeen MDR-hengitystiepatogeenien ilmaantuvuus laski 90,0 tapauksesta 68,8 tapaukseen 1000 potilaspäivää kohti, mutta ero oli tilastollisesti merkityksetön. Kolistiinin käyttö väheni merkittävästi 53,5 päivästä (95 prosentin luottamusväli [CI], 20,3-86,7 päivää) 18,7 päivään (95 prosentin CI, 5,6-31,7 päivää). Lisäksi sairaalassaoloaika lyheni merkittävästi 29 päivän mediaanista (interkvartiiliväli [IQR], 14-50 päivää) 21 päivään (IQR, 11-39 päivää). Päätelmät: MDR-hengitystiepatogeenien havaitsemisasteet eivät eronneet merkittävästi toisistaan ennen teho-osaston siirtoa ja sen jälkeen. Teho-osaston siirto voisi kuitenkin auttaa vähentämään antibioottien käyttöä MDR-patogeeneja vastaan ja parantamaan potilastuloksia.

**Tulos**

1 - background, 2 - background, 3 - background, 4 - background, 5 - method, 6 - method, 7 - method, 8 - finding, 9 - finding, 10 - finding, 11 - finding, 12 - finding, 13 - finding, 14 - finding, 15 - finding, 16 - finding, 17 - finding, 18 - finding, 19 - finding, 20 - finding, 21 - finding

**Esimerkki 6.113**

C. Xu et al.

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.114**

Siteeraa tätä artikkelia: Rojek AM, Horby PW. 2017 Offering patients more: how the West Africa Ebola outbreak can shape innovation in therapeutic research for emerging and epidemic infections. Phil. Trans. R. Soc. B 372: 20160294.

**Tulos**

1 - muu, 2 - tarkoitukseen, 3 - muu, 4 - muu, 5 - muu, 6 - muu, 7 - muu.

**Esimerkki 6.115**

Kansanterveyslehden kotisivu: www .e lse vi er.co m/ pu he p u b l i k h e a l t h 1 5 0 ( 2 0 1 7 ) 8 7 e9 2.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.116**

Lyhenteet: b 2 M, b 2 -mikroglobuliini; ALP, alkalinen fosfataasi; d.p.i.

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.117**

Johtopäätökset: S. pneumoniae-indusoima IL-8-ekspressio ihmisen epiteelisoluissa BEAS-2B-soluissa riippui JNK:n aktivaatiosta ja fosforyloituneen c-Junin rekrytoinnista il8-promoottoriin.

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.118**

Tässä jaksossa esitellään tuloksia 30 maasta, joita käytettiin mallin täsmentämiseen ja virittämiseen, ja verrataan niitä kokonaistuloksiin, jotta voidaan selvittää, missä määrin virittäminen ja mallin täsmentäminen ovat saattaneet vaikuttaa näiden maiden tuloksiin. Kokeilimme erilaisia mallin määrittelyjä ja ominaisuuksien yhdistelmiä 30 maata käsittävällä aineiston osajoukolla ennen kuin sovelsimme mallejamme koko maakokoelmaan. Taulukossa 2 -2 esitetään mallin suorituskykymittarit sekä koko 72 maata käsittävälle kokoelmalle että mallin määrittelyyn ja virittämiseen käytetylle 30 maan osajoukolle. Mallin suorituskyky heikkeni hieman koko maajoukon osalta verrattuna mallin määrittelyyn ja virittämiseen käytettyihin 30 maahan. Heikompi suorituskyky selittyy osittain sillä, että artikkelien keskimääräinen määrä viikossa oli koko maakokoelmassa alhaisempi kuin mallin määrittelyssä käytetyissä 30 maassa -0,14 artikkelia viikossa verrattuna 3,50 artikkeliin viikossa. Olemme osoittaneet, että yleisesti ottaen mallimme toimivat parhaiten sellaisten maa-sairausparien osalta, jotka saavat runsaasti uutisointia.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö.

**Esimerkki 6.119**

Journal of Infection (2012) 64, 96e103 näytteeseen valituista iäkkäistä (>65 vuotta, 3,2 %) kuin keski-ikäisistä aikuisista (25e65 vuotta; 2,0 %) ja nuorista (14e25 vuotta; 0,9 %). Tutkimusjakson aikana hMPV-infektiot osoittivat kahden vuoden välein tapahtuvaa kausivaihtelua, joka oli suurimmillaan vuosina

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.120**

HCMV-infektio on hengenvaarallinen tila immuunipuutteisille potilaille ja vastasyntyneille, ja uusia HCMV:n vastaisia aineita tarvitaan selvästi. Tältä osin syntetisoitiin sarja 1-[x-(fenoksi)alkyyli]urasiilijohdannaisia ja tutkittiin niiden antiviraalisia ominaisuuksia. Yhdisteillä 17, 20, 24 ja 28 todettiin olevan erittäin spesifinen ja lupaava inhiboiva vaikutus HCMV:n lisääntymistä vastaan HEL-soluviljelmissä EC 50 -arvojen ollessa välillä 5,5-12 lM. Näiden yhdisteiden vaikutusmekanismin ja linkkialueen rakenne-aktiivisuus-suhteen selvittämiseksi olisi tehtävä lisätutkimuksia.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - löydöt, 4 - löydöt.

**Esimerkki 6.121**

Vaikka vuosina 2009 ja 2010 toteutetuilla maakunnallisilla lisärokotustoimilla pystyttiin vähentämään tartuntoja vuosina 2009-2011, 0-6-vuotiailla lapsilla havaittiin suurempia R-arvoja vuoden 2012 jälkeen, mikä osoittaa, että lisärokotustoimien hyödyt olivat lyhytaikaisia. Lisäksi 26-45-vuotiaiden aikuisten tartunnat PLOS ONE.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.122**

Lähi-idän hengitystieoireyhtymä (MERS), joka on ihmisiin kohdistuva pandemiauhka, on herättänyt suurta huolta maailmanlaajuisesti, mutta MERS-tutkimuksesta ei ole tehty bibliometrisiä tutkimuksia. Tämän tutkimuksen tavoitteena oli kartoittaa tautia koskevan tutkimuksen tuottavuutta PubMediin indeksoitujen artikkelien perusteella. PubMedistä haettiin MERS-tautiin liittyvät artikkelit vuosilta 2012-2015. Artikkelit luokiteltiin kolmeen luokkaan niiden painopisteen mukaan. Julkaisujen tuotoksia arvioitiin ja usein käytettyjä termejä kartoitettiin VOS viewer -ohjelmiston avulla. Analyysiin otettiin mukaan yhteensä 443 artikkelia. Niitä julkaistiin 162 lehdessä, joista Journal of Virology oli tuottavin (44 artikkelia; 9,9 %), ja ne oli julkaistu kuudessa eri organisaatiotyypissä, joista yliopistot olivat tuottavimpia (276 artikkelia; 62,4 %).Suurin osa artikkeleista keskittyi lääketieteellisiin perustutkimuksiin ja kliinisiin tutkimuksiin (47,2 %), ja kolmantena olivat ennaltaehkäisyä ja valvontaa käsittelevät artikkelit (26,2 %), joiden väliin jäivät muita painopisteitä koskevat artikkelit (26,6 %). Ennaltaehkäisyä ja valvontaa käsittelevillä artikkeleilla oli korkein keskimääräinen vaikuttavuuskerroin (226,34), seuraavaksi korkein oli lääketieteellisiä perustieteitä ja kliinisiä tutkimuksia käsittelevillä artikkeleilla (180,23) ja kolmanneksi korkein muita painopistealueita käsittelevillä artikkeleilla (168,03). Keskimääräisten sijoitusten erot olivat tilastollisesti merkitseviä (p = 0,000). Lisäksi "conronavirus", "tapaus", "tartunta" ja "havaitseminen" olivat yleisimmin käytettyjä termejä. Tämän ensimmäisen MERS-tautia koskevan bibliometrisen tutkimuksen tulokset viittaavat siihen, että taudin ennaltaehkäisystä ja torjunnasta on tullut suuri huolenaihe ja että siihen liittyvää tutkimusta olisi vahvistettava.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tarkoitus, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 13 - menetelmä, 14 - menetelmä, 15 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 18 - löytö, 18 - löytö, 18 - löytö, 18 - löytö, 18 - löytö, 18 - löytö, 18 - löytö, 19 - löytö, 19 - löytö

**Esimerkki 6.123**

Taustaa: Hengitystieinfektiot voivat aiheuttaa merkittävää sairastuvuutta ja kuolleisuutta immuunipuutteisilla potilailla. Useimmissa laitoksissa rutiininomaisesti käytettävissä olevia tavanomaisia testejä rajoittavat havaittavien taudinaiheuttajien määrä, heikko herkkyys ja/tai pitkä käsittelyaika. Tavoitteet: Vertailla perinteisten rutiinitestien suorituskykyä suorilla fluoresoivilla vasta-ainemäärityksillä ja virusviljelyllä räätälöityyn TaqMan® array card (TAC) -reaaliaikaiseen PCR-menetelmään, joka kohdistuu 24 virukseen, 8 bakteeriin ja 2 sieneen samanaikaisesti. Tutkimuksen suunnittelu: Keräsimme 143 hengitystietutkimusnäytettä 120 oireilevalta immuunipuutteiselta potilaalta. Näytteille, joiden tavanomaiset ja TAC-tulokset olivat ristiriidassa, tehtiin lisävarmennustestejä. Tulokset: TAC-määrityksellä tunnistettiin viruspatogeeneja useammista näytteistä kuin tavanomaisella testauksella (77/143 vs. 27/143; McNemar P < 0,0001), vaikka TAC-tulokset viruksista, joita ei voitu havaita tavanomaisella testauksella, jätettiin analyysin ulkopuolelle (59/143 vs. 26/143; P < 0,0001). Lisäksi TAC-määrityksellä tunnistettiin 18 näytettä, joissa oli muita kuin viruspatogeeneja. Verifiointitestaus vahvisti positiiviset TAC-tulokset 50:lle 55 näytteestä, joiden osalta tavanomainen testaus oli negatiivinen. Kaksi kolmesta näytteestä, joiden tavanomainen testi oli positiivinen mutta TAC-tulos negatiivinen, vahvistettiin positiiviseksi. Virusperäisten taudinaiheuttajien yhteisinfektioiden osuus oli 5,6 prosenttia ja kokonaispatogeenien osuus 11,8 prosenttia. Päätelmät: Räätälöity TAC-testi johti hengitystievirusten tunnistamisen merkittävään lisääntymiseen. Tämä tutkimus tarjoaa käytännön arvioinnin TAC-määrityksen suorituskyvystä todellisessa elämässä väestössä, jossa virus- ja epätyypillisten patogeenien nopea ja tarkka diagnosointi on ratkaisevan tärkeää asianmukaisen kliinisen hoidon kannalta.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tarkoitus, 5 - tarkoitus, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö.

**Esimerkki 6.124**

Yhden lauseen tiivistelmä: Systemaattinen katsaus ja meta-analyysi satunnaistetuista kliinisistä tutkimuksista, joissa tutkittiin mikrobilääkeprofylaksiaa tai metafylaksiaa luonnossa esiintyvää naudan hengitystiesairautta vastaan. Toimittaja: Edmundo Calva ABSTRAKTI Eläinlääketieteen ja ihmislääketieteen välinen selvä ero on mikrobilääkkeiden rutiininomainen käyttö (profylaksia, metafylaksia) terveille yksilöille. Mikrobilääkkeiden massalääkityksen tarve perustuu uskomuksiin siitä, että ryhmä/ryhmät eläimiä sairastuu bakteeritautiin (eli sairastuvuus) ja/tai kuolee (eli kuolleisuus). Naudan hengitystiesairaus (Bovine respiratory disease, BRD) on maailmanlaajuisesti suurin mikrobilääkkeiden käyttöaihe nautaeläimille. Tavoitteena oli tehdä systemaattinen katsaus ja meta-analyysi satunnaistetuista kontrolloiduista kliinisistä tutkimuksista, joissa tutkittiin mikrobilääkeprofylaksiaa/metafylaksiaa sairastuvuuden/kuolleisuuden ehkäisemiseksi. Kaikkiaan 58 julkaisua täytti sisäänottokriteerit, ja niissä oli yhteenveto 169 yksittäisestä RCT:stä, jotka kattoivat 50 vuotta. Mikrobilääkeprofylaksia ja metafylaksia vähensivät BRD-sairauksien suhteellista riskiä kohtalaisesti mutta vaihtelevasti. Nämä olivat riippuvaisia käytetyistä mikrobilääkeryhmistä, metafylaksian määritelmästä, BRD-kohtausten määrästä ja RCT:n kestosta. Parhaiten suhteellinen riski pieneni laajakirjoisilla kriittisesti tärkeillä mikrobilääkkeillä tai niiden yhdistelmillä. BRD-profylaksia/metafylaksia edustaa suurta mikrobilääkkeiden kulutusta, joka johtaa hyvin vaihteleviin lyhyen aikavälin hyötyihin sairastuvuuden/kuolleisuuden absoluuttisen riskin pienentämisessä. Vaikka ennaltaehkäiseviä tuotteita käytetään laajalti, mikrobilääkkeiden massalääkityksen tarve olisi arvioitava uudelleen, koska taustalla oleva ongelma on todennäköisemmin rehukasvattamo- ja vasikkateollisuuden segmentoitunut infrastruktuuri kuin itse tauti.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tarkoitus, 6 - menetelmä, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö

**Esimerkki 6.125**

Menetelmä havaitsi S. pyogenes -bakteerin spesifisesti 8 minuutissa kliinisistä näytteistä, ja sitä voidaan mahdollisesti käyttää hoitopisteissä.

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.126**

Tilastollisessa analyysissä käytetään Prism 7 -ohjelmistoa. Studentin t-testi suoritettiin kahden ryhmän analyysiä varten. Pearsonin korrelaatiokertoimet laskettiin. P-arvoja, jotka olivat alle 0,05, pidettiin tilastollisesti merkitsevinä.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä.

**Esimerkki 6.127**

Virukset ovat replikaatiokykyisiä genomeja, jotka ovat suhteellisen geeniköyhiä. Jopa suurimmat virukset (esim. herpesvirukset) koodaavat vain hieman yli 200 avointa lukukehystä (ORF). Koska virukset kuitenkin replikoituvat pakollisesti solujen sisällä ja koska evoluutiota saattaa ohjata mittakaavan säästöperiaate, on kohtuullista olettaa, että monet virukset ovat kehittäneet kyvyn ottaa solun koodaamia proteiineja käyttöön tarvittavien korvaavien toimintojen tarjoamiseksi. Virusten sekvenssitietokantojen in silico -tutkimus paljastaa, että useimmilla positiivisjuosteisilla ja kaksisäikeisillä RNA-viruksilla on ORF:itä RNA-helikaseille. Toisaalta retrovirusten genomeista puuttuu viruksen koodaama helikaasi. Tässä tarkastelemme lyhyesti käsitystä siitä, että ihmisen immuunikatovirus (HIV-1) on omaksunut kyvyn käyttää yhtä tai useampaa solun RNA-eliksaasia replikaatiokierrossaan.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - tarkoitus.

**Esimerkki 6.128**

Viruksen irtoamista ulosteesta, serokonversiota ja histopatologiaa arvioitiin 3-7-vuotiailla gnotioottisilla vasikoilla, joille oli suun kautta istutettu sian deltacoronavirus (PDCoV) (9,0-9,6 log 10 genomiekvivalenttia [GE] OH-FD22-P5:tä; n=4) tai sian epidemiaripulivirus (PEDV) (10,2-12,5 log 10 GE PC21A:ta; n=3). PDCoV:llä rokotetuilla vasikoilla havaittiin akuuttia mutta pysyvää viruksen RNA:n irtoamista ulosteesta ja PDCoV-spesifisiä seerumin IgG-vasta-ainevasta-aineita, mutta ilman vaurioita tai kliinistä tautia. PEDV:llä rokotetuilla vasikoilla ei kuitenkaan havaittu ulosteen irtoamista, serokonversiota, histologisia vaurioita eikä kliinistä tautia. Tietomme osoittavat, että vasikat ovat alttiita vastikään ilmaantuneen PDCoV:n tartunnalle, mutta eivät sian koronaviruksen, PEDV:n, tartunnalle.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - toteaminen, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen.

**Esimerkki 6.129**

Johtopäätökset: Analyysi osoittaa, että sikojen ulosteen viromi on hyvin vaihteleva ja että sen yleinen koostumus riippuu pääasiassa sikojen iästä. Proboottisen E. faecium -bakteerin ruokinnan aiheuttamia muutoksia ei voitu osoittaa käytetyllä metagenomiikan menetelmällä.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.130**

Johtopäätös - ABS vaikeuttaa 8 % pienten lasten URI-tapauksista. Tytöillä on useammin ABS-episodeja kuin pojilla. Rhinoviruksen ja M. catarrhaliksen esiintyminen URI:n aikana korreloi positiivisesti ABS-komplikaation riskin kanssa.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.131**

Yhteensä 446 seeruminäytteestä, jotka oli otettu 88 karjasta Koreassa, tutkittiin sian hengitystiekoronaviruksen (PRCV) vasta-aineita käyttäen entsyymi-immunosorbenttimääritystä (ELISA). Kaikki seeruminäytteet kerättiin 24-26 viikon ikäisiltä loppukasvatettavilta sioilta joulukuun 1998 ja kesäkuun 1999 välisenä aikana. ELISA-testissä 237 seerumia 446:sta testatusta seerumista (53,1 %) ja 54 näytteenottokarjaa 88:sta (61,3 %) oli positiivisia PRCV:n suhteen. Testatuista 88 karjan 446 seerumista 185 (41,5 %) seeruminäytettä 22 karjasta (25 %) oli seronegatiivisia PRCV:tä ja tarttuvaa gastroenteriittivirusta vastaan. Tietojemme mukaan PRCV:n suhteen seropositiiviset karjat ovat levinneet hajanaisesti eri puolille Etelä-Koreaa. #

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - muu.

**Esimerkki 6.132**

Hengitystievirusten rooli Kawasakin taudin (KD) patogeneesissä on edelleen kiistanalainen. Tässä tutkimuksessa osoitimme, että 8,8 %:lla KD-potilaista oli todettu hengitystievirusinfektioita. Potilailla, joilla oli samanaikainen virusinfektio, oli useammin sepelvaltimoiden laajentumia, ja heillä diagnosoitiin huomattavasti useammin epätäydellinen KD. Samanaikaisen virusinfektion esiintymisen ei pitäisi sulkea pois KD-diagnoosia.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö.

**Esimerkki 6.133**

Tavoitteet: Monilla influenssaa sairastavilla potilailla on useampi kuin yksi viruksen aiheuttaja, ja samanaikaisen tartunnan osuus on jopa 20 prosenttia. Hengitystievirusten kopatogeenien vaikutus influenssatautiin on epäselvä. Pyrimme selvittämään, muuttaako hengitystieviruksen ja pandemiallisen H1N1-viruksen yhteisinfektio kliinistä tautia. Menetelmät: Hengitystietnäytteistä, jotka otettiin 229 potilaalta, joilla oli H1N1-influenssa, ja 267 potilaalta, joilla ei ollut H1N1-influenssaa, seulottiin 13 kausiluonteisen hengitystieviruksen esiintyminen multiplex RT-PCR:llä. Tautien vakavuus rinnakkaisinfektoituneiden ja monoinfektoituneiden H1N1-potilaiden välillä kvantifioitiin käyttämällä standardoitua kliinisen vakavuuden asteikkoa. Influenssaviruksen viruskuorma laskettiin kvantitatiivisella RT-PCR:llä. Tulokset: Kolmekymmentä (13,1 %) influenssanäytettä oli positiivisia 31 viruksen kopatogeenin esiintymisen suhteen. Merkittävimmät kopatogeenit olivat rinovirus (61,3 %) ja koronavirukset (16,1 %). Sekä monoinfektoituneiden että koinfektoituneiden ryhmien kliinisen vakavuuden mediaani oli 1. Rhinoviruksen kanssa yhteisinfektoituneilla potilailla kliinisen vakavuuden aste oli yleensä alhaisempi (mediaani 0), kun taas muiden kuin rinovirusten aiheuttamien yhteisinfektioiden kliinisen vakavuuden aste oli huomattavasti korkeampi (mediaani 2). H1N1-viruskuormituksessa ei havaittu eroa koinfektoituneiden ja monoinfektoituneiden ryhmien välillä. Päätelmät: Hengitystievirukset infektoivat yhdessä influenssatautia sairastavia potilaita. Rhinoviruksen kanssa yhteisinfektoituneilla potilailla tauti oli lievempi, kun taas muiden kuin rinovirusten yhteisinfektiot liittyivät huomattavasti vakavampaan taudin vakavuuteen ilman, että influenssavirustitteri muuttui.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - tarkoitus, 3 - tarkoitus, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen, 15 - toteaminen.

**Esimerkki 6.134**

Vihreää fluoresenssiproteiinia (GFP) ilmentävät pseudotyyppiset lentivirusvektorit annettiin intratrakeaalisesti (i.t.) C57BL/6- ja

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.135**

Tässä tutkimuksessa selvitettiin lasten akuutin välikorvatulehduksen (AOM) kliinisiä tuloksia ja etiologiaa virologisten ja bakteriologisten testien perusteella. Tutkimusryhmään kuului 120 6-144 kuukauden ikäistä lasta, joilla oli AOM. Keskikorvaneste (MEF) tutkittiin viruspatogeenien varalta käänteisellä transkriptaasipolymeraasiketjureaktiolla (RT-PCR) ja bakteerien varalta gram-värjäyksellä ja viljelyllä. Kliininen vaste arvioitiin 2.-4., 11.-13. ja 26.-28. päivänä. Hengitystieviruksia eristettiin 39 potilaalta (32,5 %). Hengitystieinfektiovirus (RSV) (46,5 %) oli yleisin MEF-näytteistä tunnistettu virus, jota seurasivat ihmisen rinovirus (HRV) (25,6 %), ihmisen koronavirus (HCV) (11,6 %), influenssa (IV), tyyppi A (9,3 %), adenovirus, tyyppi A:n alatyyppi (AV) (4 %) ja parainfluenssa (PIV), tyyppi -3 (2 %) RT-PCR:llä. Yhteensä 69 bakteerilajia eristettiin 65:stä (54,8 %) 120 potilaasta. Streptococcus pneumoniae (S. pneumoniae) oli yleisin eristetty bakteeri. Virus-RNA:ta havaittiin 31:ssä (56,3 %) 55 bakteerinegatiivisesta näytteestä ja 8:ssa (12,3 %) 65 bakteeripositiivisesta MEF-näytteestä. Pelkkää virusinfektiota, yhdistettyä virus- ja bakteeri-infektiota, pelkkää bakteeri-infektiota tai ei virus- eikä bakteeri-infektiota edustavien lasten välillä ei havaittu merkittäviä eroja kliinisen paranemisen, uusiutumisen ja uusintatartuntojen suhteen. Pelkässä RSV-infektiossa tai RSV-infektiossa, johon oli yhdistetty S. pneumonia tai Haemophilus influenzae (H. influenzae), todettiin huomattavasti suurempi erittävän välikorvatulehduksen (SOM) osuus kuin muissa virusinfektioissa. Päätelmät. Tämä tutkimus antaa tietoa AOM:n etiologisista tekijöistä ja diagnoosista turkkilaislapsilla. Tulokset korostavat yleisten hengitystievirusten ja bakteeripatogeenien, erityisesti RSV:n, HRV:n, S. pneumoniae:n ja H. influenzae:n, merkitystä lasten AOM:n altistamisessa ja aiheuttamisessa.

**Tulos**

1 - background, 2 - background, 3 - method, 4 - method, 5 - method, 6 - method, 7 - method, 8 - finding, 9 - finding, 10 - finding, 11 - finding, 12 - finding, 13 - finding, 14 - finding, 15 - finding, 16 - finding, 17 - finding, 18 - finding, 19 - finding, 20 - finding, 21 - finding, 22 - finding, 23 - finding, 24 - finding, 25 - finding, 26 - finding

**Esimerkki 6.136**

Katkaisu Katkaisu Täydentävä kuva 1 | Katkaisun asettaminen linkkien ja piilolähteen tunnistamiseksi. (a) Newman-Wattsin pienimaailmaverkon (NW) kaikkien solmujen rekonstruoidussa vektorissa X olevien elementtiarvojen ln(1 - λ i )a ij kertaa -1 karkearakeinen jakauma, jossa alkuperäisen jakauman osalta on toteutettu bin-kertymä. Huippu, jonka keskipiste on nollassa, vastaa nollayhteyksiä ja toinen vastaa todellisia yhteyksiä. Näiden kahden piikin välille voidaan asettaa raja-arvo. (b) Ln(1 - λ i )a ij kertaa -1:n arvot rekonstruoidussa vektorissa X Erdös-Rényin satunnaisverkoille (ER), Watts-Strogatzin pienimaailmaverkoille (WS), NW:lle ja Barabási-Albertin skaalattomille verkoille (BA), jossa vihreät ja keltaiset pisteet vastaavat olemassa olevia linkkejä ja nollayhteyksiä. Kaikilla verkoilla on sama raja-arvo, joka on noin 0,13. (c) Rakenteellisen varianssin σ karkearakeinen jakauma NW-verkossa, jossa bin-kertymää käytetään alkuperäiseen jakaumaan. Suurin huippu, jonka keskipiste on lähellä nollaa, vastaa piilolähteen epäsuorien naapureiden solmuja, ja σ:n suuret positiiviset arvot liittyvät piilolähteen välittömiin naapureihin. Suurimman kuilun sisälle voidaan asettaa rajaus. (d) Kaikkien solmujen rekonstruoidun vektorin x elementtiarvojen σ \* i varianssi piilolähteen läsnä ollessa ER-, WS-, NW- ja BA-verkoissa, joissa vihreät ja keltaiset pisteet vastaavat piilolähteen välittömiä naapureita ja epäsuoria naapureita. Kaikilla verkoilla on samat raja-arvot, jotka ovat noin σ \* i = 0,9. Verkon koko a,b:ssä on 200 ja c,d:ssä 50, Θ = 0,25, ∆ = 0,45, λ i ja δ i jakautuvat tasaisesti alueille (0,2, 0,4) ja (0,4, 0,6). Kuvauksessa käytetään SIS-dynamiikkaa. Ruudut a ja c vastaavat päätekstin kuvaa 2a, jossa nt = 0,4, ja kuvaa 5.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 7 - tausta, 8 - tausta, 8 - tausta, 9 - tausta, 9 - tausta, 10 - tausta, 10 - tausta, 10 - tausta, 11 - tausta, 11 - tausta, 11 - tausta, 11 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta, 12 - tausta

**Esimerkki 6.137**

Tämän tutkimuksen tulokset osoittivat, että tarttuvien E. coli- ja Enterococcus spp. -bakteerien samanaikainen kolonisaatio suolen limakalvolla voi olla osallisena vastasyntyneiden sikojen ripulin patogeneesissä. Nämä bakteerit olisi otettava huomioon porsaiden ripulin diagnosoinnissa, kun yleisten, tunnettujen suolistoperäisten taudinaiheuttajien osoittaminen ei onnistu.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.138**

Perulaisten 1-3 viikon ikäisten alpakoiden ulostenäytteistä löydettiin naudan koronavirukseen (BCoV) vahvasti liittyviä geneettisiä sekvenssejä kuudella Punon departementin tilalla, joista osa oli yhteislaitumilla nautakarjan kanssa. Yhteensä 60 näytteestä tutkittiin koronavirus käyttäen RNA-riippuvaisen RNA-polymeraasigeenin (RdRp) fragmentin pesäkkeellistä PCR-monistusta. Sekvenssit 11 positiivisesta näytteestä olivat hyvin samankaltaisia Kakegawan, Quebecin ja Mebusin BCoV-kantojen kanssa (99,5-100,0 %) ja 99,2 % identtisiä aiemmin Yhdysvalloissa havaitun alpakoiden koronaviruksen (CoV) kanssa. BCoV:hen liittyvien geneettisten sekvenssien havaitseminen perulaisista alpakoiden pahnueista viittaa tämän viruksen mahdolliseen rooliin suolistosairauksien etiologiassa Andeilla.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen, 3 - menetelmä, 4 - löytäminen, 5 - löytäminen, 6 - löytäminen.

**Esimerkki 6.139**

B-hepatiittivirus Á HepG2.2.15 solulinja Á Lentiviraalinen vektori Á RNAi Á Doksisykliini Lyhenteet CP Ydinpromoottori DOX Doksisykliini DR1 Suora toisto 1 EN2 Enhancer II -alue HAV Hepatiitti A -virus HBV Hepatiitti B -virus HBcAg Hepatiitin ydinantigeeni HBsAg Hepatiitti B -pintaantigeeni antigeeni HBeAg Hepatiitti B e -antigeeni HCC Hepatosellulaarinen karsinooma HCV Hepatiitti C -virus HIV Ihmisen immuunikatovirus HSV Herpes simplex -virus KRAB Krüppel-assosioitunut laatikko Elektroninen oheismateriaali Tämän artikkelin verkkoversio (

**Tulos**

1 - löytäminen

**Esimerkki 6.140**

Julkaistu: xx xx xxxx OPEN www.nature.com/scientificreports/ 2 Scientific RePoRts | (2018) 8:3490 |

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.141**

Kehitettiin antigeenin vangitsemiseen perustuva entsyymi-immunosorbenttimääritys (AC-ELISA) ankan enteritisviruksen (DEV) UL24-antigeenin tehokkaaseen havaitsemiseen käyttämällä polyklonaalisia vasta-aineita. Ankat ja kanit immunisoitiin ekspressoidulla UL24-rekombinanttiproteiinilla. Ankoista ja kaneista saadut IgG-vasta-aineet UL24:ää vastaan puhdistettiin ja niitä käytettiin sieppausvasta-aineina. Optimoidun AC-ELISA:n spesifisyys arvioitiin käyttämällä DEV:tä, ankkahepatiittivirusta (DHV), ankkahepatiitti B -virusta (DHBV), hanhenruttovirusta (GPV), Riemerella anatipestiferiä (R.A.), Escherichia colia (E. coli), Pasteurella multocida (P.M.) ja Salmonella Enteritidis (S.E.). Ainoastaan DEV-näytteet antoivat spesifisen ja voimakkaan signaalin. Menetelmän herkkyysraja DEV:n havaitsemisessa oli 46 ng/100 l. PCR:ään ja viruksen eristämiseen verrattuna kokeellisesti tartunnan saaneiden seerumien havaitsemisessa saavutettiin 100 prosentin yksimielisyys. Kliinisillä näytteillä tehty vertailutesti neutralisaatiotestin ja AC-ELISA-menetelmän välillä osoitti, että AC-ELISA-menetelmällä todellisten positiivisten tulosten osuus oli 0,90 ja todellisten negatiivisten 0,67. Nämä tulokset osoittivat, että AC-ELISA-menetelmä on nopea, herkkä ja luotettava DEV-antigeenin spesifiseen osoittamiseen.

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen, 15 - toteaminen, 16 - toteaminen, 17 - toteaminen.

**Esimerkki 6.142**

Geososiaaliset vuorovaikutusmallit Geososiaalinen mittakaava Sijaintiin perustuva sosiaalinen verkosto Agenttipohjaiset epidemiamallit Sosiaalisten verkostojen analyysi Tartuntatautien leviäminen ja hallinta Korkean suorituskyvyn tietojenkäsittely A B S T R A C T Kaupungit ovat tärkeässä roolissa ilmateitse leviävien tautien (esim. influenssan) leviämisen edistämisessä ja voimistamisessa, koska niillä on tiiviit ihmiskontaktit. Ennen ilmateitse tarttuvien tautien puhkeamista kaupungissa ei tiedetä, miten määritetään sopiva eristysalue tehokkaita rokotusstrategioita varten. Tässä tutkimuksessa ilmateitse leviäviä tauteja käsitellään geososiaalisina vuorovaikutusmalleina, koska virukset leviävät eri ihmisryhmien välillä maantieteellisillä alueilla ihmisten välisen vuorovaikutuksen ja väestön liikkumisen kautta. Aiemmissa tutkimuksissa on väitetty, että ihmisten geososiaalisen vuorovaikutuksen mallien avulla määritetty sopiva mittakaava voi tarjota suuria mahdollisuuksia tehokkaaseen rokottamiseen. On kuitenkin tehty vain vähän työtä, jossa on tutkittu tällaisen rokottamisen tehokkuutta suurissa mittakaavoissa (esim. kaupunki), joille on ominaista väestön alueellisesti heterogeeninen jakautuminen ja liikkuminen. Tämän artikkelin tavoitteena on siksi ymmärtää geososiaalisten vuorovaikutusmallien vaikutusta tehokkaaseen rokottamiseen Oregonin Portlandin kaupunkialueella. Tavoitteen saavuttamiseksi simuloimme influenssan leviämistä laajamittaisessa sijaintiin perustuvassa sosiaalisessa verkostossa, jotta 1) tunnistaisimme ihmisten geososiaaliset vuorovaikutusmallit tehokkaiden rokotusstrategioiden suunnittelua varten ja 2) ja arvioisimme erilaisten rokotusstrategioiden tehokkuutta tunnistettujen geososiaalisten mallien mukaan. Simulointitulokset osoittavat, että geososiaalisiin vuorovaikutusmalleihin perustuvien rokotusstrategioiden avulla voidaan hillitä epidemian puhkeamista sen alkulähteellä. Tämä tutkimus voi tarjota näyttöä kansanterveydellisistä lähestymistavoista, joiden avulla voidaan määrittää tehokkaat mittakaavat taudin torjuntastrategioiden suunnittelussa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - tarkoitus, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - löydös, 12 - löydös.

**Esimerkki 6.143**

Terveydenhuoltoon liittyvien infektioiden ehkäisemiseksi olisi kaikissa hoitotyön toiminnoissa noudatettava tavanomaisia varotoimia. Vakiomääräysten noudattamisen on kuitenkin todettu olevan riittämätöntä. Tämän vuoksi tässä tutkimuksessa pyrittiin selvittämään, kuinka paljon vakiovarotoimia noudatetaan ja mikä yhteys on potilasturvallisuuden hallintaa koskevan käsityksen ja vakiovarotoimien noudattamisen välillä. Tässä kuvailevassa poikkileikkaustutkimuksessa sairaanhoitajat poimittiin mukavuusotokseksi korealaisesta yliopistollisesta opetussairaalasta Soulissa. Tiedot kerättiin strukturoidulla kyselylomakkeella. Kyselylomakkeita palautettiin 332 kappaletta (vastausprosentti 94,9 %), ja niistä analysoitiin yhteensä 329 sairaanhoitajaa. Tässä tutkimuksessa standardivarotoimien yleinen noudattamisaste oli noin 53,5 prosenttia. Moninkertaisen lineaarisen regression tuloksista kävi ilmi, että osallistujien käsitykset potilasturvallisuuden hallinnasta olivat merkitsevästi yhteydessä vakiomääräisten varotoimien noudattamiseen vasta, kun muut muuttujat oli korjattu (β = 0,412, p < 0,001). Sairaanhoitajien esimiesten olisi keskityttävä enemmän lisäämään tietoisuutta sairaanhoitajien käsityksistä potilasturvallisuuden hallinnasta, jotka perustuvat erityiseen työympäristöön, kuten yhdessä työskentelevien sairaanhoitajien kokonaismäärään ja sairaanhoitajan ja potilaan väliseen suhteeseen. Sairaanhoitajakouluttajien olisi kehitettävä integroituja opetussuunnitelmia, jotka auttavat valmistuneita sairaanhoitajia siirtymään sujuvasti ammatilliseen käytäntöön ja tehostamaan tavanomaisten varotoimien noudattamista erilaisissa terveydenhuollon toimintaympäristöissä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tarkoitus, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 7 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä

**Esimerkki 6.144**

Sian sirkovirus 2:n (PCV 2) kapsidiproteiini toimii diagnostisena antigeeninä PCV 2:een liittyvän taudin, joka tunnetaan vieroituksen jälkeisenä monisysteemisenä kuihtumisoireyhtymänä (PMWS), toteamisessa. Tässä raportissa kehitettiin bakteeri-ilmentymisjärjestelmä PCV 2:n täyspitkän kapsidiproteiinin (Cap) ilmentämiseksi ja puhdistamiseksi koodonioptimoidusta cap-geenistä. Capin lukukehyksen 5 päässä sijaitsevien harvinaisten arginiinikodonien korvaamisen E. coli -geenille optimaalisilla koodoneilla havaittiin poistavan viruksen proteiinin heikon ilmentymisen prokaryoottisessa järjestelmässä. Cap-proteiini puhdistettiin yli 95-prosenttiseen homogeenisuuteen käyttämällä yhtä kationinvaihtokromatografiaa, jolloin saanto oli 10 mg litraa bakteeriviljelmää kohti. Huolimatta siitä, että E. coli -bakteerin tuottama Cap-proteiini ei päässyt kasaantumaan viruksen kaltaisiksi hiukkasiksi (VLP), hiirten immunisointi rekombinantti-Capilla tuotti vasta-aineita, joilla oli sama spesifisyys kuin natiiveja PCV 2 -virioneja vastaan kasvatetuilla vasta-aineilla. Lisäksi puhdistetun Cap-proteiinin antigeenisiä ominaisuuksia käytettiin alayksikköön perustuvassa epäsuorassa ELISA-testissä PCV 2 -spesifisten vasta-aineiden tasojen seuraamiseksi porsaissa, jotka olivat peräisin PCV 2 -infektiota sairastavasta karjasta. Nämä tulokset avaavat tietä PCV 2:n kapsidiproteiinin rekombinanttiproteiinin suoralle laajamittaiselle tuotannolle ja sen käytölle diagnostisena antigeeninä tai PCV 2 -alayksikkörokotteena.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen.

**Esimerkki 6.145**

Tarkoitus Influenssa A -virukset, ihmisen koronavirukset (hCoV) ja ihmisen bocavirus (hBoV) ovat uusia hengitystieviruksia. Tässä tutkimuksessa selvitettiin influenssa A -virusten ja hBoV:n ja hCoV:n samanaikaisen tartunnan ja vakavuuden välistä yhteyttä sekä reaaliaikaisen polymeraasiketjureaktiomäärityksen (RT-PCR) herkkyyttä 15 koronaviruksen tunnistamisessa. Menetelmä 15 ihmisen koronaviruksen julkaistuja sekvenssejä käytettiin konsensus-PCR:n suunnitteluun, joka kohdistui replikaasin avoimeen lukukehykseen 1b. Lisäksi käytettiin aiemmin julkaistua PCR:ää, joka kohdistui kaikkien tunnettujen ihmisen bocavirus-kantojen NS1-geeniin. Luoteis-Englannissa vuosien 06/2011 ja 06/2012 välisenä aikana tunnistettujen kausi-influenssa A -viruksia (SeasFluA) sairastavien 37,7 (SD ± 30,4)] vuotiaiden potilaiden 217 näytettä testattiin hCoV:n ja hBoV:n varalta RT-PCR:llä. Yhteisinfektion ja taudin lopputuloksen välistä yhteyttä arvioitiin logistisella regressiolla. Tulokset hCoV:n RT-PCR-määrityksen havaitsemisraja oli 2 kopiota/µl ihmisen koronaviruksen RNA-mallia, mikä on herkkyys, joka on verrattavissa aiemmin julkaistuun ihmisen koronavirusten SYBR-vihreään määritykseen. Kaikkiaan 217:stä influenssa A -positiivisesta näytteestä tunnistettiin 12 hCoV:tä ja 17 hBoV:tä. Suurempi osuus (61,5 %; 8/13) SeasFluA/hBoV-yhteisinfektioita tunnistettiin potilailla, joilla oli

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tarkoitus, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen.

**Esimerkki 6.146**

Taustaa: Maailman terveysjärjestö julkaisi 8. joulukuuta 2015 prioriteettiluettelon kahdeksasta taudinaiheuttajasta, joiden odotetaan aiheuttavan vakavia taudinpurkauksia lähitulevaisuudessa. Ymmärtääksemme paremmin näitä uusia taudinaiheuttajia koskevien julkaisujen maailmanlaajuisia tutkimussuuntauksia ja ominaisuuksia, teimme tämän bibliometrisen tutkimuksen toivoen voivamme edistää maailmanlaajuista tietoisuutta ja valmistautumista tähän aiheeseen. Menetelmä: Scopus-tietokannasta tehtiin hakuja seuraavien patogeenien/infektiotautien osalta: Ebola, Marburg, Lassa, Rift-valley, Kriminkongo, Nipah, Lähi-idän hengitystieoireyhtymä (MERS) ja vakava hengitystieoireyhtymä (SARS). Haetut artikkelit analysoitiin tavanomaisten bibliometristen indikaattorien saamiseksi. Tulokset: Yhteensä haettiin 8619 lehtiartikkelia. Artikkelien julkaisemiseen osallistui 154 eri maasta kotoisin olevaa kirjoittajaa. Julkaisujen määrässä havaittiin kaksi huippua, SARSin osalta varhainen ja Ebolan osalta myöhäinen. Artikkelit saivat yhteensä 221 606 viittausta, joiden keskiarvo ± keskihajonta oli 25,7 ± 65,4 viittausta artikkelia kohti ja h-indeksi 173. Kansainvälinen yhteistyö oli jopa 86,9 prosenttia. Suurin osuus oli Centers for Disease Control and Prevention -laitoksella (344; 5,0 %) ja seuraavaksi eniten Hong Kongin yliopistolla (305; 4,5 %). Johtava lehti oli Journal of Virology 572 (6,6 %) artikkelilla, kun taas Feldmann, Heinz R. oli tuottavin tutkija 197 (2,3 %) artikkelilla. Kiina oli ensimmäisenä SARS-taudin osalta, Turkki oli ensimmäisenä Krimin-Kongon kuumeen osalta ja Yhdysvallat oli ensimmäisenä muiden kuuden taudin osalta. Haetuista artikkeleista 472 (5,5 %) koski rokotetutkimusta, ja eniten tutkittiin Ebola-rokotetta. Päätelmät: Tutkittuja taudinaiheuttajia koskevien julkaisujen määrä on noussut äkillisesti ja dramaattisesti kahden viime vuosikymmenen aikana, mikä vastaa vakavia maailmanlaajuisia taudinpurkauksia. Useiden eri maiden osallistuminen ja suhteellisen korkea h-indeksi osoittavat, miten kansainvälisellä yhteistyöllä voidaan luoda yhteinen terveysohjelma kaukana sijaitsevien eri maiden välille.

**Tulos**

1 - background, 2 - background, 3 - purpose, 4 - purpose, 5 - method, 6 - method, 7 - method, 8 - method, 9 - method, 10 - finding, 11 - finding, 12 - finding, 13 - finding, 14 - finding, 15 - finding, 16 - finding, 17 - finding, 18 - finding, 19 - finding, 20 - finding, 21 - finding, 22 - finding, 23 - finding

**Esimerkki 6.147**

Hiiren hepatiittiviruksen (MHV) virheellinen häiritsevä (DI) RNA kehitettiin vektoriksi MHV:n hemagglutiniini/esteraasi (HE)-proteiinin ilmentämiseen. Ekspressoitua HE-proteiinia sisältävä virus (A59-DE-HE) tuotettiin infektoimalla solut MHV-A59:llä, joka ei ekspressoi HE:tä, ja transfektoimalla in vitro transkriptoitu DI-RNA, joka sisältää HE-geenin. Kontrollina käytettiin samanlaista virusta (A59-DE-CAT), joka ilmentää kloramfenikoliasetyylitransferaasia (CAT). Nämä virukset inokuloitiin intrakerebraalisesti hiiriin, ja HE-proteiinin merkitystä viruksen patogeneesissä arvioitiin. Tulokset osoittivat, että kaikki hiiret, jotka oli infektoitu A59- tai A59-DE-CAT-alkuperäisproteiinilla, menehtyivät infektioon 9 päivää infektion jälkeen (p.i.), mikä osoittaa, että DI:n sisällyttäminen ei sinänsä muuttanut patogeneesiä. Sitä vastoin 60 prosenttia A59-DE-HE:llä infektoiduista hiiristä selvisi infektiosta. HE- tai CAT-spesifisiä subgenomisia mRNA:ita havaittiin aivoissa päivinä 1 ja 2 p.i., mutta ei myöhemmin, mikä osoittaa, että DI-vektorin geenit ilmentyivät vain virusinfektion alkuvaiheessa. A59-DE-HE- ja A59-DE-CAT-infektoitujen hiirten välillä ei havaittu merkittävää eroa virustitterissä tai virusantigeenin ilmentymisessä aivoissa, mikä viittaa siihen, että HE:n ilmentyminen ei vaikuttanut viruksen lisääntymiseen aivoissa. Päivänä 3 p.i. A59-DE-HE-infektoitujen hiirten aivoissa oli kuitenkin havaittavissa lievää kasvua tulehdussolujen infiltraation laajuudessa. Yllättäen A59-DE-HE-infektoitujen hiirten maksan virustitterit olivat 3 log 10 alhaisemmat kuin A59-DE-CAT-infektoitujen hiirten maksan virustitterit päivänä 6 p.i. A59-DE-HE-infektoitujen hiirten maksassa havaittiin myös huomattavasti vähemmän nekroosia ja virusantigeenia. Tämä saattaa selittää näiden hiirten pienemmän kuolleisuuden. Isännän immuunijärjestelmän mahdollista osuutta tässä patogeneesin erossa analysoitiin vertailemalla neljän sytokiinin ilmentymistä. Tulokset osoittivat, että sekä tuumorinekroositekijä-␣ että interleukiini-6:n mRNA:t lisääntyivät A59-DE-HE-infektoitujen hiirten aivoissa päivänä 2 p.i., kun taas interferoni-␥ ja interleukiini-1␣ mRNA:t olivat samanlaisia A59-DE-HE- ja A59-DE-CAT-infektoitujen hiirten välillä. Nämä tiedot viittaavat siihen, että HE-proteiinin ohimenevä ilmentyminen tehostaa varhaista synnynnäistä immuunivastetta, mikä mahdollisesti edesauttaa viruksen poistumista maksasta. Tämä tutkimus osoittaa, että DI-ekspressiojärjestelmä on käyttökelpoinen virusproteiinien roolien tutkimiseen MHV-infektion aikana.

**Tulos**

1 - background, 2 - background, 3 - background, 4 - background, 5 - background, 6 - method, 7 - method, 8 - finding, 9 - finding, 10 - finding, 11 - finding, 12 - finding, 13 - finding, 14 - finding, 15 - finding, 16 - finding, 17 - finding, 18 - finding, 19 - finding, 20 - finding, 21 - finding, 22 - finding, 23 - finding, 24 - finding

**Esimerkki 6.148**

Sian epidemiaripuli (PED) on useissa maissa yleistyvä sikojen tauti. Tässä tutkimuksessa verrattiin PED-virukselle altistuneiden berkshire-emakoiden yksilöllistä tuottavuutta tuotannon eri vaiheissa. Kagoshiman prefektuurissa, Japanissa sijaitsevalla kaupallisella porsimisesta loppukasvatukseen -tilalla PED:n kliininen esiintyminen havaittiin porsitusnavetassa 6. tammikuuta 2014, ja kaikki emakot ja emakot immunisoitiin 9. tammikuuta lukuun ottamatta porsitusnavetassa olevia emakoita. Emakot luokiteltiin kuuteen ryhmään sen perusteella, miten kauan ne olivat altistuneet PED-virukselle: 0-30 päivän (G1), 31-60 päivän (G2), 61-90 päivän (G3) tai 91 tiineyspäivän (G4) jälkeen, imetyksen aikana (L) ja vieroituksen jälkeen (W). Kontrolliryhmä ei altistunut PED:lle PED:n puhkeamisen aikana. Tutkimus perustui 574 tuotantotietueeseen. Ryhmien G4 ja L emakoilla oli vähiten vieroitettuja porsaita (4,8 ± 0,4 ja 4,0 ± 0,3 sikaa; P < 0,05) ja suurin vieroitusta edeltävä kuolleisuus (33,1 ± 4,8 % ja 39,7 ± 4,1 %; P < 0,05). Vieroitettujen porsaiden määrä ja vieroitusta edeltävä kuolleisuus eivät kuitenkaan eronneet toisistaan G1-, G2-, G3- ja tartunnattoman ryhmän välillä. G4- ja W-ryhmien porsimisnopeus oli hieman alhaisempi kuin tartunnattoman ryhmän (P < 0,05), mutta niiden porsimissuoritus oli kuitenkin samanlainen kuin tartunnattoman ryhmän. Yhteenvetona voidaan todeta, että PED:n vaikutus yksittäisten emakoiden tuottavuuteen vaihteli sen mukaan, missä tuotantovaiheessa emakot altistuivat PED-virukselle.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 10 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 11 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 11 - menetelmä, 13 - menetelmä, 14 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 16 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö, 17 - löytö

**Esimerkki 6.149**

Analysoimme sairaalatietoja saadaksemme väestöpohjaisen arvion zygomykoosin esiintyvyydestä ja suuntauksista 10 vuoden aikana kansallisella tasolla Ranskassa. Tiedot osoittivat, että esiintyvyys kasvoi 0,7 miljoonasta vuonna 1997 1,2 miljoonaan vuonna 2006 (p<0,001). Vertailimme tietojamme Ranskan mykoositutkimusryhmän tietoihin, joka on äskettäin perustettu vapaaehtoinen ranskalaisten mykologien verkosto, jota koordinoi kansallinen mykoosien ja sienilääkkeiden vertailukeskus (National Reference Center for Mycoses and Antifungals). Dokumentoimme, että zygomykoosin esiintyvyys lisääntyi erityisesti potilailla, joilla oli hematologisia pahanlaatuisia kasvaimia tai luuydinsiirtoja. Aiempi altistuminen sienilääkkeille, joilla ei ole tehoa zygomykeettejä vastaan, voisi selittää tämän lisääntymisen, mutta se ei näytä olevan yksinomainen. Esiintyvyys lisääntyi myös diabetes mellitusta sairastavien potilaiden keskuudessa. Päätelmämme on, että havaitut suuntaukset heijastavat zygomykoositapausten todellista lisääntymistä riskiryhmissä.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - toteaminen, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen.

**Esimerkki 6.150**

Tulokset: Tutkimusmenetelmät: Yhteensä viisi RCT-tutkimusta löydettiin. Kaikissa RCT-tutkimuksissa oli suuri harhan riski, ja niiden tutkimussuunnitelma oli puutteellinen ja metodologinen laatu heikko. Kaikissa RCT:issä oli mukana 6 kuukauden ja 14 vuoden ikäisiä lapsia. Yksittäisten tutkimusten tulokset osoittivat, että Shuanghuanglian-oraalinesteen (RR 4,00; 95 prosentin CI: 2,26-7,08) ja Xiaoer Resuqing-oraalinesteen (RR 1,43; 95 prosentin CI: 1,15-1,77) parantumisaste oli korkeampi kuin viruslääkkeiden. Useimmissa tutkimuksissa ei raportoitu haittavaikutuksista, ja CPM-lääkkeiden turvallisuudesta ei ollut vielä varmuutta. Päätelmät: Joillakin CPM-lääkkeillä oli mahdollinen positiivinen vaikutus flunssan parantumisasteeseen. Koska menetelmien laatu oli heikko ja mukana olleiden RCT-tutkimusten kliinisessä suunnittelussa oli puutteita, kuten plasebokontrolloitujen tutkimusten puuttuminen, sopimaton vertailutoimenpide ja lopputuloksen mittaaminen, ei kuitenkaan voitu tehdä vahvistavia johtopäätöksiä CPM-lääkkeiden hyödyllisestä vaikutuksesta flunssan hoitoon.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö.

**Esimerkki 6.151**

Kozak-sekvenssiä, 6xHis-tagia, HCVcp:tä (1-122) ja KDEL-peptidiä tandemina (N-terminaalista C-terminaaliin) koodaava koodonioptimoitu geeni suunniteltiin ja lisättiin perunavirus-X:ään (PVX) ja klassisiin pBI121-binäärivektoreihin erillisissä kloonausreaktioissa. Tuloksena syntyneet rekombinanttiplasmidit siirrettiin Agrobacterium tumefaciens -bakteeriin ja tyhjiöinfiltroitiin tupakanlehtiin. Tomaatin pensasmaisesta kitukasvuisesta viruksesta peräisin olevan geeninvaimennussuppressori P19-proteiinin vaikutusta HCVcp:n ilmentymistulokseen kullakin konstruktiolla arvioitiin myös rinnakkaisinfiltraatiolla erillisissä ryhmissä. Ekspressoitua HCVcp:tä arvioitiin piste- ja western blotting- sekä ELISA-määrityksillä. Tulokset: Koodonioptimoidun geenin sopeutumisindeksin arvo kasvoi (0,65:stä 0,85:een) ja GC-pitoisuus pieneni (62,62:sta 51,05:een) tupakassa, ja se poisti natiivissa HCVcp:ssä olevan "GGTAAG"-liitospaikan mahdollisen haitallisen vaikutuksen. Spesifisten vasta-aineiden avulla tehdyt blottausmääritykset vahvistivat 15 kDa:n HCVcp:n ilmentymisen. HCVcp:n ilmentymistaso kasvoi 4-5-kertaiseksi P19-koagroinfiltroiduissa kasveissa, joissa PVX:n tulokset olivat paremmat kuin pBI121-vektorissa (0,022 % verrattuna 0,019 %:iin liukoisen proteiinin kokonaismäärästä). Kasveista peräisin oleva HCVcp (pHCVcp) pystyi tunnistamaan HCVcp-vasta-aineen HCV-infektoituneissa ihmisseerumeissa oikein verrattuna Escherichia colista peräisin olevaan HCVcp:hen (eHCVcp), mikä osoittaa sen potentiaalia diagnostisissa/immunisaatiosovelluksissa. Päätelmät: Käyttämällä geenien optimointistrategioita, käyttämällä viruspohjaisia vektoreita ja tukahduttamalla kasviperäisen geenin vaimentamisvaikutuksen, HCVcp:n tehokas ohimenevä ilmentyminen tupakassa, jolla on asianmukaiset antigeeniset ominaisuudet, voisi olla mahdollista.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 14 - löytö.

**Esimerkki 6.152**

Kuten odotettua, endeemisiltä alueilta peräisin olevat kissat tuottavat IFN-γ:tä sen jälkeen, kun ne on ex vivo stimuloitu veressä LSA:lla, ja pystyvät näin ollen aktivoimaan soluvälitteisen adaptiivisen immuunivasteen loista vastaan, joka liittyy vaihtelevasti vasta-aineisiin tai veren PCR-positiivisuuteen. Tämän määrityksen yhdistäminen serologisiin ja molekyylitesteihin antaa paremman arvion kissojen altistumisesta L. infantumille.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.153**

Taustaa. Kawasakin taudille (KD) on ominaista tuntemattoman etiologian systeeminen vaskuliitti. Aiemmat tutkimuksemme osoittivat, että CD40-ligandin ilmentyminen CD4+ T-soluissa korreloi sepelvaltimovaurion (CAL) ja taudin etenemisen kanssa KD:ssä. Muissa japanilaisissa tutkimuksissa ehdotettiin CD40L:n roolia CAL:n patogeneesissä, ja tämä saattaa auttaa selittämään KD:hen sairastuneiden miesten liian suuren määrän, mutta sitä ei voida toistaa taiwanilaisessa väestössä. Tässä tutkimuksessa tutkittiin CD40-polymorfismia KD:ssä ja CAL:n muodostumisessa. Menetelmät. Yhteensä 950 koehenkilöä (381 KD-potilasta ja 569 kontrollihenkilöä) tutkittiin CD40:n kahden merkitsevän yksinukleotidipolymorfismin (tSNP) (rs4810485 ja rs1535045) tunnistamiseksi TaqManin allelidiskriminointimäärityksellä. Tulokset. CD40:n tSNP:n (rs1535045) osalta havaittiin merkitsevä yhteys kontrollien ja KD-potilaiden välillä (P = 0,0405, dominoiva malli). KD-potilailla CD40:n polymorfismit (rs4810485) osoittivat merkittävää yhteyttä CAL:n muodostumiseen (P = 0,0436, resessiivinen malli). Haaplotyyppianalyysi ei tuottanut merkitsevämpiä tuloksia CD40:n polymorfismien ja KD:n alttiuden/sairausaktiivisuuden välillä. Päätelmät. Tämä tutkimus osoitti ensimmäistä kertaa, että CD40:n polymorfismit ovat yhteydessä alttiuteen sairastua KD:hen ja CAL:n muodostumiseen taiwanilaisessa väestössä.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tarkoitus, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - löytö, 10 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 12 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö, 13 - löytö

**Esimerkki 6.154**

Perustelut: Keuhkonsiirron jälkeen allograftin loukkaukset johtavat yleensä johonkin neljästä histopatologisesta vammamallista: (1) akuutti hyljintä, (2) lymfosyyttinen bronkioliitti, (3) organisoituva keuhkokuume ja (4) diffuusi alveolaarinen vaurio (DAD). Oletimme, että DAD, akuutin keuhkovaurion vakavin muoto, johtaa suurimpaan riskiin saada krooninen keuhkosiirteen toimintahäiriö (CLAD) ja että tyypin I immuunivaste välittäisi tätä prosessia. Tavoitteet: Selvittää, liittyykö DAD CLAD:iin, ja tutkia CXCR3/ligandibiologian mahdollista roolia. Menetelmät: Kaikkien keuhkonsiirron saaneiden potilaiden transbronkiaaliset biopsiat käytiin läpi. Neljän vammamallin ja myöhempien lopputulosten välistä yhteyttä arvioitiin käyttämällä suhteellisia vaaramalleja, joissa oli ajasta riippuvia kovariaatteja. CXCR3-ligandien (CXCL9/MIG, CXCL10/IP10 ja CXCL11/ITAC) pitoisuuksia bronkoalveolaarisessa huuhtelussa (BAL) verrattiin allograftin vammamallien ja "terveiden" biopsioiden välillä lineaaristen sekavaikutusten mallien avulla. Näiden kemokiinimuutosten vaikutusta CLAD-riskiin arvioitiin käyttämällä Cox-malleja, joissa sarjamittaukset BAL-mittauksissa olivat ajasta riippuvaisia kovariaatteja. Mittaukset ja tärkeimmät tulokset: Biopsioita otettiin 1585 kappaletta 441 vastaanottajalta, joilla oli 62 DAD-episodia. DAD-episodi oli yhteydessä suurentuneeseen CLAD-riskiin (riskisuhde 3,0; 95 prosentin luottamusväli 1,9-4,7) ja kuoleman riskiin (riskisuhde 2,3; 95 prosentin luottamusväli 1,7-3,0). BAL:n CXCR3-ligandipitoisuudet olivat selvästi koholla DAD:n aikana. Lisäksi näiden kemokiinien pitkäaikainen kohoaminen BAL-nesteen sarjamittauksissa ennusti CLAD:n kehittymistä. Päätelmät: DAD liittyy CLAD:n ja kuoleman riskin huomattavaan lisääntymiseen keuhkonsiirron jälkeen. Tämä yhteys voi johtua osittain poikkeavasta tyypin I immuunivasteesta, johon liittyy CXCR3/ligandeja.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - tarkoitus, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 13 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö, 17 - löytö, 18 - löytö.

**Esimerkki 6.155**

Sianlihantuottajien on välttämätöntä ymmärtää, miten tauti vaikuttaa kaupalliseen tuotantoon, jotta ne voivat määrittää sen täyden vaikutuksen sikojen suorituskykyyn, ruhon laatuun ja nettotuottoon. Tämän kokeen tavoitteena oli arvioida luonnossa esiintyvien terveyshaasteiden tuottavuutta ja taloudellista merkitystä kaupallisissa olosuhteissa. Kolmeen 1 000 sian kasvatus- ja loppukasvatustilaa vastaanotti kukin 936 sikaa. Koejakso alkoi noin 34 päivää sijoittamisen jälkeen, kun keskimääräinen alkupaino oli 13,1 ± 0,2 kg.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tarkoitus, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä.

**Esimerkki 6.156**

Tässä tutkimuksessa arvioidaan perustavanlaatuisesti geneettisesti erilaisten RNA-virusten samanaikaista havaitsemista ja erilaista tunnistamista mahdollisimman pienellä määrällä prototyyppisekvenssejä. Tulokset osoittivat, että äskettäin suunnitellulla RPM-Flu v.30/31:llä voidaan analysoida kattavasti ja spesifisesti HRV- ja HEV-näytteitä, mikä viittaa siihen, että tätä suunnittelustrategiaa voidaan soveltaa myös muihin geneettisesti monimuotoisiin viruksiin.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.157**

Viittaus Yuan S. 2015. Statiinit voivat vähentää Lähi-idän hengitystieoireyhtymäinfektion kuolleisuutta. mBio 6(4):e01120-15.

**Tulos**

1 - muu, 2 - havainto, 3 - muu.

**Esimerkki 6.158**

Viljatuotteet saastuvat usein mykotoksiineilla, joita syntyy sieni-infektion sekundaarisen aineenvaihdunnan seurauksena. Näistä saastuttavista aineista deoksinivalenoli (DON), joka tunnetaan myös nimellä oksennustoksiini, on maailmanlaajuisesti yleisin B-tyypin trikotekeenimykotoksiini. Siat ovat hyvin herkkiä DON:n myrkyllisille vaikutuksille, ja ne altistuvat usein luonnollisesti saastuneelle rehulle. Hiljattain on osoitettu, että DON:n luonnollisesti saastuttama rehu vähentää sian lisääntymis- ja hengitystieoireyhtymäviruksen (PRRSV) spesifisiä vasta-aineita kokeellisen tartunnan jälkeen. Tämän tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, miten luonnollisesti DON:n saastuttama rehu vaikuttaa PRRSV:n heikennetyllä elävällä rokotteella rokotuksen jälkeen syntyvään immuunivasteeseen. Kahdeksantoista sikaa jaettiin satunnaisesti kolmeen kuuden eläimen koeryhmään ruokavalion DON-pitoisuuden perusteella (0, 2,5 ja 3,5 mg DON/kg). Niitä ruokittiin näillä annoksilla viikkoa ennen rokotusta ja koko immuunivasteen arvioinnin ajan. Kaikki siat rokotettiin lihaksensisäisesti yhdellä annoksella Ingelvac ® PRRSV:n muunnettua elävää rokotetta (MLV). Verinäytteet kerättiin rokotuksen jälkeisenä päivänä -1, 6, 13, 20, 27 ja 35 (pv), ja ne testattiin PRRSV:n RNA:n osalta RT-qPCR:llä ja virusspesifisten vasta-aineiden osalta ELISA:lla. Tulokset osoittivat, että DON:n saastuttaman ruokavalion nauttiminen vähensi merkittävästi PRRSV:n viremiaa. Kaikki kontrolliruokavaliolla ruokitut siat olivat viremisiä, kun taas vain 1 (17 %) ja 3 (50 %) kuudesta siasta oli viremisiä ryhmissä, jotka saivat 3,5 ja 2,5 mg DON/kg. Myöhemmin kaikki kontrolliruokavaliota saaneet siat kehittivät PRRSV:lle spesifisiä vasta-aineita, kun taas vain saastunutta ruokavaliota saaneille sioille kehittyi PRRSV:lle spesifisiä vasta-aineita. Nämä tulokset viittaavat siihen, että sikojen ruokkiminen DON:lla saastuneella ruokinnalla voisi estää PRRSV MLV:n rokotustehokkuuden heikentämällä vakavasti viruksen replikaatiota.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - tausta, 5 - tausta, 6 - tarkoitus, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - menetelmä, 9 - menetelmä, 10 - menetelmä, 11 - menetelmä, 11 - menetelmä, 12 - menetelmä, 13 - löytö, 14 - löytö, 15 - löytö, 16 - löytö.

**Esimerkki 6.159**

Halvaantuneissa eläimissä voitiin osoittaa tuoreita demyelinoivia vaurioita. Virusantigeeni osoitettiin, ja infektiivinen JHM-virus voitiin ottaa talteen yhdestä eläimestä, joka sai kliinisiä oireita 3 kuukauden iässä. Yhdessä eläimessä, jonka kliininen oireilu alkoi 8 kuukauden iässä, havaittiin täysin remyelinoivia alueita sekä tuoreita demyelinoivia vaurioita, mikä viittaa tautiprosessin uusiutumiseen. Remyelinoivia alueita havaittiin myös 40 ~:ssa kliinisesti hiljaisista eläimistä. Myöhään alkaneen demyelinaation morfologia oli samanlainen kuin SDE:ssä. Remyelinaatio koostui sekä CNS- että PNS-tyyppisistä alueista. Tämä eläinmalli tarjoaa mahdollisuuden tutkia viruksen ja isännän välistä suhdetta, joka on vastuussa demyelinaatioprosessin käynnistymisestä pitkän inkubaatioajan jälkeen.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö, 6 - löytö, 7 - löytö, 8 - löytö, 9 - löytö.

**Esimerkki 6.160**

PRRSV PEDV Antiviraalinen inhibiittori Laaja-alainen 3C:n kaltainen seriini/3C:n kaltainen proteaasi A B S T R A C T Sian lisääntymis- ja hengitystieoireyhtymävirus (PRRSV) ja sikojen epidemiaripulivirus (PEDV) ovat erittäin virulentteja ja tarttuvia sikojen patogeenejä, jotka aiheuttavat valtavia taloudellisia tappioita sikataloudelle maailmanlaajuisesti. Tällä hetkellä PRRSV:hen ja PEDV:hen ei ole olemassa tehokasta hoitoa, eivätkä kaupalliset rokotteet aiheuta steriloivaa immuniteettia. Tässä tutkimuksessa seuloimme 1000 yhdisteen kirjastoa ja tunnistimme kaksi spesifistä inhibiittoria, yhdisteet 2 ja 3, jotka kohdistuvat PRRSV:n 3C:n kaltaiseen seriiniproteaasiin (3CLSP). Arvioimme ensin yhdisteiden 2 ja 3 inhiboivaa vaikutusta PRRSV 3CLSP:n aktiivisuuteen. Seuraavaksi määritimme yhdisteiden 2 ja 3 PRRSV:n vastaisen kapasiteetin MARC-145-soluissa ja saimme EC 50- ja CC 50 -arvot, jotka olivat 57 μM (CC 50 = 479,9 μM) ja 56,8 μM (CC 50 = 482,8 μM). Tärkeää on, että yhdisteet 2 ja 3 kohdistuivat myös PEDV:n 3C:n kaltaiseen proteaasiin (3CL-proteaasi) ja estivät PEDV:n replikaatiota, ja niiden EC 50- ja CC 50 -arvot olivat 100 μM (CC 50 = 533,8 μM) ja 57,9 μM (CC 50 = 522,3 μM). Lopuksi tulokset osoittivat, että aktiiviset alueet (His39 3CLSP:ssä ja His41 3CL-proteaasissa) olivat konservatiivisia ja ottivat yhteyttä yhdisteisiin 2 ja 3 vetysidosten ja hydrofobisten voimien kautta oletetuissa substraatin sitoutumismalleissa. Yhteenvetona voidaan todeta, että yhdisteillä 2 ja 3 on laaja-alainen viruslääkkeiden aktiivisuus, ja ne voivat helpottaa viruslääkkeiden kehittämistä PRRSV:tä ja PEDV:tä vastaan.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - tausta, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - menetelmä, 9 - löydös, 10 - löydös, 11 - löydös, 12 - löydös, 13 - löydös.

**Esimerkki 6.161**

Sian epidemiaripuliviruksen (PEDV) IgG- ja IgA-ELISA-testien diagnostista suorituskykyä arvioitiin käyttäen paritettuja seerumi- ja lihanestenäytteitä, jotka oli kerätty PEDV-negatiivisilta (n = 50) ja PEDV:n tartunnan saaneilta sioilta (n = 87). Seeruminäytteet testattiin PEDV:n (IgG, IgA) ELISA-testillä Iowa State University-Veterinary Diagnostic Laboratory (ISU-VDL) -laboratoriossa rutiininomaisesti suoritettavalla menettelyllä. Seeruminäytteet testattiin käyttäen PEDV:n seerumin IgG- ja IgA-ELISA-menetelmiä, jotka suoritetaan rutiininomaisesti Iowan osavaltion yliopiston eläinlääketieteellisessä diagnostisessa laboratoriossa (ISU-VDL). Seeruminäytteet laimennettiin 1:50, ja konjugaattipitoisuudet olivat IgG:n osalta 1/20 000 ja IgA:n osalta 1/3000. Lihamehunäytteet testattiin käyttäen seerumin PEDV IgG- ja IgA-ELISA-menetelmiä muutoksin, eli lihamehunäytteet laimennettiin 1:25 ja konjugaattipitoisuudet olivat 1/40 000 IgG:n osalta ja 1/10 000 IgA:n osalta. ROC-analyysejä (Receiver Operator Characteristic, vastaanottavan operaattorin ominaiskäyrä) käytettiin diagnostisten herkkyyksien ja spesifisyyksien arvioimiseksi näytteestä positiiviseen (S/P) -raja-arvojen vaihteluvälillä. Aiempien raporttien mukaisesti tämä tutkimus osoitti, että PEDV IgG- ja IgA-Lihamehun ELISA-testit olivat diagnostisesti erinomaisia, ja ne viittaavat siihen, että teurastuksen yhteydessä kerätyistä näytteistä talteenotettua lihamehua voitaisiin käyttää rutiininomaisessa PEDV-valvonnassa.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - tulos

**Esimerkki 6.162**

Kokeiden tulokset osoittavat, että IILLS saavuttaa AUC-arvot 0,8675 ja 0,9061 10-kertaisella ristiinvalidoinnilla ja leave-one-out cross validation (LOOCV) -menetelmällä, mikä osoittaa, että IILLS on parempi kuin kilpailevat menetelmät. Lisäksi tapaustutkimukset osoittavat edelleen, että IILLS-menetelmä on tehokas viruksen ja reseptorin vuorovaikutuksen ennustamisessa.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö.

**Esimerkki 6.163**

Menetelmä: Tämä on kohorttitutkimus, jonka tarkoituksena on tutkia psykiatrisia komplikaatioita SARSista selviytyneiden keskuudessa, joita hoidettiin United Christian Hospitalissa 30 kuukautta SARS-epidemian puhkeamisen jälkeen. Psykiatrisia sairauksia arvioitiin DSM-IV:n Structured Clinical Interview for DSM-IV -mittarilla, Impact of Events Scale-Revised -mittarilla ja Hospital Anxiety and Depression Scale -mittarilla. Toiminnalliset tulokset arvioitiin Medical Outcomes Study 36-Item Short-Form Health Survey -mittarilla. Tulokset: Tutkimukseen osallistui 90 henkilöä, ja vastausprosentti oli 96,8 %. DSM-IV:n mukaisten psykiatristen häiriöiden kumulatiivinen esiintyvyys oli 58,9 %. Minkä tahansa psykiatrisen häiriön nykyinen esiintyvyys 30 kuukautta SARSin jälkeen oli 33,3 %. Neljäsosalla potilaista oli traumaperäinen stressihäiriö (PTSD) ja 15,6 prosentilla masennushäiriö. Päätelmät: SARSin puhkeamista voidaan pitää mielenterveyskatastrofina. PTSD oli yleisin pitkäaikainen psykiatrinen sairaus, jota seurasi masennushäiriö. Tuloksemme korostavat tarvetta parantaa terveydenhuollon ammattilaisten valmiuksia ja osaamista tulevien vastaavien tartuntatautiepidemioiden psykologisten seurausten havaitsemisessa ja hallinnassa.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen.

**Esimerkki 6.164**

Viittaus Stenglein MD, et al. 2012. Erittäin erilaisten arenavirusten tunnistaminen, karakterisointi ja in vitro -viljely boa constrictoreista ja rengasmaisista puubooista: käärmeiden inkluusiorunkosairauden mahdollisia aiheuttajia. mBio 3(4):e00180-12.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - muu.

**Esimerkki 6.165**

Tavoitteet: Tavoitteet: 1) Vertailla kahden vuoden aikana toteutuneiden itsemurhien ja uusintakokeilujen määrää hongkongilais-kiinalaisista itsemurhaa yrittäneistä (65-vuotiaista ja sitä vanhemmista), jotka saivat tavanomaista hoitoa, ennen toimenpidettä, ja toimenpidettä seuranneessa ryhmässä, joka osallistui alueelliseen ikääntyneiden itsemurhien ehkäisyohjelmaan (ESPP), jossa sovelletaan kaksitasoista monipuolista hoidonohjausmallia, ja 2) tutkia 65-vuotiaiden ja sitä vanhempien ikääntyneiden itsemurhien määrän kehitystä toimenpidettä edeltävinä ja sen jälkeisinä ajanjaksoina. Suunnittelu: Ensimmäinen osa on havainnoiva kohorttitutkimus, jonka lähtötilanne-, seuranta- ja lopputulostiedot tunnistetaan kliinisestä sähköisestä rekisteristä. Toisessa osassa tutkitaan itsemurhien määrän muutoksia virallisista kuolleisuustilastoista. Tutkimusympäristö: Valtion rahoittama itsemurhiin puuttumista koskeva ohjelma, joka palvelee Hongkongin (Kiina) väestöä (852 796 65-vuotiasta ja vanhempaa henkilöä). Osallistujat: Itsemurhaa yrittäneet (65-vuotiaat ja sitä vanhemmat), jotka tulivat vanhuspsykiatriseen palveluun interventiota edeltävässä ja sen jälkeisessä vaiheessa. Mittaukset: 1) loppuunsaatettujen itsemurhien ja itsemurhien uusintakokeilujen määrä kahden vuoden aikana ja 2) muutokset väestön itsemurhien määrässä interventiota edeltävällä ja sen jälkeisellä jaksolla. Tulokset: Kahden vuoden toteutuneiden itsemurhien määrä oli 7,58 % interventiota edeltäneessä ryhmässä (N = 66) ja 1,99 % ESPP-ryhmässä (N = 351) χ 2 = 6,192; p-arvo: 0,028; df = 1). Uusintakokeilujen määrä ei eronnut toisistaan. Väestötasolla itsemurhien määrä laski merkittävästi vain 85-vuotiailla ja sitä vanhemmilla naisilla verrattuna interventiota edeltävään aikaan. Päätelmät: ESPP-ohjelmaan liittyi itsemurhien loppuunsaattamisprosentin väheneminen iäkkäiden itsemurhaa yrittäneiden keskuudessa, ja se saattoi osaltaan vaikuttaa 85-vuotiaiden ja sitä vanhempien naisten itsemurhien määrän laskuun. (Am J Geriatr Psychiatry 2011; 19:1-12)

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - löytö, 9 - löytö, 10 - löytö, 10 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 11 - löytö, 12 - löytö, 13 - muu.

**Esimerkki 6.166**

Polysakkaridien mikrosarjamalli valmistettiin immobilisoimalla Burkholderia pseudomallei- ja Burkholderia mallei -polysakkarideja. Tätä polysakkaridiryhmää testattiin menestyksekkäästi B. pseudomallei- ja B. mallei -bakteerien seerumin (ihmisen ja eläimen) vasta-aineiden osoittamiseksi. Keskusteltiin tämän mikrosirutekniikan eduista verrattuna edellä mainittujen bakteeri-infektioiden nykyiseen serodiagnostiikkaan. D

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - löytö, 4 - muu.

**Esimerkki 6.167**

Arvioidut kustannukset ja kestoajat olivat 8,2 euroa ja 2 tuntia DFA:n osalta, 31,8 euroa ja 1,5 tuntia Simplexa™-testin osalta ja 55 euroa ja 3 tuntia TAC-testin osalta. Päätelmät: Simplexa™-testin suorittaminen 24 tuntia vuorokaudessa seitsemänä päivänä viikossa DFA:n sijasta parantaisi huomattavasti yleistä herkkyyttä ja tulokseen pääsemiseen kuluvaa aikaa, vaikkakin laboratoriossa syntyvien kustannusten ollessa korkeammat. TAC-testin suorittaminen lisäisi merkittävästi diagnostista tulosta ja samanaikaisten infektioiden havaitsemista.

**Tulos**

1 - löytö, 2 - löytö, 3 - löytö, 4 - löytö, 5 - löytö.

**Esimerkki 6.168**

Termi on peräisin kreikan sanoista "vaihtoehto" -para ja "lima" -myxo. 2. Synkyyti Synkyyti (pl. syncytia) tarkoittaa monisoluista solua, joka voi syntyä monisoluisten solujen fuusiosta. Termi on johdettu kreikan sanoista "yhdessä"-syn ja "laatikko (solu)"-kytos.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - muu, 3 - tausta, 4 - tausta.

**Esimerkki 6.169**

FilmArray Respiratory Panel (RP) (Idaho Technology, Inc., Salt Lake City, UT, USA) suorituskykyä arvioitiin takautuvasti vastasyntyneiltä kerätyistä hengitystietutkimusnäytteistä kahdessa neonatologian viiteyksikössä. FilmArray RP -määrityksen avulla 121/152 (79,6 %) näytettä oli positiivisia vähintään yhden hengitystieviruksen suhteen, kun taas 31/152 (20,4 %) oli negatiivisia. FilmArray RP:n tulokset olivat yhteneväiset 68/72 (94,4 %) hengitystietulehdusnäytteessä, jotka testattiin laboratoriossa kehitetyillä reaaliaikaisilla PCR-määrityksillä, kun taas 4/72 (5,6 %) näytteessä FilmArray RP:n määritys osoitti ylimääräisen viruksen (2 ihmisen rinovirusta/enterovirusta ja 2 bocavirusta). Lisäksi FilmArray RP:n tulokset 70:ssä 80:stä (87,5 %) testatusta hengitystietutkimusnäytteestä olivat yhteneväiset Seegene Seeplex RV15® -määrityksen (Seegene, Inc., Soul, Etelä-Korea) kanssa, kun taas 10/80:ssa (12,5 %) tulokset eivät olleet yhteneväiset. FilmArray RP:n etuja ovat hengitystievirusten nopea havaitseminen (1 tunti), yhdellä määrityksellä havaittavien taudinaiheuttajien suuri määrä ja lyhennetty työaika.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - toteaminen, 5 - toteaminen, 6 - toteaminen, 7 - toteaminen, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen.

**Esimerkki 6.170**

Rhinoviruksen oireettomien infektioiden merkitystä lähikontaktien väliseen tartuntaan ei tunneta. Testasimme terveydenhuollon työntekijöitä, yhden lapsen ja perheenjäsenen muodostamaa paria sekä immuunipuutteisia potilaita (n = 191). HRV:tä havaittiin 22,9 %:lla oireilevista ja 3,6 %:lla oireettomista tapauksista, mikä viittaa vähäisempään tartuntaan kontaktien keskuudessa. Rhinovirusinfektiot ovat yleisimpiä flunssan aiheuttajia (18). Se on yleisin virusperäisten hengitystieinfektioiden aiheuttaja erilaisissa väestöryhmissä, mukaan lukien aikuiset ja lapset, ja uudemmissa tutkimuksissa HRV:t on yhdistetty vakavampiin alempien hengitysteiden sairauksiin muuten terveillä pienillä lapsilla (11-12), immuunipuutteisilla (4,6) ja iäkkäillä potilailla. (5,13, 23). Brasiliassa on vain vähän HRV-tutkimuksia, Arruda et.al. (1991), toteutti ensimmäisen brasilialaisen tutkimuksen, jossa havaittiin 45,5 prosentin osuus oireilevista lapsista Fortaleza -CE:ssä. Toinen Salvadorissa (BA) toteutettu tutkimus osoitti myös korkean esiintyvyyden (48,5 %) (Souza ,2003). Ainoa tutkimus

**Tulos**

1 - tausta, 2 - menetelmä, 3 - menetelmä, 4 - löydös, 5 - tausta, 6 - tausta, 7 - tausta, 8 - tausta, 9 - muu, 10 - tausta, 11 - löydös, 12 - löydös, 13 - muu.

**Esimerkki 6.171**

TCR Vβ CDR3 -repertuaarin monimuotoisuus ihmisen perifeerisessä veressä; spektraattityyppi; immuunirekonstituutio; hematopoieettinen kantasolusiirto Vastaava kirjoittaja: Sarfraz A. Memon, M.D., Kokeellisen elinsiirron ja immunologian osasto,

**Tulos**

1 - muu, 2 - muu

**Esimerkki 6.172**

Tässä tutkimuksessa pyrimme selvittämään, kuinka tärkeää leviäminen on selittää taudinpurkausten määrää ja kokoa. Ehdotamme yksinkertaista stokastista altis-tartunnan saanut-palannut-mallia, jossa satunnainen isäntä saa toistuvasti tartunnan säiliöstä (esim. ihminen zoonoosilajin tartuttamana), ja jossa otetaan huomioon kaksi

**Tulos**

1 - tarkoitus, 2 - menetelmä

**Esimerkki 6.173**

Päätelmät: Alustavat tulokset osoittavat, että yskimiseen liittyy merkittävää ilmaliikettä (noin 0,5 m/s) jopa 1 metrin etäisyydellä terveen yskivän henkilön suusta. Tämän pilottitutkimuksen tulokset luovat puitteet laajemmalle osallistujien rekrytointikampanjalle, joka kattaa tilastollisesti merkittävän kohortin.

**Tulos**

1 - löytäminen, 2 - löytäminen

**Esimerkki 6.174**

Naudan hengitystiesairaus (Bovine Respiratory Disease, BRD) syntyy usein silloin, kun aktiiviset hengitystievirusinfektiot (BHV-1 jne.) heikentävät vastustuskykyä Mannheimia haemolytica -infektiota vastaan alemmissa hengitysteissä. Vuorovaikutukset, joita tapahtuu, kun hengitysteiden epiteeli kohtaa nämä virus- ja bakteeripatogeenit, tunnetaan huonosti. Käytimme Agilentin naudan geenimikrosiruja, jotka sisälsivät 44 000 transkriptiä, selvittääksemme naudan keuhkoputkien epiteelisolujen (BBEC) reaktioita, jotka seurasivat in vitro -altistusta pelkälle BHV-1:lle, pelkälle M. haemolyticalle tai sekä BHV-1:lle että M. haemolyticalle. Mikrosarray-analyysi paljasti, että BHV-1 yksinään sääteli eri tavoin (>2-kertaisesti) 978 transkriptiä, M. haemolytica yksinään 2040 transkriptiä ja BHV-1 ja M. haemolytica yhdessä 2189 geeniä. M. haemolytica -hoito indusoi huomattavasti enemmän (>10-kertaisesti) useita tulehdukseen liittyviä geenejä, kuten CXCL2, IL-6, IL-1␣, e-selektiini ja IL-8, kuin BHV-1 yksinään. Mikrosirutietojen funktionaalinen analyysi paljasti, että BHV-1:n ja M. haemolytican yhteisinfektion aikana tärkeisiin biologisiin prosesseihin, kuten tulehdukseen (TNF-␣, IL-8, Tlr-2, IL-1, CXCL2, CSF2), verisuonitoimintoihin (VEGF, EDN2) ja leukosyyttien migraatioon (ICAM1, IL-16) osallistuvien geenien määrä nousi merkittävästi verrattuna jompaankumpaan patogeeniin yksinään. Tämä tutkimus antaa näyttöä siitä, että keuhkojen epiteelisolut ovat sellaisten välittäjäaineiden lähde, jotka voivat edistää naudan hengitystiesairauden aikana havaittuja tulehdusmuutoksia.

**Tulos**

1 - tausta, 2 - tausta, 3 - menetelmä, 4 - menetelmä, 5 - löytäminen, 6 - löytäminen, 7 - löytäminen, 8 - löytäminen, 9 - löytäminen, 10 - löytäminen, 11 - löytäminen, 12 - löytäminen, 13 - löytäminen.

**Esimerkki 6.175**

Julkaistu: xx xx xxxx AVOIN www.nature.com/scientificreports/

**Tulos**

1 - muu

**Esimerkki 6.176**

Kiinalainen lintujen tarttuvan keuhkoputkentulehdusviruksen (IBV) isolaatti, jonka nimitys on HH06, eristettiin munuaiskudoksesta kanaparvesta, jossa oli puhjennut nefriitti. IBV-isolaatti HH06:n in vivo -patogeenisuus määritettiin rokottamalla spesifisistä patogeeneistä vapaita (SPF) kanoja. HH06-tartunnan saaneiden kanojen kliiniset oireet ja niihin liittyvät karkeat vauriot olivat samanlaisia kuin kentällä tartunnan saaneiden kanojen oireet. SPF-alkionmuniin inokuloitiin virussuspensiota sarjapassitusta varten, ja niiden genominen RNA uutettiin. RT-PCR-tekniikkaa käytettiin IBV:n kalvoproteiinia koodaavan M-geenisekvenssin monistamiseen. Rekombinanttiplasmidi nimeltä T-vektori-M rakennettiin lisäämällä M-geeni TA-kloonausvektoriin pMD 18-T. Sekvensoitua M-geeniä ja sen johdettuja aminohapposekvenssejä (aa) verrattiin referenssikantojen julkaistuihin sekvensseihin. M-geeni on 687 bp:n pituinen ja koodaa 228 aminohappoa sisältävää M-proteiinia, jonka ennustettu molekyylipaino on 25,4 kDa. M-geenin ja M-proteiinin sekvensseissä on 83,9-97,9 % ja 83,6-96,5 % homologista identiteettiä verrattuna 29:ään eri alueilta tai maista peräisin olevaan IBV-vertailukantaan, mikä osoitti, että kantojen välillä on edelleen huomattavia eroja. Lisäksi luotiin näihin M-DNA-sekvensseihin perustuva fylogeneettinen puu, ja puun topologia viittaa siihen, että joillakin kiinalaisilla IBV-kannoilla voi olla yhteinen esi-isä; HH06 on kuitenkin uusi paikallinen IBV-isolaatti, joka on vastuussa kentällä puhjenneesta nefriitistä.

**Tulos**

1 - menetelmä, 2 - menetelmä, 3 - toteaminen, 4 - menetelmä, 5 - menetelmä, 6 - menetelmä, 7 - menetelmä, 8 - toteaminen, 9 - toteaminen, 10 - toteaminen, 11 - toteaminen, 12 - toteaminen, 13 - toteaminen, 14 - toteaminen.