

CARE-I TREABA CU INGREDIENTELE?

Pentru a fi pregătit să gătești, ai nevoie de o câmară bine aprovizionată. Iată câteva articole pe care este bine să le ai mereu la îndemână și ce sortimente îți recomandăm să cumperi.

SARE: Există multe tipuri de sare. Rețetele din această carte au fost testate cu sare de masă (cea cu cristale fine pe care o pui în solniță). Poți folosi și o varietate cu cristale mai mari, cum ar fi sarea de bucătărie (gemă mărunță) sau sarea de mare, dar s-ar putea să trebuiască să adaugi ceva mai multă.

PIPER: Boabele de piper proaspăt măcinate cu râșnița au un gust mult mai intens decât piperul gata măcinat de la supermarket.

ULEI: Folosește ulei de măsline extravirgin pentru preparatele în care este important gustul uleiului, cum ar fi dressingul pentru salată. Uleiul vegetal cu gust neutru este util la prepararea multor mâncăruri gătite pe plită sau în cuptor.



UNT: Gătește cu unt nesărat. Untul sărat este grozav pe pâine prăjită, dar poate săra prea mult unele preparate.

OUĂ: Majoritatea rețetelor necesită ouă mari. Poți folosi diferite dimensiuni în preparatele din ouă (cum ar fi omleta), dar la copt respectă mereu dimensiunea indicată în rețetă.



LAPTE ȘI LACTATE: Laptele, iaurtul și smântâna (pentru gătit, pentru frișcă și cea acră) sunt ingrediente des întrebuințate. Laptele degresat și cel integral vor acționa la fel în majoritatea preparatelor, dar nu folosi lapte în loc de smântână.

SUPĂ GATA PREPARATĂ: Poți folosi supă concentrată de pui sau de legume pentru majoritatea rețetelor.

PLANTE AROMATICE: Ierburile aromatice proaspete conferă mai multă savoare mâncării decât cele uscate. Este în regulă să folosești oregano și cimbru uscat, dar nu și pătrunjel, busuioc sau coriandru uscat (au gust de rumeguș). Pentru mai multe informații despre plantele aromatice, vezi pagina 53.

CONDIMENTE: Condimentele măcinate, cum ar fi pulberea de chimion sau de chili, adaugă savoare într-o clipită. Păstrează condimentele în câmară timp de maximum un an de zile, apoi achiziționează altele.



CEAPĂ ȘI USTUROI: În multe rețete, se folosește ceapă și/sau usturoi. Aceste ingrediente cu aromă intensă necesită pregătire (vezi pagina 13) și trebuie păstrate în câmară, nu în frigider.

PRAF DE COPT ȘI BICARBONAT DE SODIU: Sunt ingrediente esențiale în prepararea brișelor, prăjiturilor, fursecurilor, clătitelor americane și a altor bunătăți. Nu se pot înlocui unul cu celălalt. Vezi la pagina 144 cum ajută aceste prafuri la creșterea aluatului.

FĂINĂ: Păstrează făina universală în câmară – este potrivită pentru o gamă largă de preparate, de la torturi până la fursecuri.

ZAHĂR: Zahărul tos (alb) este cel mai des întrebuințat îndulcitor, însă unele rețete necesită zahăr pudră sau brun (dacă în rețetă nu se dau instrucțiuni specifice, poți folosi, la alegere, zahăr brun-deschis sau brun-închis).



CUM SE MĂSOARĂ

Pentru rezultate optime, este important să măsoari corect. Ingredientele solide se măsoară diferit de cele lichide. Totuși, în ambele cazuri, pentru măsurarea cantităților reduse folosim linguri și lingurițe dozatoare.



INGREDIENTELE SOLIDE (orice de la făină și zahăr până la orez și mazăre congelată) ar trebui măsurate în căni speciale pentru măsurat – cupe mici din metal sau din plastic, cu mânere. Fiecare set conține cupe de diferite mărimi – de regulă, una cu capacitatea de 60 ml ($\frac{1}{4}$ cupă), una de 80 ml ($\frac{1}{3}$ cupă), una de 120 ml ($\frac{1}{2}$ cupă) și una de 240 ml (1 cupă). Scufundă cupa în ingredient și îndepărtează surplusul cu dosul unui cuțit pentru unt.



INGREDIENTELE LICHIDE (laptele, apa, sucul de fructe) ar trebui măsurate într-un vas gradat (o cană transparentă mai mare, din plastic sau sticlă, cu linii pe lateral, prevăzută cu mâner și gură de scurgere). Așază cana gradată pe o suprafață plană și apleacă-te să citești nivelul suprafeței curbe a lichidului din vas, numită menisc.

MATEMATICĂ DE BUCĂTĂRIE

Numeroasele calcule din spatele măsurării pot fi puțin derutante. Tu nu trebuie decât să memorezi următoarele reguli și te vei descurca de minune.

1 LINGURIȚĂ = 5 ML

3 LINGURIȚE = 15 ML = 1 LINGURĂ

16 LINGURI = 240 ML = 1 CUPĂ



7 PAȘI PRELIMINARI ESENȚIALI

Majoritatea ingredientelor trebuie pregătite înainte de a putea fi folosite la realizarea unei rețete. Învăță cum se pregătesc următoarele șapte ingrediente și vei putea să prepari o mulțime de mâncăruri:

CUM SE SPARG ȘI SE SEPARĂ OUĂLE

Trebuie să începi prin a le sparge. În unele rețete, va fi necesar să separi albușul de gălbenuș și să le folosești în mod diferit. Un ou rece este mult mai ușor de separat.



1. Pentru a crăpa un ou: lovește-l ușor pe o parte de o suprafață plană precum blatul mesei sau tocătorul.
2. Desfă coaja în două deasupra bolului, lăsând albușul și gălbenușul să cadă în bol, apoi aruncă învelișul.
3. Pentru a separa albușul de gălbenuș: cu mâna, mută cu grijă gălbenușul într-un alt bol. Poți folosi și o lingură.



CUM SE TOPEȘTE UNTUL

Untul poate fi topit într-o crăticioară, încălzindu-l la foc potrivit pe plită, dar este mai simplu să folosești în acest scop cuptorul cu microunde.

1. Taie untul în bucăți de câte o lingură și pune bucățile într-un bol termorezistent.
2. Pune bolul în cuptorul cu microunde, acoperă-l cu o farfurioară și încălzește untul la 50% din puterea maximă, între 30 și 60 de secunde (sau mai mult, dacă ai o cantitate mare de unt), până când se topește. Urmărește procesul de topire și, imediat ce untul s-a topit, oprește cuptorul. Folosește mănuși de bucătărie pentru a scoate bolul din cuptor.

CUM SE MĂRUNTEȘTE USTUROIUL

Întrucât usturoiul este lipicios, s-ar putea să fie nevoie să ștergi cu grijă lama cuțitului pentru a transfera bucățile lipite înapoi pe tocător, unde le vei putea tăia mărunț. Poți folosi și o presă specială cu care este floare la ureche atât să descojești, cât și să zdrobești cățeii de usturoi.



1. Apasă cățelul de usturoi cu baza unei cupe de măsurare pentru a desprinde coaja subțire, apoi îndepărtează-o cu degetele și arunc-o.
2. Folosind cuțitul bucătarului, așază degetele mâinii libere pe partea de sus a lamei. Cu mișcări ritmice, apasă de sus în jos, în mod repetat pentru a obține bucățele cât mai mici de usturoi.



CUM SE TOACĂ VERDEAȚA

Plantele aromatice proaspete trebuie spălate și zvântate înainte de a se toca (sau mărunți).



1. Îndepărtează cu degetele frunzele de pe tulpini; aruncă tulpinile.
2. Strânge frunzele într-o grămăjoară. Folosind cuțitul bucătarului, așază degetele mâinii libere pe partea de sus a lamei. Cu mișcări ritmice, apasă de sus în jos, în mod repetat.

CUM SE TOACĂ HAȘMELE SAU CEAPA

Hașmele, numite și eșalote, sunt verișoarele mai mici și mai puțin iuți ale cepelor. Dacă ai de tocat o hașmă micuță, nu este nevoie s-o tai în două.



1. Înjumătățește ceapa, trecând prin partea dinspre rădăcină, apoi îndepărtează-i coaja cu degetele. Taie vârful cepei.



2. Așază jumătatea de ceapă cu partea plată în jos și fă mai multe creștături pe la „ecuator”.



3. Întoarce ceapa și tai-o de-a curmezișul primelor creștături. Pe măsură ce tai, ceapa se va desprinde în bucățele.

CUM SE RĂZUIESC BRÂNZETURILE



Brânzeturile se mărunțesc adesea în bucățele foarte mici pentru a asezona paste, preparatele din ouă și multe altele. Când lucrezi cu răzătoarea, folosește o bucată mare de brânză pentru ca mâna să fie în siguranță, departe de găurile ascuțite.

1. Pentru a rade fin: Brânzeturile tari, cum ar fi parmezanul, se pot da pe o răzătoare fină de mână sau pe găurile mici ale unei răzătorii obișnuite pentru a obține grămăjoare pufoase de brânză.

2. Pentru a rade grosier: Brânzeturile semimoii de tipul brânzei cheddar sau mozzarella se pot răzui sub formă de fâșii pe găurile mari ale unei răzătorii obișnuite.

CUM SE RĂZUIESC ȘI SE STORC CITRICELE

Coaja colorată și parfumată a lămâilor, lămâilor verzi și portocalelor este deseori răzuită și folosită în rețete. Cel mai indicat este să razi coaja înainte de a stoarce fructul. După ce l-ai stors, îndepărtează cu o linguriță eventualii sămburi căzuți în bol.



1. Ca să obții coajă rasă: rade fructul pe o răzătoare fină pentru a îndepărta coaja colorată. Răsuțește-l pe măsură ce înaintezi ca să eviți membrana albă și amară de sub coajă.

2. Ca să storci zeama: taie fructul în două (nu prin capete).

3. Așază o jumătate de fruct în presa pentru citrice. Ține presa deasupra bolului și stoarce fructul pentru a extrage zeama.

ARTA DECORĂRII



Decorarea sau garnisirea este pasul final care conferă o notă de rafinament preparatului. Reține aceste trei principii ale *platingului* (modul de aranjare a mâncării) și vezi exemplul de mai jos. Alege elemente decorative care să aibă o aromă sau o textură contrastantă.

Modele grafice: Mâncarea este artă și design. Trăsarea unei spirale de iaurt pe supă (vezi mai jos) sau adăugarea unor forme sclipitoare pe brișe (pagina 182) constituie niște exemple grozave.

Culoare: Mâncarea într-o singură culoare arată banal. Dă o notă de originalitate preparatului tău presărându-l cu puțină verdeață sau servindu-l cu sos de avocado de un verde aprins (pagina 126).

Simetrie: Ornează uniform, cu moderație. Verdeața pusă grămadă este mult mai puțin atractivă decât niște frunze presărate elegant ici-colo.

PLATING PROFESIONIST

Supă cremă de morcovi cu ghimbir (pagina 96) este o pânză goală perfectă pentru a-ți exersa talentul de decorator. Amestecă iaurt simplu cu lapte în proporție de 3:1 (3 părți iaurt, 1 parte lapte) pentru a prepara un sos cremos cu consistența potrivită pentru turnare. Trasează o spirală cu ajutorul unui aparat special pentru ornare (șpriț) sau, cum se arată mai jos, cu o linguriță. Presară coriandru proaspăt și finalizează-ți opera cu câteva crutoane.



Supă negarnisită –
ce plictisitor!



Trasează un
model cremos.



Presară de sus
pentru o acoperire
uniformă.



Aranjează în mod
artistic garniturile
mai mari.

USTENSILE CARE FAC TREABA MAI UȘOARĂ

Instrumentele potrivite joacă un rol esențial. Nu poți găti jumătate de kilogram de paste într-o cratiță de 2 litri. Acestea sunt ustensilele pe care le vei folosi iar și iar. Le-am împărțit în șase categorii: cuțite de bucătărie, vase și accesorii, articole indispensabile, electrocasnice mici, ustensile pentru pregătirea ingredientelor și ustensile pentru gătit. Câteva rețete din carte necesită articole speciale, cum ar fi o formă de briose sau un aparat de făcut vafe.



CUȚITE DE BUCĂTĂRIE

Cuțit pentru cojit

Cuțitul bucătarului, model pentru copii (vezi pagina 121)

Tocător

← VASE ȘI ACCESORII →



Tigăi neaderente
(cu diametrul de
circa 30 și 26 cm)



Tigaie clasică din metal
(cu diametrul de
circa 30 cm)



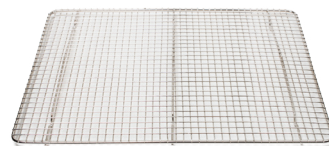
Cratiță mare
(de 3-4 litri)



Oală mare termorezistentă
(de 6-7 litri)



Tavă pentru copt



Grătar pentru răcire

ARTICOLE INDISPENSABILE



Boluri de diverse mărimi



Mănuși de bucătărie
(vezi pagina 87)



Prosoape de bucătărie



Prosoape de hârtie

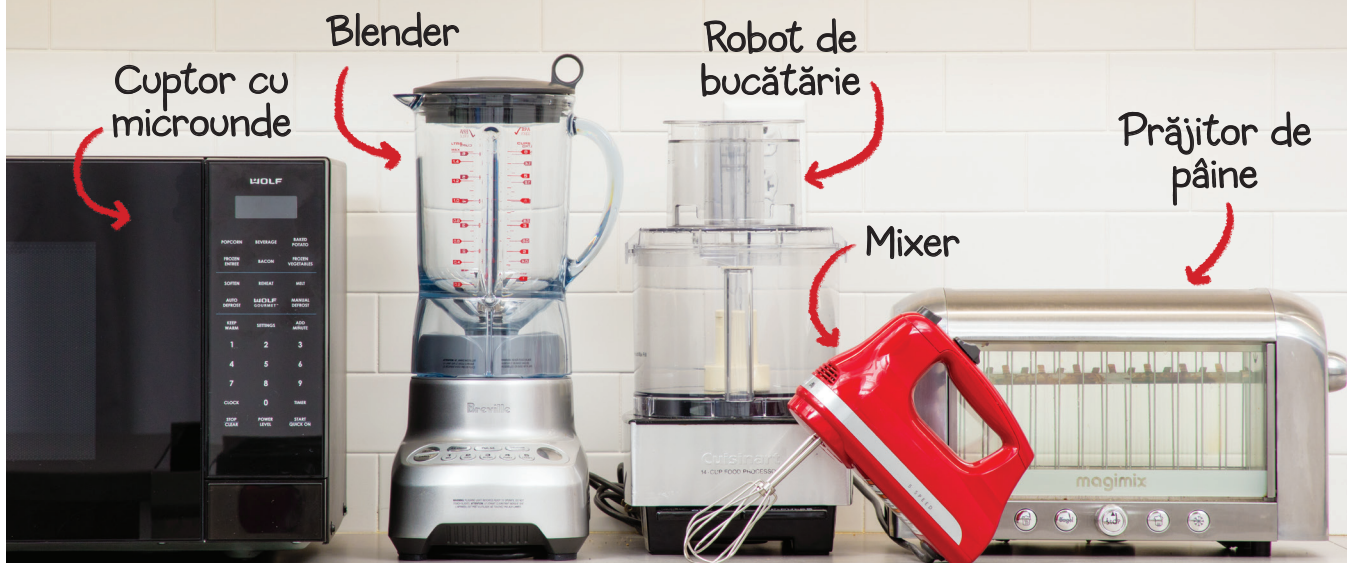


Folie de aluminiu



Folie de plastic

ELECTROCASNICE MICI



Cuptor cu
microunde

Blender

Robot de
bucătărie

Mixer

Prăjitor de
pâine

USTENSILE PENTRU PREGĂTIREA INGREDIENTELOR

Răzătoare
cu mai multe
fețe



Cană gradată pentru
măsurarea ingredientelor
lichide



Cupe pentru măsurarea
ingredientelor solide



Riglă



Curățător de
fructe și legume
(vezi pagina 105)



Deschizător
de conserve



Linguri și
lingurițe
dozatoare



Presă pentru
usturoi



Răzătoare
fină de mână



Presă (storcător)
pentru citrice



Uscător de salată

USTENSILE PENTRU GĂTIT

Termometru digital
pentru alimente
(vezi pagina 117)



Lingură de lemn



Pasator de
cartofi



Polonic



Clește de
bucătărie



Sită fină



Spatulă



Strecurătoare



Pensulă
pentru
patiserie



Tel



Spatulă de
cauciuc



America's Test Kitchen este în permanență în căutarea celor mai bune echipamente și ingrediente pentru gătit. Toate instrumentele sunt testate riguros, luni de zile, înainte de a fi recomandate pentru utilizare.





CLĂTITE PUFOASE CU AFINE

2-4 PORȚII (8 CLĂTITE)

TIMP DE PREPARARE: 15 MINUTE

TIMP DE GĂTIRE: 20 DE MINUTE

PREGĂTEȘTE INGREDIENTELE

- 1 cupă făină universală
- 2 linguri zahăr
- 2 lingurițe praf de copt
- ¼ linguriță bicarbonat de sodiu
- ½ linguriță sare
- 180 ml lapte
- 1 ou mare
- 2 linguri ulei vegetal
- ¼ linguriță esență de vanilie
- Ulei vegetal tip spray
- ½ cupă afine

PREGĂTEȘTE USTENSILELE

- 2 boluri (1 mediu și 1 mic)
- Tel
- Spatulă de cauciuc
- Tigaie neaderentă cu diametrul de circa 30 cm
- Cupă dozatoare cu măsura ¼
- Lingură
- Spatulă
- Farfurie întinsă



SEAT PRACTIC



Grătarul electric este perfect pentru prepararea acestei rețete. Nu trebuie decât să îl reglezi la 180 °C și vei putea pregăti simultan toate cele opt clătite. Dacă dorești să gătești pentru mai multe persoane, dublează pur și simplu cantitățile din rețetă. Dacă vrei să servești toate clătitele odată (și nu pe măsură ce le scoți din tigaie), vezi secțiunea „Păstrează-le calde” de la pagina 27 pentru a afla cum să previi răcirea clătitelor ținându-le în cuptor.

„Sunt niște clătite foarte pufoase, într-un sens bun.”

– Charlotte, 13 ani

GĂTEȘTE!

„Îmi place că nu au marginea crocantă.”

– Teo, 9 ani

1. Folosind telul, amestecă în bolul mediu făina, zahărul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea. În bolul mic, bate laptele împreună cu oul, uleiul și esența de vanilie.
2. Adaugă compoziția cu lapte peste cea cu făină și amestecă ușor cu o spatulă de cauciuc doar cât să le combini (aluatul ar trebui să rămână cu cocoloașe). Lasă coca deoparte timp de 10 minute înainte de a o găti.
3. Pulverizează puțin ulei vegetal în tigaie și încălzește-l la foc potrivit circa 1 minut, până când se încinge.
4. Umples cupa dozatoare (¼) cu aluat și pune aluatul în tigaie. Repetă de două ori operațiunea, lăsând spațiu între grămăjoarele de cocă, astfel încât cele trei clătite să nu se lipească unele de altele.
5. Presară câte o lingură de afine peste fiecare clătită și prăjește clătitele timp de 2-3 minute, până când încep să formeze bășici la suprafață.
6. Întoarce cu spatula clătitele și mai lasă-le la prăjit 1-2 minute, până când devin brun-aurii. Scoate-le apoi pe o farfurie întinsă și repetă de două ori operațiunea cu aluatul rămas. Oprește arzătorul. Servește-i pe invitații tăi.

FĂ-O PE GUSTUL TĂU

Aceste clătite americane sunt ca o pânză goală pe care se poate exprima în voce artistul din tine. Ai putea să îți exersezi creativitatea la masă cu **sirop de arțar, miere, zahăr pudră, zahăr cu scorțișoară, fructe proaspete și/sau unt moale**. Sau îți poți pune amprenta chiar în timpul preparării, adăugând în fiecare clătită câte o lingură de **fulgi de ciocolată, nuci mărunțite, nucă de cocos rasă, rondelle de banane** sau **zmeură** în loc de afine. Distrează-te încercând propriile tale combinații.





„Ușor de preparat și miroseau grozav.
Au fost cu adevărat gustoase, iar
adaosul de unt a făcut ca marginile
să fie crocante.”

– Zoe, 13 ani

„Delicioase!”

– Audrey, 9 ani



FRIGANELE PENTRU O PERSOANĂ

1 PORȚIE

TIMP DE PREPARARE: 10 MINUTE

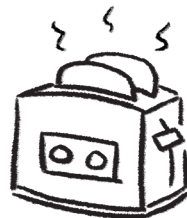
TIMP DE GĂTIRE: 15 MINUTE

PREGĂTEȘTE INGREDIENTELE

2 felii groase de pâine pentru
sendvișuri
120 ml lapte
1 lingură unt nesărat, împărțit în două
1 gălbenuș mare (vezi la pagina 12
cum se separă albușul de gălbenuș)
1 lingură rasă zahăr brun
1 linguriță esență de vanilie
½ linguriță scorțișoară măcinată
Un vârf de cuțit de sare

PREGĂTEȘTE USTENSILELE

Prăjitor de pâine
Bol mediu, adecvat pentru cuptorul
cu microunde
Tel
Tăviță pentru copt
Spatulă
2 farfurii
Tigaie neaderentă cu diametrul
de circa 30 cm





ÎNCEPE CU PÂINEA POTRIVITĂ

Uscarea în prăjitor ajută pâinea să absoarbă apoi compoziția cu ou. Nu sări peste această etapă – pâinea trebuie să fie uscată și tare, fără a fi cu adevărat rumenită. Ai grijă, de asemenea, să folosești pâine consistentă pentru sendvișuri – feliile moi și subțiri nu pot absorbi atâta cremă de ou. Poți folosi pâine albă sau integrală.

GĂTEȘTE! ←

1. Așază feliile în prăjitorul de pâine, setează aparatul pe treapta cea mai joasă de putere și prăjește pâinea până când se întărește și este foarte puțin rumenită. (S-ar putea să trebuiască s-o prăjești de două ori.)

2. Pune laptele și o bucată de unt într-un bol mediu termorezistent și încălzește-le în cuptorul cu microunde între 30 de secunde și 1 minut, până când se topește untul.



3. Adaugă în bol gălbenușul, zahărul, esența de vanilie, scorțișoara și sarea. Bate bine compoziția cu telul, apoi toarn-o într-o tăviță pentru copt.

4. Înmoaie o felie de pâine în compoziția cu lapte timp de 20 de secunde, cât să se îmbibe pe o parte fără a se destrăma. Întoarce felia și las-o 20 de secunde la înmuiat și pe cealaltă parte. Cu o spatulă, scoate apoi pâinea din compoziția cu lapte, lăsând surplusul de lichid să se scurgă înapoi în tavă. Așază pâinea înmuiată pe o farfurie și procedează la fel cu felia rămasă.

5. Într-o tigaie mare, topește la foc potrivit untul rămas. Pune cu spatula feliile de pâine în tigaie și prăjește-le timp de 3-4 minute, până când devin aurii pe o parte. Șterge spatula, întoarce feliile și prăjește-le 3-4 minute și pe cealaltă parte, până capătă și aceasta o culoare aurie. Oprește arzătorul. Scoate friganele pe o farfurie curată și mănâncă-le cu sirop de arțar, zahăr pudră, zahăr cu scorțișoară, unt și/sau fructe proaspete.



FRIGANELE PENTRU DOI

Pentru două porții, dublează ingredientele și prepară cele patru friganele pe rând, câte două odată. După ce le scoți pe primele, pune încă ½ lingură de unt în tigaie înainte de a adăuga următoarele două felii de pâine.



VAFE DIN ALUAT DOSPIT



4 PORȚII (7 VAFE ROTUNDE SAU 4 VAFE MARI PĂTRATE)

TIMP DE PREPARARE: 15 MINUTE ȘI SE LASĂ LA DOSPIT PESTE NOAPTE

TIMP DE GĂTIRE: 15 MINUTE

PREGĂTEȘTE INGREDIENTELE

420 ml lapte
4 linguri unt nesărat, împărțit în patru
2 cupe făină universală
1 lingură zahăr
1 ½ lingurițe drojdie instant
1 linguriță sare
2 ouă mari
1 linguriță esență de vanilie

PREGĂTEȘTE USTENSILELE

3 boluri (1 bol mediu, adecvat pentru cuptorul cu microunde, 1 bol mare și 1 bol mic)
Spatulă de cauciuc
Tel
Folie de plastic
Aparat de făcut vafe
Cupă
Furculiță
Farfurie

„Rețeta a fost ușoară și distractiv de preparat, iar vafele, delicioase.” – Kara, 10 ani





- 1.** Pune laptele și untul în bolul mediu termorezistent, acoperă-l și încălzește ingredientele în cuptorul cu microunde 1 minut. Amestecă în bol cu spatula, apoi încălzește compoziția încă 1-2 minute, până când se topește untul. Scoate capacul și lasă compoziția deoparte circa 5 minute, cât să se răcorească puțin.
- 2.** Amestecă în bolul mare făina, zahărul, drojdia și sarea.
- 3.** În bolul mic, bate ouăle împreună cu esența de vanilie. Adaugă încet laptele cald în bolul cu făină, amestecând cu telul până la omogenizare, apoi încorporează și ouăle bătute în compoziție.
- 4.** Curăță cu spatula pereții bolului, acoperă bolul cu folie de plastic și lasă aluatul în frigider între 12 și 24 de ore.
- 5.** Pornește aparatul de făcut vafe. Când placa aparatului se încinge, scoate coca din frigider, îndepărtează folia de plastic și amestecă din nou cu telul (aluatul se va dezumfla).
- 6.** Cu o cupă de măsurat, toarnă aluat în mijlocul suprafeței de gătit a aparatului (1½ cupă de aluat pentru un aparat rotund cu diametrul de 18 cm sau 1 cupă pentru un aparat pătrat cu latura de 23 cm). Închide aparatul și lasă vafa la copt până când se rumenește.
- 7.** Scoate cu furculița vafa din aparat și așază-o pe o farfurie. Procedează la fel cu aluatul rămas. Servește vafele cu sirop de arțar, miere, zahăr cu scorțișoară, zahăr pudră, frișcă, fructe de pădure și/sau unt moale.

SECRETUL VAFELOR ↑ BINE CRESCUTE ↑

Vafele sau gofrele din aluat dospit (numite și vafe cu drojdie) au o istorie lungă. Necesită pregătire, ce-i drept, dar sunt cele mai crocante și mai gustoase vafe de pe planetă. Sunt foarte ușoare și aerate deoarece conțin drojdie – ingredientul magic care face pâinea să crească. Prepară aluatul înainte să mergi la culcare (sau chiar mai devreme), iar a doua zi când te trezești, nu îți rămâne decât să încingi aparatul de făcut vafe, să torni înăuntru coca și să savurezi rezultatele.

Vafele rămase pot fi păstrate în congelator până la o lună de zile. Așază vafele una peste alta, separându-le cu hârtie pergament sau hârtie cerată, apoi depozitează stiva de vafe într-o pungă de plastic cu fermoar. Când dorești să le consumi, încălzește pe rând fiecare vafă în prăjitorul de pâine, pe cea mai joasă treaptă de putere, până când se încălzește complet, rămânând crocantă pe dinafară.

— PĂSTREAZĂ-LE CALDE —

Când faci vafe, clătite americane sau frigatele pentru mai multe persoane, este mai plăcut să le servești pe toate odată. Altfel, ajungi să fii singurul care gătește în timp ce toți ceilalți mănâncă. Pentru a păstra calde primele porții preparate, preîncălzește cuptorul la 90 °C – destul cât să le mențină fierbinți, fără a le usca. Pe măsură ce le prepari, scoate-le pe un grătar de răcire așezat într-o tavă pentru copt, apoi pune tava în cuptorul cald. Pot fi ținute în cuptor până la 15 minute, timp în care tu poți prepara liniștit restul porțiilor.