

Cómo Cocinar Fideos Sabrosos

Nippon Trends
Food Service,
Inc.
ntf



1. Suficiente agua hirviendo es la clave

· Si el agua hirviendo se vuelve demasiado oscura, la temperatura del agua disminuye Y los fideos son entonces al vapor en lugar de hervir y provoca aspereza en el exterior de los fideos. Los fideos serán entonces blandos y tendrán tendencia a hincharse.

2. Esponje los fideos antes de cocinarlos

· Este es un paso adicional, pero esponjando los fideos los ventila y les da volumen. Para los fideos rizados hace la curvatura vigorosa.

3. Revuelva mientras que esponja cocinando.

4. Cocine los fideos un poco menos de más

· Cualquier persona puede cocinar los fideos a la misma manera. Mientras usen un temporizador de cocina.

5. **Escurre los fideos extremadamente bien.** Cuando los fideos se hagan, escurrido bien en un colador; Levante el colador y déjelo escurrir 2 segundos más.

6. Agregue la sopa en un tazón (bowl) y luego agregue los fideos.

· Si los fideos se colocan en un tazón y la sopa se vierte encima de él, el aceite no se adhiere a los fideos Y no sabrá lo mismo.

Almacenamiento · La vida útil de los fideos es de 1 mes en el refrigerador y un año si se congela.

· Los fideos frescos son extremadamente sensibles a los cambios de temperatura. Cuando se mueve del congelador a la temperatura al tiempo, Refrigerador a una cocina caliente, la condensación puede aparecer en el exterior de los fideos. Esto puede causar moho. Colocando los fideos directamente en el piso del refrigerador puede causar condensación debido a diferencias de temperatura.

· Los fideos que van a ser utilizados en el mismo día deben ser guardados a temperatura al tiempo (en algún lugar fresco).

Los fideos fríos reducen la temperatura del agua hirviendo y puede causar que cocine irregular.

· Mantenga los fideos firmemente cubiertos en una bolsa de plástico para que los fideos no se deshidraten después de que se abra la caja.

Puede tomar más tiempo para cocinar si los fideos se deshidratan (la conductividad térmica disminuye para la cantidad de humedad que se ha evaporado.) Si se deshidrata mal los fideos pueden distenderse más rápido. (Esto corrompe la fina forma tejida de La estructura del gluten)

Fideos envejecidos · entre más tiempo fueron producidos los fideos, más firmes serán. Esta condición se llama envejecimiento.

Los fideos son frescos y vivos. En un lugar cálido los fideos cambian rápidamente debido al envejecimiento. En un lugar fresco el proceso de envejecimiento se atrasa.

· Si el envejecimiento progresa, los fideos pueden mancharse, hacerse elásticos y translúcidos.

Los fideos pueden crear más textura Y no se vuelve empapado. Dado que será difícil absorber la sopa en esta condición, los fideos dominan la sopa si se utilizan fideos más gruesos y la

sopa es una sopa ligera. Fideos finos se recomienda. Si esto pasa. · La harina pierde su sabor al tiempo.

Como los fideos envejecen, pierden su sabor y no tendrán el mismo gusto como cuando son frescos.