

## bếp điện từ nấu bếp

Bếp điện làm bếp ngon hơn th

Kính thưa quý khách cùng nhau vì sự yêu cầu mua sắm do nhu cầu tiêu dùng có khả năng cung cấp gia tăng, bếp điện từ hiện nay đang trở nên phổ biến và nhiều khách hàng ưu tiên lựa chọn cùng với sự thuận tiện của nó.

Bếp điện không những thuận tiện cho khuôn viên bếp do nhà ta quý, mà việc đun nấu có khả năng tiết kiệm chi phí hơn. Những món nướng, xào, hầm, nấu, dùng bếp điện trở nên tiện lợi hơn nhiều vì không cần đun nấu mà mùi vị.

Nhiều khách hàng cho rằng, sử dụng bếp điện thì một vài món như là chiên, kho vẫn ngon như nấu bằng gas, do công suất nhiệt độ bị quá mức. Đây là một quan niệm sai lầm. Đã theo chuyên viên cao cấp của Võ Quốc cho hay: "Nếu các bạn chiên, kho trên bếp điện cho ra không ngon như là bếp gas là do mình chưa có kinh nghiệm sử dụng bếp điện. Chắc chắn nếu bạn không chọn kho, chiên thực phẩm ngon mà còn thu hoạch thì giá trị chỉ bằng một nửa không thì gian so sánh với bếp gas"

Sau đây chúng tôi coi là một số bí quyết sử dụng bếp điện từ, bếp điện từ một vài món chiên, kho:

- Ngay khi chiên: bạn bật lên nút BT thì là chọn quy trình nhiệt độ thích hợp, trong lúc chờ đợi khói bốc lên thì sẽ có các bạn đun sôi cho thực phẩm vào chiên. Tiếp theo, bạn chỉnh nhiệt độ xung trong 70-80% như là nấu bằng gas. Khi thực phẩm sôi thì sẽ chín vàng ngả thì nên đảo đều. Nếu nhiệt độ quá cao thực phẩm cũng bị khét mùi vì trong quá trình nấu quá nóng thì có thể sẽ bị dính chảo.



Vì các loại bếp điện từ có chế độ cài đặt cho từng menu, như là chiên ròn, xào đúng cách, đun sôi..., chúng ta hãy chọn lựa theo menu đó để bếp điện từ có thể dùng hiệu quả nhất.

- Khi kho: bạn chỉnh nhiệt độ lên bếp cũng như nấu bằng gas. Trong khi đun thực phẩm trong nồi sôi lên, bạn chỉnh nhiệt độ xuống còn 50% để tránh sôi quá mạnh. Thành quả, nên đun nhỏ lửa trong thực phẩm chín. Vì vậy coi như là nấu bằng BT thì bạn không sợ hỏng vì quá nóng. Chú ý là chọn nhiệt độ phù hợp.

