



Наверняка в запасе у каждой опытной хозяйки найдется парочка хитрых приемов на все случаи жизни. Особенным богатством отличается арсенал различных способов приготовления того или иного блюда.

Больше всего затруднений, как правило, возникает в процессе выпекания всевозможных лакомств, однако их достаточно легко решить, соблюдая всего лишь несколько простых правил.

Процесс приготовления, а также [кулинария](#) в целом – это, прежде всего, строго пропорциональный баланс компонентов (жира, сахара, муки и прочего). Иначе говоря, хорошая и вкусная выпечка невозможна без четкого соблюдения рецептуры.

Немаловажным этапом в завешивании теста является правильное соединение масла и сахара. И здесь стоит отметить, что масло, как один из основных компонентов любых сладких блюд, должно быть еще и правильно размягчено. По этой причине не следует растапливать масло на плите (если подобный способ не указан в рецепте) или наоборот пытаться перемешать сахар с твердым, нерастаявшим маслом.

Ко всему прочему, во время выпекания, не забудьте несколько раз перевернуть противень на 180 градусов (для обеспечения равномерного пропекания).