

КУЛИНАРНЫЕ БАБУШКИНЫ

СЕКРЕТЫ

ВТОРАЯ
ЧАСТЬ



АНДРЕЙ
КЛИМЕНКО

6+

Андрей Клименко

**Кулинарные Бабушкины
секреты: часть вторая**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Клименко А. А.

Кулинарные Бабушкины секреты: часть вторая /
А. А. Клименко — «ЛитРес: Самиздат», 2019

Моя бабушка всегда говорила мне, что готовить нужно не просто вкусно и полезно, но и правильно. Следуя её советам, любой сможет готовить в разы проще. Советы бабушки Зины — источник счастья для легкой готовки.
Дизайн обложки: Black-Lemon-Design (Владимир Слипец).

Содержание

Об авторе	6
Советы бабушки Зины	7
#1	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

В оформлении обложки использована фотография с <https://canva.com/> по лицензии СС0.

Об авторе

Клименко Андрей Алексеевич, 1977 года рождения. Родом из Украины, город Киев. Окончил институт физкультуры. Мастер спорта по вольной борьбе. Окончил курсы старославянской веры чина Знахар. Имянаречен Светояр. Диетолог, фитнес-тренер, писатель.

Советы бабушки Зины

#1

При избытке сахара в тесте выпекаемый изделия быстро (румянятся) и даже подгорают. Кроме этого, замедляется брожения дрожжевого теста и готовые изделия получаются менее пышными.

При недостатке сахара выпекаемый изделия получаются бледными.

Если ли в тесто переложить соды, то изделия получаются тёмного цвета, с неприятным запахом и привкусом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.