



Δίπλα
στον επαγγελματία

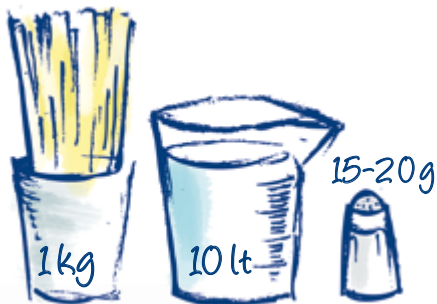
Το σωστό βράσιμο είναι το 'μυστικό'

για να σερβίρετε & να απολαύσετε
τα νόστιμα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ!



Μικρά μυστικά επιτυχίας:

Αναλογίες
ζυμαρικού - νερού
- αλατιού:
Χρησιμοποιείτε
για 1 κιλό
ζυμαρικών,
10 lt νερό
και 15-20 γραμ.
αλάτι.



Είναι σημαντικό
το νερό να βράζει
(κοχλάζει) πριν
προσθέσετε τα ζυμαρικά!



Μην
προσθέτετε
λάδι στο
νερό.



Ανακατεύετε
τακτικά με ξύλινη
ή πλαστική
κουτάλα.

Στον συνολικό χρόνο βρασμού
μην ξεχάσετε να υπολογίσετε
και το χρόνο δεσίματος των
ζυμαρικών με τη σάλτσα,
χρόνος που υπολογίζεται
περίπου 1-2'
επιπλέον.



Κρατήστε 1-2 κουτάλες βρασμένο νερό
από τα ζυμαρικά για
να αραιώσετε
ή να 'δέσετε'
τη σάλτσα.



Χάρη στην εξαιρετική ποιότητα των ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ έχετε δύο επιλογές προετοιμασίας:

ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΓΙΑ ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (a la minute):

1 Σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανακατεύετε.



2 Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο βρασμού άμεσου μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία, ανάλογα με την προτίμησή σας.



3 Ανακατεύετε συχνά χωρίς να προσθέσετε ελαιόλαδο.



4 Στραγγίζετε, προαιρετικά προσθέτετε ελαιόλαδο ή άλλο φυτικό έλαιο ή αναμιγνύετε με τη σάλτσα της επιλογής σας και σερβίρετε.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΓΙΑ ΔΙΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

1 Σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανακατεύετε.



2 Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο βρασμού διπλού μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία. Συνήθως είναι λιγότερος ή ίσος με τον μισό χρόνο άμεσου μαγειρέματος (a la minute).



4 Κρυώνετε τα ζυμαρικά (εάν είναι εφικτό στο blast chiller – συσκευή ταχείας ψύξης) και στη συνέχεια τα διατηρείτε στο ψυγείο (0-4°C), από μία ώρα έως μία ημέρα (24 ώρες max) μέχρι την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



3 **Διατήρηση:** Στραγγίζετε τα ζυμαρικά και τα απλώνετε σε ένα πλατύ σκεύος ή ταψί. Προσθέτετε λίγο ελαιόλαδο ή άλλο φυτικό έλαιο χωρίς κάποιο ιδιαίτερο άρωμα για να μην αλλοιωθεί η γεύση τους.



5 **Τελικό μαγείρεμα:** Βγάζετε τα ζυμαρικά από το ψυγείο και τα ρίχνετε σε άφθονο νερό που βράζει για 40 - 60 δευτερόλεπτα ή απευθείας σε τηγάνι με τη σάλτσα που έχετε ετοιμάσει για ανάμιξη.



6 Στραγγίζετε και σερβίρετε με τη σάλτσα της επιλογής σας.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



ΠΑΝΑΓ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
11° ΧΛΜ Ε.Ο. Αθηνών - Λαμίας, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΑΘΗΝΑ,
ΤΗΛ: (+30) 210 2840140 - 7, FAX: (+30) 210 2816787
e-mail: info@heliospasta.gr | www.heliospasta.gr | f/heliospasta

