

## Erros de Medidas que Estragam Receitas

01 de February de 2007

É de extrema importância considerar e seguir à risca as indicações de quantidades de cada receita, para garantir bons resultados aos seus pratos. É muito freqüente para algumas pessoas usar colheres e xícaras comuns para medir os ingredientes, porém, isto é um erro que pode colocar em risco a sua receita. {mostextad 1}

Dependendo do fabricante – ou até mesmo do modelo – de colheres e xícaras, a capacidade varia muito. Portanto, você pode estar colocando muito ou pouco de cada ingrediente, e esta variação pode prejudicar o resultado final.

Para certificar-se de que as quantidades estejam corretas, use sempre medidas padrão para colheres e xícaras..

Medidores são encontrados facilmente no mercado e, geralmente são baratos e duráveis.

Regra Básica –

Se por algum motivo você não tiver ou não conseguir adquirir um conjunto de medidores padrão, siga esta regra básica para utilizar colheres e xícaras comuns.

O ideal no desenvolvimento de uma receita é balancear ingredientes secos e molhados, respeitando suas quantidades. Por isso, utilize sempre a mesma colher e a mesma xícara para medir todos os ingredientes, quer sejam secos ou molhados. E não esqueça de passar as costas de uma faca pela borda do medidor para retirar o excesso.

Certifique-se de usar os medidores de forma correta.

Pode parecer algo muito primário, mas na verdade é extremamente comum as pessoas utilizarem os medidores de forma errada.

Acompanhe algumas dicas básicas:

- Quando medir ingredientes secos, em colheres ou xícaras, passe as costas de uma faca pela borda do medidor para retirar o excesso, pois a medida correta é a do interior do medidor. Se deixar sobrar ingrediente além desta medida, você já ultrapassou o que pede a receita.
- Em alguns livros de receitas você pode encontrar expressões como “colher cheia”, ou “colher rasa”, etc. Estas medidas são imprecisas, especialmente quando tratando de adoçantes. Não fazemos uso destas expressões. É impossível detectar que quantidades são estas.