

Сковорода: если выбирать, то только хорошую!

Written by Админ

Wednesday, 21 October 2015 19:54 - Last Updated Wednesday, 08 June 2016 12:48



Вы любите готовить различные вкусности для все семьи? Тогда вам точно не обойтись без хорошей сковороды. В данной статье мы попробуем разобраться, а какая же сковорода лучше. Обзор будет делаться по сковородам из различных материалов.

Вы любите готовить различные вкусности для все семьи? Тогда вам точно не обойтись без хорошей сковороды. В данной статье мы попробуем разобраться, а какая же сковорода лучше. Обзор будет делаться по сковородам из различных материалов.



Чугунные сковороды

Сковорода: если выбирать, то только хорошую!

Written by Админ

Wednesday, 21 October 2015 19:54 - Last Updated Wednesday, 08 June 2016 12:48

Чугунная сковорода – это отличный выбор для того, чтобы печь блины. Они легко поддеваются и переворачиваются. При выборе такой сковороды в магазине, оцените ее вес. Данные модели очень тяжелые. Днище имеет толщину, как минимум, четыре миллиметра. Подобная посуда не подвержена деформации и отлично служит долгие годы. Помимо блинов в такой сковороде хорошо готовить рагу, тушеные овощи, рыбу, мясо птицы.

К преимуществам чугунной сковороды можно отнести равномерное прогревание, надежность, длительный срок службы. К недостаткам следует отнести существенный вес, длительный нагрев.

Сковорода с «непригорающим» покрытием

На таких сковородах готовить легко и удобно. Купить сковороду [здесь](#) с антипригарным покрытием можно начинающей хозяйке. Часто подобные сковороды делают с многослойным керамическим покрытием, которое наносят на алюминий. Подобное покрытие обеспечивает аппетитную корочку. На таких сковородках хорошо обжаривать мясо, овощи, рыбу, курицу и т.п.

Преимущества таких моделей в минимальном пригорании, простом уходе, ну и в экономии масла. Недостатки в том, что покрытие недолговечное и есть споры о вредном воздействии на здоровье человека.

Сковороды из нержавеющей стали

В основном это сплав с 10-ю процентами никеля и 18-ю процентами хрома. На них часто можно встретить обозначение 18/10. Данные сковороды не ржавеют. Есть модели с дном из нескольких слоев, между которыми запаян слой алюминия или меди. Данная конструкция равномерно распределяет тепло по дну. Но еда на нержавеющей сковороде часто пригорает.

Сковорода: если выбирать, то только хорошую!

Written by Админ

Wednesday, 21 October 2015 19:54 - Last Updated Wednesday, 08 June 2016 12:48

В нержавеющей сковородах хорошо готовить мясо с зажаркой. Модели из этого материала делают при помощи штамповки и литья. Литые имеют более высокое качество.

Преимущества данных сковородок в инертности и долговечности материала. Материал безопасен для человека. Недостатки заключаются в поддержании сковородки в нормальном состоянии, выборе хорошего моющего средства. Кроме того, у нержавейки низкая теплопроводность.

Сковороды из алюминия

Алюминий хороший теплопроводник, имеет малый удельный вес и высокую прочность. Однако кислая и щелочная среда не для алюминия. Хранить, к примеру, овощи в алюминиевой сковороде нельзя. Сковороды из алюминия также бывают литые и штамповки. Литые меньше поддаются деформации и пользуются более высоким спросом, чем штампованные.

Преимущества в данном случае – это невысокие цены, хорошая теплопроводность и нагрев. Недостатки – это несовместимость с кислыми продуктами, деформация, легко поцарапать.