

מספר טיפים לכריק האופט אהיה"ס

סנדביץ' מלחם חיטה מלאה משביע יותר ומחזיק מעמד טוב יותר מסנדביץ' מלחם לבן.

סנדביצ'ים שופעי מילוי וכאלה שמהווים ארוחה מלאה, ישרדו את היום טוב יותר בלחמניה או בג'בטה.

לסנדביץ' עשיר במרקמים - מומלץ לקלות את פרוסת הלחם בטוסטר או על מחבת טפלון (ללא שימון) ולצנן היטב לפני הרכבת הסנדביץ'.

לממהרים שביניכם - הכינו את הממרח הסלט לסנדביץ' עד יומיים מראש ואפסנו בכלי אטום במקרר.

איך מונעים מהסנדביץ' "להירטב"? צרו "חוצץ" בין הלחם לבין הגבינה הרכה (כמו גבינה לבנה וקוטג') - הניחו עלה חסה, מצע נבטים, או פרוסת גבינה צהובה על הלחם, ומעליהם מירחו את הגבינה.

לסנדביץ' עם גבינה רכה בלבד, ללא ירק חוצץ, מתאים לחם במרקם צפוף ודחוס כמו לחם שיפון מלא, לחם כפרי מלא, לחם דגנים מלא, וכדומה.

הירקות בסנדביץ' צריכים להיות יבשים ממים. בסנדביצ'ים שמכינים מראש הימנעו מהמלחת הירקות, כדי שלא יגירו נוזלים.

כדי לשמור על שלמות הלחם - מצננים מעט חביתה או ביצה קשה לפני הרכבת הסנדביץ'.

סנדביץ' קר עוטפים בניילון נצמד, סנדביץ' חם עוטפים בנייר פרגמנט או ברדיד אלומיניום.

שם המשחק בסנדביץ' הוא יצירתיות: נסו כל פעם משהו חדש - גבינות, ממרחים, ירקות, לחמים ולחמניות מסוגים ובצירופים שונים.

ה ת א ב / ן ן ן



