

Zeit sparen im Küchenalltag

Manchmal muss es in der Küche einfach schnell gehen. Darum haben für Dich die folgenden Tipps zusammengestellt:

1. Benutze bei einer Suppe oder für Pasta den Wasserkocher, um das Wasser zu erhitzen. Das ist energiesparender und geht erst noch schneller.
2. Schäle warme Kartoffeln, indem Du diese kalt abschreckst und danach die Schale in der Mitte rundherum einschneidest.
3. Koche bei Reis oder Pasta eine grössere Portion. Davon kannst du dir am nächsten Tag gleich eine zweite Mahlzeit zubereiten.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch
info@sonrisaglobal.ch +41 77 487 70 53

