



# Чек-лист базового кухонного инвентаря

Из курса Учебника Т—Ж  
«Как вкусно готовить»



## Основные ножи

- ☐ Шеф-нож
- ☐ Нож для чистки овощей
- ☐ Нож для хлеба



## Сковороды и кастрюли

- ☐ Сковорода с диаметром дна 24—26 см
- ☐ Сотейник с крышкой на 2 л
- ☐ Сковорода-сотейник, или sauté pan



Если вы хотите купить только одну сковороду, выбирайте сотейник



## Полезная утварь:

- ☐ Разделочная доска — лучше деревянная
- ☐ Небольшой алюминиевый противень — для организации рабочего процесса
- ☐ Пара широких и глубоких мисок — для смешивания салатов, маринования мяса и замешивания теста
- ☐ Пара небольших чашек или мисочек
- ☐ Силиконовая лопатка, чтобы перемешивать соусы, вымешивать тесто и аккуратно переворачивать ингредиенты

- ☐ Стальные щипцы — для жарки и запекания
- ☐ Стальной венчик
- ☐ Овощечистка-экономка
- ☐ Терка
- ☐ Сито
- ☐ Сушилка для зелени
- ☐ Кухонные ножницы
- ☐ Половник

#### **Обязательные гаджеты**

- ☐ Погружной блендер
- ☐ Кухонные весы

#### **Оptionальные гаджеты**

- ☐ Простой кухонный комбайн
- ☐ Планетарный миксер
- ☐ Кулинарный термометр, или щуп

