



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

Опциональные гаджеты

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

