

## Ojo con la Sal



Si necesitas añadir sal a una receta que estés cocinando, hay una forma correcta de hacerlo cuando cocinas con el sistema de cocción Saladmaster. Antes de añadir sal al agua u otros líquidos, primero debes llevar el líquido a ebullición y luego agregar la sal, ya que si no, podrías dañar la superficie de tu recipiente.

Y otro consejo: cocinar es un arte donde la mano creativa es parte de la diversión. Pero hornear es una ciencia que involucra reacciones químicas entre ingredientes muy específicos. Así que cuando hornees, utiliza la cantidad de sal que se especifica en la receta.

### Valoración:

