



रसोई विज्ञान




एक पास्ता खाद्य वैज्ञानिक बनें विजुअल समर्थन के साथ

इस गतिविधि को हमारे YouTube चैनल पर देखें।

हालांकि अपना खुद का पास्ता बनाना जटिल लग सकता है, अपने सरलतम संस्करण में घर का बना पास्ता आटे और पानी को एक साथ मिलाने का एक प्रयोग मात्र है। वयस्कों की देखरेख में परिवार के सभी उम्र के सदस्य घर पर पास्ता बनाने का प्रयोग कर सकते हैं!

बुनियादी "नियंत्रण" पास्ता

- 3 भाग आटा
- 1 भाग पानी

1.		आटे और पानी को एक साथ मिलाएं जब तक यह आटे की एक चिकनी गेंद न बन जाए।
2.		आटे को कम से कम 30 मिनट के लिए आराम दें।
3.		आटे को आकार में काटें या फाड़ें।

4.		पास्ता को तैरने तक उबालें और पानी निकाल दें।
5.		<p>अपने पास्ता का स्वाद चखें।</p> <p>ध्यान दें: चूंकि यह आटा कच्चे आटे का उपयोग करता है, इसलिए चखने से पहले इसके पूरी तरह पकने तक इंतजार करना सुनिश्चित करें!</p>

एक बार जब आप पास्ता के मूल या "नियंत्रण" बैच का स्वाद चख लें, तो अपने आप से पूछें: "क्या उस रेसिपी में कोई बदलाव है जिसे मैं आजमाना चाहूंगा?"

आप शायद:

- थोड़ा सा नमक या टमाटर का पेस्ट जैसा कोई घटक मिलाएं
- भिन्न प्रकार का आटा आजमाएं
- पानी को लगभग उतनी ही मात्रा को अंडे से बदलें
- आटे को कम या ज्यादा समय के लिए ऐसे ही रहने दें
- पास्ता का आकार बदलें
- एक चटनी बनाओ

एक खाद्य वैज्ञानिक की तरह सोचें, प्रश्न पूछें, भविष्यवाणियां करें और प्रयोग करें और इससे पहले कि आप इसे जानें, आपके पास अपना खुद का हस्ताक्षरित पारिवारिक पास्ता नुस्खा होगा!

<http://discoveryacton.org/discovery-home> पर अधिक घरेलू गतिविधियां खोजें।