

KONYHATITKOK

1. Mi nem kell a sodóhoz?
 - a. sütőpor
 - b. vanília
 - c. tojás
2. Mi adja a milánói makaróni jellegzetes ízét?
 - a. fokhagyma
 - b. olivabogyó
 - c. paprika
3. Melyik ital való az oroszkrém tortába?
 - a. vodka
 - b. rum
 - c. gin
4. Mi kell az erdélyi puliszkához?
 - a. rozsliszt
 - b. búzadara
 - c. kukoricadara
5. Mitől marad élénkzöld a borsó a levesben?
 - a. szódabikarbóna
 - b. szalalkáli
 - c. szalicil
6. Mitől lesz könnyű a farsangi fánk tésztája?
 - a. citromléből
 - b. tejfölből
 - c. rumból
7. Mi történik a májjal, ha megsózzuk sütés előtt?
 - a. véres marad
 - b. kemény lesz
 - c. hamarabb megsül
8. Hogyan állapítja meg a háziasszony egy tojáról, hogy főtt vagy nyers?
 - a. megpörgeti
 - b. vízbe meríti
 - c. megméri
9. Mi enyhíti az intenzív paradicsom ízt a milánói szószban?
 - a. vöröshagyma
 - b. csipet cukor
 - c. csipet só
10. Mitől lesz keményebb a felvert tojás fehérje?
 - a. hirtelen hűtéstől
 - b. egy kanál víztől
 - c. egy csepp ecettől