

20 UTILISATIONS

DU **BICARBONATE**

EN CUISINE



ce

1. Pour remplacer la levure
 2. Pour des pancakes fondants
 3. Pour monter les blancs en neige
 4. Pour faire un gâteau moelleux
 5. Contre l'acidité des sauces tomate
 6. Pour des sauces plus épaisses
 7. Contre l'acidité des confitures
 8. Pour la couleur des fruits au sirop
 9. Contre les pesticides des fruits
 10. Pour la couleur des légumes frais
1. Pour faire une purée légère
 2. Pour rendre la viande plus tendre
 3. Pour améliorer la viande de gibier
 4. Pour plumer une volaille
 5. Pour réussir un gratin dauphinois
 6. Pour rendre les plats plus légers
 7. Pour la cuisson des légumes secs
 8. Pour faire des boissons pétillantes
 9. Pour faire des nouilles chinoises
 10. Pour la couleur des légumes frais