

Dobry przepis

BISZKOPT KLASYCZNY DO TORTU

WSTĘP



Co świadczy o tym, że przepis jest dobry?
Powszechnie uważa się, że dobry przepis to sprawdzony przepis, czyli taki z którego wypiek zawsze wychodzi.
Co jednak wpływa na to, że z jednego przepisu biszkopty rosną jak szalone, a z innego nie wyrastają albo opadają?
Myślę, że jest kilka czynników, które mają na to wpływ.

Po pierwsze **składniki**. Rzadko który przepis opisuje z jakich składników konkretnie należy skorzystać. Oczywiście, każdy ma prawo wyboru i może zdecydować się na firmę czy producenta. Natomiast warto wspomnieć nie tyle o marce co typie mąki, cukru, wielkości jaj, itd.

Po drugie **proporcje**. Jeśli proporcje składników są źle podane to nic z tego nie będzie. I kropka.

Po trzecie **sposób wykonania**. Jeśli przepis jest zawiły, nielogiczny i nie podaje czynności krok po kroku, to ja osobiście taki przepis odrzucam już na wstępie i nie zwracam sobie nim głowy. Przepis musi być prosty. Jest on jak instrukcja obsługi. Musi być zwięzły, przejrzysty i na temat. Musi opisywać czynności, które następują po sobie w czasie rzeczywistym.

Po czwarte, i to jest coś czego mi zawsze brakuje w przepisach, musi zawierać **porady, podpowiedzi i opis** wszystkiego co dzieje się poza samymi czynnościami i odmierzaniem składników, czyli **technikę wykonania**. Przepis powinien zawierać część praktyczną, która podaje kluczowe informacje od planowania, poprzez wykonanie, aż po przechowywanie gotowego produktu.