


Водяная баня достаточно часто используется в кулинарии для приготовления различных кремов, соусов, терринов и других "нежных" субстанций, имеющих в своем составе яйца, молоко, сливки и сливочное масло. При неравномерном нагревании таких смесей, они могут пригореть, либо возможно образование комочков и т.п. В этом случае прибегают к помощи водяной бани.

В сущности, водяная баня представляет собой две емкости, одна из которых бОльшая, а вторая – меньшего размера. При этом вторая емкость должна помещаться внутрь первой. Скажем, первая емкость – это большая кастрюля, а вторая емкость – это кастрюлька меньшего размера.

Первая, большая, емкость наполняется горячей водой (это обеспечит сокращение времени готовки) и ставится на огонь. Вторую емкость помещают внутрь первой и в ней готовят соответствующую пищу.

В результате нагревания первой емкости происходит равномерное нагревание компонентов во второй емкости, и, кроме того, температура нагрева не превысит 100 градусов – температуры кипения воды.