

9 Truques de cozinha do Tik Tok que vão facilitar a sua vida



O Tik Tok é o aplicativo do momento! Além das dancinhas e do conteúdo de humor, tem muita coisa legal para explorar e, se você curte truques de cozinha, vai adorar alguns que achamos por lá. Muitos deles parecem bons demais para ser verdade, mas separamos alguns com maior chance de dar certo e que já testamos em casa. Nada como aprender uma nova forma de facilitar a vida na hora de cozinhar, não é mesmo?

Algumas tarefas são muito trabalhosas e quem tem pouco tempo para preparar refeições aceita qualquer ajuda! Desde a limpeza de utensílios até o preparo dos alimentos, alguns truques de cozinha podem poupar esforço e tempo precioso para evitar perrengues no processo. Confira as melhores dicas do Tik Tok:

Como limpar pote de plástico manchado de molho de tomate

Esse é um perrengue daqueles! Com certeza você já sofreu com um pote de plástico manchado depois de colocar algo com molho de tomate dentro. Além das manchas vermelhas, ele ainda fica um pouco engordurado, grudento. Há diversas formas de fazer essa limpeza, mas achamos [essa aqui](#) a mais prática e rápida.

Coloque um pouco de detergente no pote. Depois, adicione água quente, mas cuidado para não colocar água fervente porque pode derreter o recipiente. O ideal é pegar água da torneira ou do chuveiro, se possível. Em seguida, acrescente alguns pedaços rasgados de papel toalha. Feche bem e chacoalhe com força por cerca de 40 segundos ou um minuto. E pronto! Agora é só lavar normalmente o seu pote.

<https://www.tiktok.com/@adikempler/video/6853178496433540357>

Tem dificuldade para usar filme PVC? Guarde no freezer!

Quantos anos você tinha quando descobriu que o lugar do filme PVC é no freezer? Porque a gente só ficou sabendo agora! É uma ideia bizarra, mas que funciona, porque deixa o plástico menos grudento e mais maleável. Então chega de ficar lutando contra o filme, com problemas para selar tigelas antes de guardar na geladeira.

No [vídeo](#), a moça coloca o tubo de filme PVC dentro da embalagem de papelão no freezer durante a noite. Quando ela vai usar, ele fica muito mais fácil de manusear! Além de ajudar na hora de armazenar comida, também evita o desperdício, pois você não estraga o plástico. É ou não é uma mão na roda?

<https://www.tiktok.com/@officialtiktoknurse/video/6895042863126678789>

Acabe com a sujeira na hora de jogar líquidos da tigela para a panela

É muito comum fazer aquela sujeira depois de derramar um líquido da tigela para a panela. Normalmente, ele escorre pelas bordas e, se você está preocupado em mexer a comida, acaba nem vendo o estrago na hora. Mas existe um truque de cozinha daqueles para evitar isso!

No [vídeo](#), o homem joga os ovos batidos na frigideira. Mas, em vez de “voltar” a tigela no movimento oposto, ele a gira em sentido anti horário, para que ela fique de cabeça para baixo. Assim, os pingos que iriam escorrer pela borda acabam dentro do pote. Genial!

https://www.tiktok.com/@andrew_gatt/video/6877985703708478726

Chega de problemas para descascar alho

Descascar alho é uma das tarefas mais chatinhas da cozinha! Retirar a casca dá um trabalho imenso e você ainda fica com o cheiro na mão por horas. Por isso, encontramos duas dicas (sim, uma dica bônus!) para acabar com o sofrimento quando você precisa usar o alho na sua receita.

[Na primeira delas](#), basta colocar os dentes de alho separados em uma tigela de vidro no microondas. Deixe esquentar por 30 segundos, retire e descasque. Com o calor, a casca acaba soltando e o trabalho fica muito mais fácil! Dependendo da potência do seu aparelho, talvez você precise deixar mais ou menos tempo esquentando.

https://www.tiktok.com/@k_alii98/video/6809354594662042886

[Já para a segunda dica](#), você só precisa de um recipiente fechado. Pode ser um pote de plástico com tampa ou duas tigelas, uma em cima da outra, como a moça usa no vídeo. Coloque os dentes de alho separados no recipiente e chacoalhe com bastante força, até a casca soltar do alho.

<https://www.tiktok.com/@beercanchick/video/6680246624368725254>

Faça o ovo frito perfeito

Apesar de parecer simples, o ovo frito é um prato difícil de acertar. Muitas vezes a clara queima primeiro embaixo e ainda sobram partes cruas em cima, ou a gema cozinha muito rápido, ficando dura. Se você gosta daquele ovo frito com a clara bem cozida, crocante, e a gema molinha, [essa dica](#) é para você!

O primeiro passo é separar a gema e a clara. Depois, coloque só a clara na frigideira, espalhando bem até os cantos. Se você não tem uma frigideira antiaderente, pode usar um pouco de óleo ou azeite para untá-la. Em seguida, quando a clara já estiver firme e um pouco cozida, coloque a gema separada bem no centro. Então, dobre a clara por cima da gema. Primeiro pelos lados e depois nas partes de cima e de baixo, formando um quadradinho. Vire para dourar dos dois lados e está pronto! Fica como se fosse um bolinho, mas com a casca bem sequinha e crocante e a gema molinha. Vale a pena experimentar.

<https://www.tiktok.com/@sunnycusine/video/6867453236572441858>

Aprenda a tirar o miolo e as folhas do morango com um canudo

Morangos são deliciosos! Mas dá um trabalho danado cortar o cabo e as folhas direitinho para não deixar gosto. Pode parecer frescura, mas quem faz doces e sobremesas com a fruta precisa ser o mais detalhista o possível para remover os itens. Em vez de realizar a tarefa com uma faca, que tal usar um canudo? Sim, dá certo!

[No vídeo](#), o homem usa um canudo de papel, o mais indicado por ser uma opção menos prejudicial ao meio ambiente. Se você tiver um canudo de inox é ainda melhor, porque ele é mais firme e vai cortar a fruta com mais facilidade. Comece inserindo o canudo na parte de baixo do morango, a pontinha mais fina, e empurre até o final para retirar o cabo com as folhas. E pronto!

<https://www.tiktok.com/@deanedwardschef/video/6823788891858816262>

Como cortar diversos tomates cereja ao meio de uma vez só

Essa é uma dica para facilitar e muito a sua salada do dia-a-dia! Se você gosta de usar tomates cereja mas gasta muito tempo cortando um por um, acaba de encontrar uma forma de cortar vários de uma vez só. Sim, vários! O truque é fácil e só requer duas tampas de plástico do mesmo tamanho, pode ser de pote de sorvete, potes de plástico, o que você tiver aí.

[No vídeo](#), a moça começa colocando a tampa de plástico no balcão, com o topo virado para baixo. Depois, ela coloca a quantidade de tomates certinha para o tamanho da tampa. Em seguida, ela coloca a outra tampa por cima, com o topo virado para cima. Como se fosse um sanduíche! Então, ela aperta gentilmente a tampa de cima e passa uma faca afiada no espaço do meio, onde estão os tomates. É muito simples e dá super certo!

<https://www.tiktok.com/@feelgoodfoodie/video/6827245511163088134>

Já tentou escorrer o macarrão com o escorredor ao contrário?

Se você acha os escorredores de massa pouco práticos e quer facilitar a vida na hora de preparar um macarrão, essa dica é para você! Diversos tipos de escorredores, dos modelos redondos, cabem direitinho no tamanho da panela. Seja de inox ou de plástico, podem ser usados ao contrário na hora de jogar a água do cozimento na pia, poupando tempo e esforço. O truque também é ótimo para quem cozinha sozinho e não conta com uma mãozinha para ajudar na hora.

Cozinhe o macarrão normalmente, mas não encha a panela de água até a boca. O ideal é deixar bastante espaço para que o escorredor possa caber sem transbordar. [No vídeo](#), o homem começa colocando o utensílio dentro da panela. Depois, ele segura bem nas alças, grudando as da panela e do escorredor, e vira tudo em cima da pia. Faça o processo com cuidado, para não queimar as mãos. Se precisar, use luvas ou um pano de prato para segurar as alças.

<https://www.tiktok.com/@keltonflinders/video/6819484423168314630>

E, por último, o wrap super recheado que viralizou no TikTok

Esse truque é incrível para quem gosta de um wrap muito bem recheado! É uma versão prática e rápida de um lanche digno de restaurante ou café, que usa a tortilha de trigo. No Tik Tok, encontramos diversas versões, todas com recheios diferentes: frango empanado, carne moída, bacon, queijo, alface, tomate, e muito mais. Então use a sua criatividade e invente o lanche perfeito!

Para começar, [a mulher do vídeo](#) faz um corte reto na tortilha que vai do centro à ponta. Depois, ela prepara os recheios e os coloca nos “quartos” da tortilha. Uma dica aqui é não exagerar, pois pode transbordar na hora de grelhar. Em seguida, começando pelo local onde ela fez o corte, ela dobra cada “quarto”, formando uma espécie de crepe com todos os recheios. Por último, é só colocar para dourar em um grill ou em uma frigideira. Não é demais?

<https://www.tiktok.com/@cookingwithayeh/video/6912009367898377473>

E aí? Curtiu esses truques de cozinha do TikTok?

Siga o nosso [Instagram](#) e faça parte do nosso [grupo no Facebook](#)! Nas nossas redes sociais, você encontra dicas imperdíveis dos membros da nossa comunidade, os *Diquers*, e também pode dar as suas sugestões.

Publicado originalmente em: <https://asdicasdevida.com.br/truques-de-cozinha-do-tiktok/>

Arquivo disponível em:

<https://web.archive.org/web/20210509101510/https://asdcasdevida.com.br/truques-de-cozinha-do-tiktok/>