**Rodzaje patelni – co warto wiedzieć**

**Nie wychodzą Ci dania z internetowych przepisów? Może używasz nieodpowiedniego sprzętu! Sprawdź, jakie rodzaje patelni używane są przez popularnych kucharzy.**

**Rodzaje patelni i ich wpływ na dania**

Gotowanie jest proste, jednak warto znać podstawy. Z niewielkich błędów wyniknąć może bowiem niemała katastrofa kulinarna. Duży wpływ na smak przygotowywanego dania ma nie tylko jakość składników, ale również sprzęt, czyli na przykład **rodzaje patelni**, na których smażysz. To właśnie tutaj popełnia błąd większość początkujących kucharzy.

**Jakie rodzaje patelni istnieją?**

Jeśli chodzi o [rodzaje patelni](https://www.patelnie-tytanowe.pl/Blog/54/rodzaje-patelni-jakie-znajdziecie-w-ofercie-woll), to jest ich naprawdę wiele i warto mieć ich kilka podstawowych typów. Ostatnio dużym powodzeniem cieszy się wok, który ze względu na rozmiar i głębokość, jest idealny do duszonego mięsa, dań z sosem i chińszczyzny. Szybko i bez problemu przygotujesz w nim tak zwane dania jednogarnkowe. Jeśli lubisz ryby, warto również zaopatrzyć się w patelnię do ryb. Mają one odpowiedni kształt, dzięki czemu usmażysz swoje danie w całości, a do tego posiadają grillowane dno. Kolejną patelnią, bez której ciężko przeżyć niedzielne śniadania, jest ta do naleśników i jajek. Dzięki niej równomiernie wysmażysz i podasz idealnie okrągłe pancakes i sadzone jajka.

**Skomplikowane dania? Lepiej postaw na klasykę!**

Znasz już podstawowe *rodzaje patelni*, dlatego możesz przystąpić już do smażenia! Jednak zamiast stawiać na skomplikowane dania, zacznij swoją przygodę z gotowaniem od klasyków. Przygotuj swoim gościom włoską carbonarę, lub usmaż im kupioną na targu rybę. W ten sposób będziesz pewien, że Twoje danie im posmakuje. Do dzieła!