

Faire à manger au camping

Lorsque vous vous préparez pour le camping, vous avez besoin d'idées sur ce que vous allez faire à manger à ce moment-là? Vous pouvez penser que vous êtes coincé avec les mêmes vieux hamburgers si vous avez un gril, hot-dogs et autres, mais vous devez savoir qu'il y a beaucoup de différents types d'aliments que vous pouvez préparer avant votre départ et faire cuire sur un gril, ou sur un réchaud de camping, en fonction de ce que vous avez à votre disposition.

Le plus vous aurez d'idées de repas et de recettes pour le camping, le mieux sera votre voyage et votre séjour.

Saviez-vous que les poitrines de poulet peut être préparé et assaisonné avant même de quitter votre maison? Si vous n'êtes pas d'humeur à griller, envisagez de préparer les paquets de feuilles d'aluminium avec des poitrines de poulet assaisonnées et légumes différents. Lorsque vous êtes prêt, tout ce que vous avez à faire est de les jeter sur le gril ou cuisinière pendant environ 20 minutes ou à peu près et vous aurez un repas de poulet cuit à la perfection. Vous pouvez même ajouter le riz précuit au mélange et avoir un repas complet dans votre sac. L'essentiel est de veiller à ce que vous ayez des portions individuelles dans chaque paquet pour des résultats optimaux.

Vous pouvez également concocter des pommes de terre cuites dans du papier aluminium. Ajouter les oignons et le beurre ou l'huile d'olive pour un, repas cuisiné. Vous pouvez lancer cela sur le gril ou il peut être cuit sur votre réchaud de camping, en fonction de ce dont vous disposez.

Vous pensiez que vous ne pouvez pas manger du poisson pendant que vous êtes en camping? Détrompez-vous, vous pouvez préparer votre poisson préféré à la façon dont vous avez préparé votre poulet et c'est bon.

Bien évidemment cela implique de préparer la nourriture avant de partir de chez vous et de pouvoir la stocker quelque part ou de la manger rapidement.

Si vous avez une poêle à frire ou plaque chauffante, vous devriez savoir qu'il est facile de faire des aliments comme le fromage grillé et crêpes. Préparer la pâte à crêpe avant de quitter la maison, mais assurez-vous de le garder froid et au fromage grillé est portable et facile à faire. C'est aussi une excellente façon d'obtenir votre apport en calcium.

Il est important de toutes vos idées d'aliments de camping de se rappeler que vous devez vous assurer d'utiliser les aliments comme le poulet et le poisson au bout de quelques jours de préparation et assurez-vous de les garder au froid jusque-là. N'oubliez pas de les garder au sec et à l'abri de l'humidité excessive. Vous pouvez accomplir cela en emballant vos paquets de repas dans un sac à fermeture éclair de stockage et un sac double.

Lorsque vous partez faire du camping, n'oubliez jamais de prendre du bon matériel de camping comme par exemple des meubles de camping, des piquets de tente ou encore un sac de couchage adapté.

About the Author

Il faut des [piquets de tente](#) et un [sac de couchage double](#) pour passer de bonnes vacances.