

10 نصائح لشوي الأسماك بطريقة سهلة

هذا هو أفضل موسم للشواء والتمتع بأفضل الأطعمة المدخنة. والسّمك ذو مذاق رائع إن كان مشويًا على الفحم. وفيما يلي يمكنك أن تقرأ نصائح مفيدة وتأخذ بعين الاعتبار عندما تقوم بشوي السمك.

1. إنها سريعة: القاعدة الأولى التي يجب أن تتذكرها هي أن السمك يُطبخ بسرعة على النار المباشرة. لذلك عليك تجهيز النكهات التي تريد إضافتها للطبق مع الصلصات قبل وضع السمك على النار، وإزالة السمك عن الفحم بعد دقائق قليلة وإضافة البهارات بسرعة للإستمتاع بطبق ساخن.
2. وضع السمك بطريقة مناسبة: لا ينبغي أن تضع الأسماك في المكان الأكثر حماوة أو سخونة، ولكن ضعها قريبة أكثر نحو الحافة.
3. لا يجب أن يلتصق السمك: من أهم الأشياء التي يجب أن تأخذها بعين الاعتبار عند شوي السمك أنه لا يجب أن يلتصق. لذلك تأكد من دهن القليل من زيت الزيتون عليه مستخدماً فرشاة السمك قبل وضعه على الفحم.
4. قُم بقلب السمك بعناية: لأن الأسماك من أنواع اللحوم الرقيقة، عليك أن تكون حذراً عند قلبها على الفحم وحاول استخدام أداة ليست سميكة من أجل ألا تبقى على شكلها.
5. قُم باختبار الطعمة بين الحين والآخر: الجزء الأصعب من هذه العملية هو أن تعرف متى تصبح الأسماك جاهزة للأكل. لذلك استخدم شوكة صغيرة وقُم بنكزها في الوسط، إذا كانت جاهزة للأكل تكون السمكة قاسية وتظهر قشرتها بسهولة.
6. المكوّنات الإضافية: إحتفظ بالقليل من عصير الليمون والزبدة قريبة منك عند الشوي، وقُم برش هذه المكونات الإضافية قبل إزالة السمك عن الشواية. 7. الصلصة: أضف صلصة حسب الرغبة قبل أن تزيل السمك عن النار بقليل أو بعد إزالتها بوقت قصير. 8. إنقع بالخل: إذا كنت تقوم بشوي السمك الدهني، إنقعها لمدة ساعة أو ساعتين قبل الطبخ. 9. قُم بتسخين الشواية قبل الطبخ: قُم دائماً بتسخين الشواية لمدة عشر دقائق قبل وضع الأسماك عليها، وهذا سيعطي الأسماك مذاق رائع. 10. وقت الشوي: عادةً، كمية الوقت المطلوبة لشوي الأسماك تختلف وفقاً لسمكة وحجم السمك، والقاعدة الأساسية هنا هي أن الأسماك البيضاء تحتاج لمدة 5 دقائق من الشوي.