

خطوات الحصول على صدور دجاج طرية عند الشواء

تدخل صدور الدجاج بالعديد من الوصفات اليومية السريعة والشهية لكافة أفراد العائلة ، بداية من البانيه الى الشيش طاووق الى الشاورما ... وصفات كثيرة بصور الدجاج ، يعشقها الكبار والصغار وحتى الضيوف ، ان كان لديك عزومة .

يمكنك إعداد صدور الدجاج المشوية في المنزل ، لتنافس وجبات المطاعم السريعة . وغالبًا ما يحب الجميع صدور الدجاج المشوية ، والتي تعتبر وجبة غذائية صحية ومتكاملة . تبحث كل ربة منزل أو كل طاهي ، عن الطريقة المثالية لشوي الدجاج مثل المطاعم ، لتبقى طرية ولذيذة ، فكثيرًا ما تتعرض الى الجفاف ان كانت رقيقة أو عدم نضجها جيدًا ان كانت سميكة .

إليك خطوات الحصول على صدور دجاج طرية عند الشواء :

- قم بشراء شراء الدجاج طازجًا ، ثم اتركه في الثلاجة لمدة ليلة قبل الشوي حتى تلين أنسجته .
- استخدم صدور الدجاج متوسطة السمك، لا تكون شديدة السمك أو رقيقة .
- ✖
- أحضر المطرقة الخاصة باللحم واضغط الصدور ، بعد أن تضع فوقها قطعة من الكيس البلاستيك ، وذلك لكي تتساوى في الشكل . يعمل الطرق على تفكيك ألياف وأنسجة الدجاج مما يسمح بنضجها سريعًا .
- أضف بعض المواد لصدور الدجاج ، التي تعمل على تفكيك الأنسجة وإضافة اليها ليونة ، مثل: الزبادي ، عصير الليمون أو الخل .
- أضف المكونات الملينة للصدور مع البهارات الخاصة بالدجاج وقم بتتبيلها قبل الشوي، واطرها لمدة يوم منقوعة بهذه التتبيلة للدجاج .
- احرص على وضع صينية ماء وبعض قطرات من الخل في الفرن عند شوي الدجاج . يحافظ بخار الماء والخل على الدجاج من الجفاف ويجعله طري ورطب خلال هذه العملية . كما يعمل اللبن أو الزبادي على اضافة مذاق لذيذ ومميز للدجاج بالإضافة الى تسريع عملية النضوخ خلال الشوي .

▪ استخدم الأكياس الحرارية الخاصة بالفرن ، فهي مٌعدة خصيصًا لذلك . تعمل هذه الأكياس على حبس الحرارة ، الأمر الذي يجعل الدجاج رطبًا وطريًا داخل الكيس وتصبح الطبقة الخارجية ذات لون ذهبي ومميز، كما تعطي له طعمًا شهيرًا وتسرع طهيهِ.



▪ التزم بالوقت المحدد لشوي الدجاج ولا تزيد هذه المدة ، لمنع تسبب الجفاف واستهلاك العصارة والرطوبة منه.

▪ ضع الدجاج على طبق بعد الشوي وغطه بورق الألمنيوم ، ولا تقطعه الا بعد مرور 10 دقائق.

▪ حمر الدجاج البانيه بزيت غزير وساخن جدًا ، وذلك لضمان مذاق طري من الداخل و مقرمش من الخارج .

▪ لا تطهي الدجاج وهو مجمد ، فهو لن ينضج بالكامل بل سوف يحترق في الأغلب كما انه سوف يتشرب الكثير من الدهون.



▪ قم بتغطية صدور الدجاج بورق الألومنيوم عند طهيهِ في الفرن ، كما ينصح وضع معه كوبًا من الماء الدافئ للمحافظة على رطوبته وطراوته عند التسوية .

▪ احرص على تنظيف صدور الدجاج جيدًا قبل شويها ، ولا تنسى نقعها في بهارات الدجاج لوقت جيد قبل عملية الطهي ، حتى تحصل على الطعم الشهي المميز.