أخطاء شائعة عند تحضير الدجاج

يمكن أن يصبح الدجاج مملاً جدًا بسرعة. ربما تكون قد جربت كل وصفة دجاج صحية تحت أشعة الشمس ، ومع ذلك فأنت عالق في اللحوم المملّة والمطاطية المذاق والمذاق. ما يعطي؟ إذا كنت لا تحضر دجاجك وتطبخه بشكل صحيح ، فأنت معرض لخطر ترك بروتين تافه – لكن لا يجب أن يكون الأمر على هذا النحو. هناك بعض الحيل التي يجب اتباعها دائمًا عند تحضير الدواجن. التزم بهذه الأمور ، وستكون معرفة كيفية طهي الدجاج أقل غموضًا.

لمساعدتك في العمل على مهارات المطبخ الخاصة بك وطهي الدواجن بشكل مثالي ، قمنا بتجميع الأخطاء الشائعة التي يرتكبها الناس عند طهي الدجاج ، حتى تعرف ما الذي يجب تجنبه بمجرد بدء إعداد الوجبة .

الخطأ الأول: البدء بثدي بدون جلد

يذهب الكثير منا مباشرة إلى شرائح اللحم منزوعة العظم والجلد عند طاولة اللحوم. من المنطقي – يسهل التعامل معهم ، وقد سمعنا جميعًا أن الجلد غير صحي. لكن الحفاظ على الجلد أثناء الطهي يساعد في الحفاظ على رطوبة الدجاج.

الخطأ الثاني: عدم تتبيل أو تنقية اللحم

يمكن أن تكون صدور الدجاج جافة. بعد كل شيء ، فهي ليست دهنية مثل أجزاء أخرى من الطيور. لكن التتبيلة أو المحلول الملحي أو الفرك يقطع شوطًا طويلاً في إضافة نكهة إلى اللحم والحفاظ عليه رطبًا. إذا كنت تبحث عن شيء بسيط ، فلا بأس – فرك الملح والفلفل الأساسي جيد.

الخطأ الثالث: عدم سحق اللحم

يساعد قصف صدور الدجاج على تطرية اللحم. بقوتك (وقوة مطري اللحم المضمون) ، تبدأ في تكسير البروتينات في اللحم. بالإضافة إلى ذلك ، مع ثدي أرق ، تقلل من الوقت الذي يستغرقه طهي الثدي بالكامل.

هذا مفيد لأننا غالبًا ما ينتهي بنا الأمر إلى الإفراط في طهيه!

الخطأ الرابع: عدم قصف الثديين بسماكة متساوية

إذا كنت تطبخ أكثر من صدر دجاج ، فستستفيد من التأكد من أن كل الثديين متساويان في السمك. إذا لم تكن كذلك ، فمن المحتمل أن تواجه صعوبة في إيصالهم جميعًا إلى درجة الحرارة الداخلية المناسبة (165 درجة فهرنهايت) دون تجفيف القليل.

الخطأ الخامس: طهي الدجاج لفترة طويلة

لا أحد يحب صدور الدجاج متوسطة الندرة – أو السالمونيلا . لكن صدر الدجاج المطبوخ أكثر من اللازم يكون قاسيًا وغير محبب للأكل. تقدم الوصفات إرشادات جيدة للطهي ، ولكن حتى تتدرب بشكل كافٍ ، قد يكون من الصعب معرفة وقت طهي الدجاج.

دع مقياس حرارة اللحوم يساعد. ينصح الكثير من الطهاة بطهي الدجاج حتى تصل درجة حرارته الداخلية إلى 160 درجة فهرنهايت ، مؤكدين أنه سيرتفع إلى 165 درجة أثناء فترة الراحة.

الخطأ السادس: عدم ترك اللحم يرتاح

إذا سبق لك أن سحبت قطعة من اللحم من الفرن أو من الشواية وقطعتها على الفور ، فمن المحتمل أنك لاحظت وجود العصائر في طبقك. هذه هي الأطعمة الشهية التي ربما تفضل تذوقها في اللحم! لذلك ، ضع بعض رقائق القصدير فوق الدجاج بعد طهيه واتركه على سطح العمل لمدة 10 دقائق قبل التقديم.

الخطأ السابع: عدم إضافة الصلصة

لا شيء يضاهي قطعة دجاج مطبوخة بإتقان. ولكن إذا لم تكن مثالية تمامًا ، يمكنك المساعدة في إخفاء بعض الجفاف بصلصة لذيذة. تعد الصلصة اللذيذة طريقة رائعة لإضافة النكهة أيضًا بالطبع. اسرق فكرة من أحد وجبات عشاء الدجاج المفضلة لدينا.