

أخطاء طهي البطاطس الأكثر شيوعاً

تأتي البطاطا في مليون نوع ، ولكنها تقع في ثلاث فئات أساسية. أولاً ، لديك مجموعة متنوعة بالنشويات ، وهو النوع الذي تعرفه بسبب وجوده في السوق وغالباً ما يشار إليه ببطاطس الخبز. الفئة التالية هي البطاطس المغلية. هذه هي البطاطس ذات اللون الأحمر والأبيض ذات الحجم الرفيع. والفئة التالية هي البطاطس متعددة الأغراض ، الأكثر شيوعاً. انها نشوية ، ولكن ليس بقدر النوع الأول.

إن مفتاح إتقان فن طهي البطاطا يكمن في معرفة أي نوع من البطاطا هو الصنف المثالي لمهمة الطهي في متناول اليد.

البطاطا المهروسة اللاصقة

أولاً ، سوف ينتج تنوع النشويات الاتساق الرقيق الذي تبعثره ، لذا عليك الذهاب إلى نوع من البطاطا المتعدد الأغراض. ضع البطاطس في وعاء من الماء البارد ، ثم قم بتشغيل الحرارة. بمجرد أن تبدأ المياه في الغليان ، فإنك تريد أن تملحها بشكل جيد ، وإلا ستذوق البطاطس الخاصة بك بشكل غير لذيذ. بمجرد أن يتم اختراق البطاطس بسهولة ، قم بإزالة الماء ، ثم أعدها إلى مقلاتها الساخنة ، وابدأ في إضافة المكونات الأخرى ، والتي يجب أن تسخنها في مقلاة منفصلة قبل إضافتها. اهرس البطاطس برفق أو اخفقيها حتى تصل إلى المكان الذي تريده ولكن لا تفرط في العمل ، أو ستحصل على ملمس ناعم غير جذاب.



البطاطا المخبوزة

نظراً لأنك تهدف إلى الحصول على داخل رقيق ، فإن الأصناف نفسها من البطاطس التي تعمل مع البطاطا المهروسة ستترجم أيضاً جيداً إلى البطاطا المخبوزة. إن Russets هي الخيار الشائع الذي توفره للشكل البيضاوي والحجم الكبير الذي يفكر فيه معظم الناس عندما يرغبون في الحصول على البطاطس المخبوزة. قم بغسل البطاطس جيداً ، وجففها بأفضل ما يمكنك. إذا كنت تقوم بطهي البطاطا المبللة ، فستصبح الجلد رطبة ، عندما يكون ما تريد فعله حقاً هو الحصول

على جلدة مقرمشة. أجد أنه من الأفضل غسل البطاطا لمدة 15 دقيقة قبل طهيها.



البطاطس المحمرة

الخطأ الأكبر الذي يصنعه معظم الناس عندما يحاولون تحميص البطاطا هو تقطيع البطاطس إلى قطع ، وإغراقها في الزيت ، وإلقائها في الفرن. سوف تحترق البطاطا المحمصة الناتجة من الخارج ولا تتهيء بالكامل من الداخل.

بالنسبة للبطاطا المقرمشة والناعمة المحمصة التي تريدها ، يجب أن تحضر قطع البطاطا في الماء المغلي قبل التحميص. استنزف البطاطا المطبوخة جزئيا ، ثم اصفها مرة أخرى إلى الوعاء.



البطاطا المقلية غير الجامدة

تحتاج الى كمية مهمة من النشويات عند صنع البطاطس المقلية ، لذلك مرة أخرى ، سوف تقوم بطاطا Russets بعمل جيد. ومع ذلك ، فأنت تريد امتصاص القليل من النشا ، وتقوم بذلك عن طريق وضع شرائح البطاطا المقطعة في الماء البارد. دعهم ينقعون لمدة 30 دقيقة ، اشطفهم ، وكرر العملية مع أوقات نقع أصغر مرة أو مرتين. هذه الخطوة مهمة ، لأنها ستمنع البطاطا المقلية من ان تصبح باللون البني أثناء طهيها. جفف البطاطس وكذلك يمكنك ان تتركها لتجف على رف أو منشفة المطبخ.

الآن تحتاج إلى تسخين الزيت بنقطة دخان عالية - زيت الزيتون أو الزبدة لن تفعل. وتشمل الخيارات الشعبية زيت الكانولا أو زيت الفول السوداني ، ولقد فعلت جيدا باستخدام زيت بذور العنب ذات النكهة المحايدة. من الناحية المثالية ، سوف تستخدم مقياس حرارة عميق ، وتسخين الزيت في وعاء عميق ، قوي ، مثل فرن هولندي. أنت في الواقع تقلل البطاطس المقلية مرتين - مرة واحدة في حوالي 330 درجة لبضع دقائق ، حتى تنعم فقط. تُرفع البطاطس إلى ورقة خبز مبطنة بمنشفة مطبخ ، وتُرفع درجة الحرارة إلى 360 درجة ، ثم تقلل البطاطس مرة أخرى حتى تصبح هشّة. إزالة إلى ورقة الخبز والملح تحررها ، ويقدم على الفور.