

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 غالباً ما يشار إليه ببطاطس الخبز. الفئة التالية هي البطاطس المغلية. هذه هي البطاطس ذات اللون الأحمر والأبيض ذات الحجم الرفيع. والفئة الثالثة هي البطاطس متعددة الأغراض ، الأكثر شيوعاً. أنها 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 تريدين أن تملحها بشكل جيد ، وإلا ستذوق البطاطس الخاصة بك بشكل غير لذيد. بمجرد أن يتم اختراق البطاطس بسهولة ، قم بإزالة الماء ، ثم أعدها إلى مقلاتها الساخنة ، وابدا في إضافة المكونات الأخرى ، والتي يجب أن تسخنها في مقلاة منفصلة قبل إضافتها. اهرس البطاطس برفق أو أخفقيها حتى تصل إلى المكان الذي تريده ولكن لا تفرط في العمل ، أو ستحصل على ملمس ناعم غير جذاب.



البطاطا المخبوزة

نظرًا لأنك تهدف إلى الحصول على داخل رقيق ، فإن الأصناف نفسها من البطاطس التي تعمل مع البطاطا المهروسة ستترجم أيضًا جيدًا 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 تريده فعله حقاً هو الحصول

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



البطاطس المحمصة

الخطأ الأكبر الذي يصنعه معظم الناس عندما يحاولون تحميص البطاطا هو تقطيع البطاطس إلى قطع ، وإغراقها في الزيت ، وإلقائها في الفرن. سوف تحرق البطاطا المحمصة الناتجة من الخارج ولا تطهى 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 اضفها مرة أخرى إلى الوعاء.



البطاطا المقليه غير الجامدة

تحتاج إلى كمية مهمة من النشويات عند صنع البطاطا المقليه ، لذلك مرة أخرى ، سوف تقوم بطاطا Russets بعملٍ جيد. ومع ذلك ، فأنت تريدين 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 ستمكن البطاطا المقليه من أن تصبح باللون البني أثناء طهيها. جفف البطاطس وكذلك يمكنك أن 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 العنبر ذات النكهة المحاذدة. من الناحية المثالية ، سوف تستخدم مقاييس حرارة عميق ، وتسخين الزيت في وعاء عميق ، قوي ، مثل فرن هولندي. أنت في الواقع تقليل البطاطس المقليه مرتين - مرة واحدة في حوالي 330 درجة لبعض دقائق ، حتى تنعم فقط. تُرفع البطاطس إلى ورقة خبز مبطنة بمنشفة مطبخ ، وتُرفع درجة الحرارة إلى 360 درجة ، ثم تقليل البطاطس مرة أخرى حتى تصبح هشة. إزالة إلى ورقة الخبز والملح تحررها ، ويقدم على الفور.