أخطاء يقترفها حتى الطهاة المحترفين عند الشواء

تتأثر جودة الشاشليك بالعديد من العوامل، مثل التتبيلة، ونوع اللحم، وما إلى ذلك. لكن لا يزال الكثير منها يعتمد على الذوق الشخصي. في هذه المقالة، نود أن نخبرك عن القواعد العامة التي يجب عليك اتباعها حتى لا يفسد الشواء.

فيما يلي أخطاء يقترفها حتى الطهاة المحترفين عند الشواء ، لتقوم بعملية شوي الشاشليك بمثالية :

العبء المفرط على سيخ اللحم

كثير من الناس يضعون الكثير من اللحم على السيخ ، بحيث يبدو الشاشليك أشبه بالكباب. ولكن للتأكد من أن كل قطعة من اللحم مشوية بشكل صحيح، يجب أن يكون هناك فجوة تقارب 0.2 في الفجوة بين القطع. إذا كنت تضع اللحم بشكل محكم جدًا، فلن يتم تحميصه بشكل صحيح حيث تلمس القطع بعضها البعض.

قص قطع اللحم بأحجام مختلفة

من الواضح أن القطع ذات الأحجام المختلفة تتطلب أوقات مختلفة طهي مختلفة. ومع ذلك ، هناك أولئك الذين ينسون دائمًا هذه القاعدة ويضعون قطع من أحجام مختلفة على سيخ. يجب تقطيع اللحم المستخدم في الشاشليك إلى مكعبات من 1 إلى 1 بوصة تقريباً. إذا كانت أصغر من ذلك سيكون اللحم جافًا جدًا، وإذا كان حجمه أكبر، فإن اللحم لن يطهو بشكل صحيح.

إضافة الخضروات إلى السيخ

هذه عادة غريبة ولا يزال أصلها لغزًا. من الواضح أن الخضار تطهو بشكل أسرع من اللحوم وإزالة الخضار المطبوخة الجاهزة من سيخ حار غير ممكن، لذا فإنها ستحترق فقط، تاركة الخضار المحترقة ورائحة خلفها يتم امتصاصها باللحوم. إذا كنت تشتهي الخضروات المشوية، قم بشويها على أسياخ منفصلة.

استخدام الخشب الفاسد بدلا من الحطب الجيد أو الفحم

يستخدم بعض الناس ألواحًا قديمة من سياج أو فروع فاسدة أو أي شيء يمكنهم العثور عليه في متناول اليد، بدلاً من الفحم والحطب. لكن نوعية الخشب تؤثر ليس فقط على مدة الحرق، ولكن أيضًا على طعم الشاشليك. إذا كنت تريد أن يحترق الجمر بالتساوي، فاستخدم قطعًا جافة بحجم مماثل من أشجار عريضة الأوراق.

صب الماء على الفحم

عند سكب الماء على الجمر سوف تنخفض درجة حرارته ولتحقيق الحرارة اللازمة، كان ينبغي علينا اتباع النقاط المذكورة أعلاه. ثانيًا، إذا لامست المياه الباردة اللحم، سيتم طهي الشاشليك بشكل غير متساو. من الأفضل أيضًا تجنب صب ماء مالح بارد على اللحم.

ماذا يجب أن تفعل:

- إذا كان الفحم يحترق بقوة شديدة، أزح الأسيلخ جانبًا وقم بتحريك الجمر بواسطة عصا أو قطعة من الحديد.
- إذا صببت التتبيلة على اللحم، قم بتسخين التتبيلة أولاً.

الطهي على نار مفتوحة

قد نتذكر جميعًا تجربة التخييم عندما قمنا بطبخ النقانق على نار مفتوحة، وحيث أصبحت متفحمة تمامًا في النهاية. تكمن المشكلة في أن النقانق هي في الواقع طعام جاهز للأكل لا يحتاج إلى طهي، بل يحتاج فقط إلى تسخينه. في حالة الشاشليك، إذا حاولت طبخه على نار مفتوحة، سيتحول اللحم إلى اللون الأسود من الخارج، ولكن لا يزال نيئًا من الداخل.

قص قطع من اللحوم للتحقق مما إذا أصبحت ناضجة

إذا كنت لا تستطيع أن تقول ما إذا كان يتم طهي اللحم بشكل صحيح أم لا ، فيمكنك قص القطعة الأكثر سمكًا . فقط تذكر أن هذه طريقة أكيدة لتقليل طراوة اللحم . فلا يجب عليك ان تقص اللحم على السيخ.

إن وقت الطبخ يعتمد على نوع اللحم الذي تستخدمه. إذا اتبعت جميع التوصيات المذكورة أعلاه ، فإن المظهر الخارجي للحوم سيكون كافياً

لكي تفهم ما إذا كان الشاشليك جاهزًا أم لا.