

أطباق ينصح مشاهير الطهاة بعدم تناولها في المطاعم

عندما تذهب لتناول الطعام في الخارج في المطعم، تتوق لقضاء وقت ممتع والتلذذ بأشهى الأطباق ودليل نفسك بعض الشيء بالوصفاة المحضرة من قبل الطهاة المحترفين.

هناك الكثير من النصائح التي يقدمها لك الطهاة المحترفين ومن بينها أطباق ينصح مشاهير الطهاة بعدم تناولها في المطاعم :

1- ستيك اللحم المشوي كثيرًا

أكد الطاهي الشهير عالميا أنطوني بوردان أن في المطاعم ، عندما يصل العمال لقطعة اللحم الذي يتخطى تاريخ الخدمة ، فأماهم خيارين للتعامل مع هذا اللحم ، إما رمية إما شويه كثيرًا!!



2- سوشي السلمون

بعض الأخبار السيئة لعشاق سوشي السلمون ولفائف السالمون . يؤكد الطاهي هانك سكرامبتون أنه يجب تجنب تناول سوشي السلمون إذا كانت مصنوعة من سمك السلمون المربى بالمياه العذبة . السبب وراء ذلك أن هذه الوصفات تعد بيئة خصبة وملائمة للطفيليات .



لا داعي للذعر المفرط ، فطريقة حفظ وتجميد الأسماك تؤدي الى قتل البكتيريا والكائنات الضارة بها . وكل الأسماك التي يتم تحضير السوشي منها هي معالجة بهذه الطريقة .

في حال راودتك أي شكوك ، فمن الأفضل أن تسأل النادل عن نوع سمك السلمون المستخدم لإعداد الطبق : هل هو طازج أو مجمد؟

3- الوجبات النباتية

لا تتطابق المكونات الفعلية بالأطباق النباتية في المطاعم لا مع تلك المذكورة في القائمة . ان كنت نباتيًا وشديد الدقة والتحفظ ولديك الكثير من المبادئ حول طعامك في المطعم ن فمن الأفضل أن تتوخى

الحذر . فقد تحتوي السلطة على بضع قطع من اللحم او التونا وقد يضعها الطاهي عن قصد بهدف الانتقام من كثرة متطلباتك . فالاشخاص النباتيون هم بالفعل مصدر إزعاج لأي طاهي محترف!



4- سلطة الخس

لن ترى على الغطلاق الأشخاص الذين يعملون في المطاعم ، سوف يطلبون سلطة الخس كوجبة على العشاء . يتمثل الخطر الرئيسي بهذا الطبق في أن يصبح مكان خصب للبكتيريا في تجاويف أوراق الخس الرطبة . من المستحيل غسل الخس تماما وازالة كل الحشرات الصغيرة الموجودة عليه .



5- الخبز

اعترف ثلاثة طهاة أمريكيين معروفين أن شرائح الخبز التي تقدم على الطاولة ولا يتناولها الموجودون ، تمر من طاولة الى أخرى ومن زبون الى آخر . بالتأكيد يتم تسخين هذه القطع قبل تقديمها في كل مرة ، لكن هذا لا يضمن أن تكون طازجة .



6- السمك يوم الاثنين

وفقا للطاهي الشهير أنطوني بوردان ، أغلبية المطاعم تقوم بشراء السمك خلال الأيام التي تسبق عطلة نهاية الأسبوع أي الخميس أو الجمعة . يمكن أن تبقى الأسماك غير مستخدمة في المطعم لبضع أيام ، بينما الأسماك تبقى طازجة فقط لمدة 3 أيام . لذلك يجب تجنب طلب طبق من السمك في المطاعم في بداية الأسبوع .



7- المحار

لا يجب طلب المحار في المطاعم التي ليست مختصة في تقديم المأكولات البحرية . يمكن أن يسبب المحار القديم بحدوث التسمم الغذائي. من الأفضل التأكد أن هذا المطعم الذي تتناول به المحار ستكون طازجة .

8- أطباق غير أساسية

ينصح الشيف ما يكل أرمسترونغ أن تطلب في المطاعم فقط الأطباق التي هي من اختصاص هذا المطعم والإبتعاد عن الاطباق الأخرى . لا تتوقع أن تحصل على طبق باستا مثالي في مطعم بيتزا أو على سمك مثالي في مطعم ستيك . إن المكونات في الأطباق القليل الطلب عليها ، تبقى في الثلاجة لوقت طويل ، الأمر الذي يسبب بأن تكون سيئة وغير طازجة .