خطوات الحصول على صدور دجاج طرية عند الشواء

تدخل صدور الدجاج بالعديد من الوصفات اليومية السريعة والشهية لكافة أفراد العائلة ، بداية من البانيه الى الشيش طاووق الى الشاورما … وصفات كثيرة بصدور الدجاج ، يعشقها الكبار والصغار وحتى الضيوف ، ان كان لديك عزومة.

يمكنك إعداد صدور الدجاج المشوية في المنزل ، لتنافس وجبات المطاعم السريعة . وغالبًا ما يحب الجميع صدور الدجاج المشوية ، والتي تعتبر وجبة غذائية صحية ومتكاملة . تبحث كل ربة منزل أو كل طاهي ، عن الطريقة المثالية لشوي الدجاج مثل المطاعم ، لتبقى طرية ولذيذة ، فكثيرًا ما تتعرض الى الجفاف ان كانت رقيقة أو عدم نضجها جيدًا ان كانت سميكة.

إليك خطوات الحصول على صدور دجاج طرية عند الشواء :

- قم بشراء شراء الدجاج طازجًا، ثم اتركه في الثلاجة لمدة ليلة قبل الشوي حتى تلين أنسجته.
- استخدم صدور الدجاج متوسطة السمك، لا تكون شديدة السمك أو رقيقة.
- أحضر المطرقة الخاصة باللحم واضغط الصدور ، بعد أن تضع فوقها قطعة من الكيس البلاستيك ، وذلك لكي تتساوى في الشكل . يعمل الطرق على تفكيك ألياف وأنسجة الدجاج مما يسمح بنضجها سريعًا.
- أضف بعض المواد لصدور الدجاج ، التي تعمل على تفكيك الأنسجة واضافة اليها ليونة، مثل: الزبادي ، عصير الليمون أو الخل.
- أضف المكونات الملينة للصدور مع البهارات الخاصة بالدجاج وقم بتتبليها قبل الشي، واتركها لمدة يوم منقوعة بهذه التتبيلة للدجاج.
- احرص على وضع صينية ماء وبعض قطرات من الخل في الفرن عند شوي الدجاج . يحافظ بخار الماء والخل على الدجاج من الجفاف ويجعله طري ورطب خلال هذه العملية. كما يعمل اللبن أو الزبادي على اضافة مذاق لذيذ ومميز للدجاج بالإضافة الى تسريع عملية النضوخ خلال الشوي.

- استخدم الأكياس الحرارية الخاصة بالفرن ، فهي مُعدة خصيصًا لذلك . تعمل هذه الأكياس على حبس الحرارة ، الأمر الذي يجعل الدجاج رطبًا وطريًا داخل الكيس وتصبح الطبقة الخارجية ذات لون ذهبي ومميز، كما تعطي له طعمًا شهيًّا وتسرع طهيه.
- التزم بالوقت المحدد لشوي الدجاج ولا تزيد هذه المدة ، لمنع تسبب الجفاف واستهلاك العصارة والرطوبة منه.
- ضع الدجاج على طبق بعد الشوي وغطه بورق الألمينيوم ، ولا تقطعه الا لبعد مرور 10 دقائق.
- حمر الدجاج البانيه بزيت غزير وساخن جدًا ، وذلك لضمان مذاق طري من الداخل و مقرمش من الخارج .
- لا تطهي الدجاج وهو مجمد ، فهو لن ينضج بالكامل بل سوف يحترق في الأغلب كما انه سوف يتشرب الكثير من الدهون.
- قم بتغطية صدور الدجاج بورق الألومنيوم عند طهيه في الفرن ، كما ينصح وضع معه كوبًا من الماء الدافئ للمحافظة على رطوبته وطراوته عند التسوية.
- احرص على تنظيف صدور الدجاج جيدًا قبل شويها ، ولا تنسى نقعها في بهارات الدجاج لوقت جيد قبل عملية الطهي ، حتى تحصل على الطعم الشهي المميز.