

هذه هي الأخطاء التي تقتربها مع الدجاج النيء

اليك بعض الأخطاء حتى طهارة المنزل يقوكون بها مع الدجاج النيئ:

1. تخزين الدجاج بشكل غير صحيح

تميل عصائر الدجاج إلى التسرب والتنقيط من الحزم ، مما يعني أنه إذا تم تخزينها على رف فوق الأطعمة الجاهزة مثل الفواكه والخضروات ، يمكن أن تلوث كمية كبيرة من الطعام في الثلاجة.

الحل: ضع قطع الدجاج على طبق أو في طبق خزفي ، واحفظها على الرف السفلي أو في الدرج السفلي من الثلاجة. سوف يلتقط الطبق أي عصائر تتسرب ، تحمي كل شيء آخر قمت بتخزينه.



2. إذابة الدجاج بشكل غير صحيح

عدم إذابة الدجاج بالطريقة الصحيحة يعد أحد أخطر الأخطاء وأكثرها شيوعًا التي يمكن أن تحدث مع الدجاج النيئ. في درجة حرارة الغرفة ، يمكن للبكتيريا في هذه الطيور المضاعفة بسرعة. السالمونيلا هو غزير خصوصا في هذه الأطباق الدافئة. إذا تركت دجاجًا يذوب لفترة طويلة للغاية مثلما تفعل عندما تذيبه لتناول العشاء الليلة ، يمكنك إقامة مخيم للبكتيريا التي ستؤدي إلى مرض ينتقل عن طريق الأغذية.

الحل: لا تضع الدجاج المجمد على العداد أو في الحوض ليدوب. في حين أن مركز الدجاج بارد الجليد ، فإن الأجزاء الخارجية ستكون أكثر دفئًا لإيقاف نمو البكتيريا. بدلاً من ذلك ، قم بتحريك الدجاج في الثلاجة حتى قبل يومين من الموعد الذي تخطط فيه للطهي. سيعطي ذلك الأجزاء الأكثر كثافة للدجاج وقتًا طويلاً لإزالة الجليد مع الحفاظ على برودة الأجزاء الخارجية ، والأهم من ذلك ، آمنًا.

3. عدم ترك الدجاج يسخن قليلاً

إن ترك الدجاج لمدة 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة سيجعل طهي الدجاج أكثر توازنًا ، مما يساعدك على تجنب وجود لون بني بالخارج في الداخل.

الحل: عندما تجمع كل المكونات لتناول العشاء ، امض قدمًا واترك الدجاج (في الطبق أو الطبق الذي يتم تخزينه فيه) خارج الثلاجة. اتركه لمدة لا تزيد عن 15 دقيقة.

4. اشطف الدجاج قبل طهيهِ

إذا أعطيت طيورك حمامًا قبل أن تخبزه ، فقد حان الوقت للتوقف عن القيام بذلك. لا يجب ان تغسل الدجاج النيئ قبل الطهي. قد تظن أنك تشطفي البكتيريا اذ ان السالمونيلا هي مصدر قلق كبير مع الدجاج لكنك قد تقوم في الواقع بنشرها. في الواقع ، تشير الأبحاث إلى أنك قد ترش البكتيريا حتى تصل إلى ثلاثة أقدام من حوضك عند شطف الدواجن.

الحل: تخطى الحمام. طهي الدجاج مباشرة من الحزمة ، وسوف تقلل من التلوث المحتمل حول مطبخك.



5. لا تجفف الدجاج

يجب عليك ان تجفف الدجاج قبل طهيهِ لأن السوائل الناتجة عن المعالجة والتعبئة - وهي غالبًا ما يتم غسل الدجاج في محلول ملحي لإبقائه رطبًا عندما يكون على الرف - يمكن أن يجعل دجاجك منديًا عندما تضعه في المقلاة. الطير الجاف يحصل على لون أسمر أكثر جمالاً وحساء هش رائع.

الحل: قبل وضع الدجاج في المقلاة أو على الشواية ، قم بإعطائها ربو سريع باستخدام مناشف ورقية. والأفضل من ذلك ، دع الدجاج يجف في الثلاجة لبضع ساعات. للقيام بذلك ، سوف تضع الدجاج على صينية أو طبق ويتركها ، غير مكشوفة ، في ثلاجتك. الهواء سوف يزيل الرطوبة من جلد الدجاج ، مما يجعله لطيفًا وجافًا للاحساس بالهريسة.

6. تدع الدجاج النيئ يلامس الأطعمة الباقية

إذا كانت مساحة مطبخك صغيرة ، فقد تميل إلى إعادة استخدام الأسطح (أي ألواح التقطيع) للاحتفاظ بالأطباق الإضافية. لا تفعل ذلك.

افرم الدجاج النيئ على لوح تحضير منفصل من المكونات الأخرى التي قد تقسمها أو تنثرها لوجبة طعامك. إذا قمت بفرم اللفت على نفس

اللوح ، فقد قمت بتقطيع الدجاج ، يمكنك تلويث الخضر الورقية بعصائر من الطير. هذا ممكن حتى لو قمت بمسح اللوحة بمنشفة تعقيم. البكتيريا من الصعب جدا القضاء عليها دون غسل درجة حرارة عالية ، مثل غسل الصحون.