

9 اخطاء يجب الا تقم بها عند الشوي!

الشوي هو هواية كلاسيكية ، وإن كانت موسمية ، أمريكية. وبمجرد أن يضرب الطقس الدافئ ، لا بد من أنك سترغب بتناول البرغر المشوي الغني ، وكاباب الدجاج ، والذرة المشوية ، وشرائح اللحم المشوي. ولكن هناك مجموعة من الذنوب التي لم تكن لديك فكرة عن ارتكابها عندما تكون خلف الشعلات. هنا كل ما تحتاج معرفته حول إتقان فن الشوي:

1. أنت تستخدم سائل الولاة

بالتأكيد ، قد تكون جائعًا وتريد أن تشعل النار في أسرع وقت ممكن ، ولكن من الأفضل أن تبدأ منخفضة وبطيئةً وساخنةً ثم تتلاشى. للحصول على لخب لطيف على الفحم ، استخدام صحيفة مجمدة وانتظر حتى يتحول الى رمادي تماما قبل نشره وتبدأ بالشوي. يجب عليك أيضا أن تعطي المشابك الخاصة بك الوقت لتسخن عندما يصبح الفحم جاهزاً .



2. أنت تشوي شرائح اللحم فور إزالتها من الثلاجة

هذا هو الخطأ رقم 1 الذي يصنعه الناس عند إعداد شرائح اللحم أو غيرها من اللحوم. في المطعم ، يطهوون دائما شرائح اللحم عندما تكون حرارتها مثل حرارة الغرفة لأن عملية الطهي تكون أفضل. إذا كان الجو باردا جدا ، فإن خارج اللحم سيكون مطهيا جيدا بينما يبقى داخلها غير مطهي جيدا .



3. أنت تستخدم الحرارة المباشرة في كل وقت

ضع اللحم على النار لمدة معينة ، ومن ثم امنحهم بعض المسافة بعيدا عنها بعد ذلك.



4. تنسى أن تنظف شبكات الشواء

لا تضيف الأجزاء المخبوزة من الطعام والمتفحمة نكهة مثالية كما قد يقول بعض الناس أنفسهم والآخرين. أفضل وقت لفرك تلك الشبكات هو عندما تكون نسبة شحوم الكوع ما زالت قليلة - فقط بعد الانتهاء من الشواء. سوف تتخلص من الشحوم المتدفقة وبقايا الطعام مباشرة وستوفر لك الجهد في المرة القادمة التي تريد أن تشوي فيها.



5. أنت لا تطيل الحرارة ما يكفي

تساعد الحرارة المرتفعة شرائح اللحم على إتباع قشرة لذيذة. إذا لم تكن الشواية ساخنة بما فيه الكفاية ، فقد ينتهي بك الأمر إلى تبخير شريحة لحمك وسوف تنشف جميع العصائر ، مما يتركك مع وجبة رمادية حزينة. هناك الكثير من المساحة داخل الشواية للحرارة للتنقل في لذا لا تخف من الحرارة المرتفعة.



6. انت تعبث باللحم

لا تقم ببرم وتقليب اللحم عند الشواء. عندما تضع شريحة اللحم على شواية ساخنة ، اتركها بمفردها حتى تبدأ في رؤية قشرة تتشكل على جانب شريحة اللحم الملامسة للشبيكات. حوالي 3 إلى 4 دقائق. يتضاعف هذا الأمر عن دفعه ودفعه - وضع الضغط على اللحم باستخدام ملعقة أو زوج من الكماشة سيئًا تقريبًا مثل ثقبه بشوكة وترك كل العصير خارجًا. وكلما لمست اللحم أقل ، كلما سيظهر بشكل أسرع.



7. أنت تطبخ أشياء كثيرة في وقت واحد

حفلات الشواء الخلفية رائعة ، ولكن عندما يكون لديك حشد من الناس لا بد من أنك تشعر بالضغط. بدلا من طهي كل شيء في وقت واحد وازدحام اللحم على الشواية ، قم بشوي نوع واحد من اللحوم في وقت واحد. بهذه الطريقة ستجنب أيضًا التلوث المتبادل وتأكد من أن كل شيء يتم طهيه إلى الكمال.



8. أنت لا تعطي اللحم الوقت الكافي للراحة

من المهم إعطاء شريحة لحم واللحوم الأخرى لحظة للراحة بعد وقت الشواء. أزل اللحم من المقلاة واسمح له بالجلوس لمدة 10 دقائق بحيث يتم إعادة توزيع العصائر داخل شريحة اللحم. من ثم شرح اللحم ورشه بملح البحر الإضافي ، ثم قدمه. لقد وضعت كل هذا العمل الشاق لذا لا تفسده بقطعه في وقت مبكر جداً.

