

М'ясні страви

1. Жорстке м'ясо стане ніжнішим, якщо перед приготуванням його вимочити в молоці.
2. Тушки поросят перед варінням потрібно добре промити і загорнути в серветку або пергаментний папір.
3. При бурхливому кипінні бульйону м'ясо стане рихлим і сухим. Оптимальна температура варіння м'яса 80-85 град.
4. М'ясо стушкується значно швидше при додаванні томатного пюре, гранатового соку, лимонної кислоти.
5. Телятину інколи тушкують з додаванням пива; воно надає м'ясу своєрідного аромату.
6. Телятина набуде особливо ніжного аромату, якщо за 5-10хв до готовності додати шкірочку лимона.
7. Смажать м'ясо перед подачею до столу, навіть короткочасне зберігання погіршує його смак. Якщо м'ясо злегка пересушене, його потрібно потримати протягом 15хв над каструлею з киплячою водою.
8. Чим менший шматок м'яса, тушка птиці або дичини, тим гарячішаю повинна бути жарова шафа, в якій вони смажаться.
9. Щоб м'ясо при смаженні не підгорало і не пересихало, потрібно вниз поставити посуд з водою.
10. Не слід солити м'ясо заздалегідь, до теплової обробки – від цього виділятиметься м'ясний сік, смак і харчова цінність м'яса погіршиться.
11. При смаженні в жаровій шафі м'ясо не треба поливати холодною водою, від цього воно стане твердим.
12. М'ясо буде ніжнішим, якщо за годину до смаження його змастити гірчицею. Відбивні котлети і шніцелі можна змастити сумішшю оцту і рослинної олії.
13. Паніровані страви набувають приємного смаку, якщо до сухарів додати твердий сир.
14. Вироби, паніровані в сухарях, поливають тільки жиром. Якщо їх полити соусом або м'ясним соком, сухарна шкірочка розмокне. Сік і соус краще подавати окремо.
15. Смажена печінка буде набагато смачнішою, якщо її перед смаженням бланширувати, потім промити і обсушити. Можна перед обсмажуванням потримати печінку в молоці 2-3 год.
16. Свинячу печінку перед тепловою обробкою потрібно вимочити в розчині оцту (150мл на 1літр води) або молочній сироватці (1:1).
17. Щоб м'ясо при смаженні не прилипло до сковороди, на дно в жир потрібно покласти кілька кружалець моркви.
18. Фарширувати птицю потрібно не дуже щільно, оскільки шкіра під час теплової обробки дуже скорочується і може тріснути, а фарш випасти.
19. Якщо в кінці смаження птицю полити холодною водою, то шкіра стане приємно хрумкою.
20. Зберігайте нарізані шматочки вареного м'яса в бульйоні при закритій кришці; м'ясо буде соковите і не завітриться.
21. Сосиски під час варіння не потріскаються, якщо їх перед варінням проколоти в декількох місцях.
22. Щоб отримати рівномірно підсмажену кірку на великих шматках м'яса свинини, яловичини, його треба спочатку обсмажити на плиті, а потім довести до готовності в жаровій шафі.
23. Не використовуйте для смаження м'ясо, яке містить багато сполучної тканини; під час смаження воно скрутиться і стане твердим. Краще його тушкувати.
24. Тушкування м'яса має переваги перед варінням і обсмажуванням. При цьому способі приготування значно краще зберігаються загальні і смакові властивості м'яса.
25. Перед тушкуванням за кілька годин змастіть м'ясо яловичини гірчицею – воно стане приємним на смак.
26. Тушкуйте м'ясо при закритій кришці, щоб не вивітрився його аромат.
27. Якщо при тушкуванні м'яса википіла рідина, долийте гарячого бульйону або води.
28. Якщо поверхню рулету змастити яйцем, посипати сухарями і скропити жиром то при запіканні утвориться рум'яна кірочка.