

Patelnia - jaka do czego

Dodany przez patryshia

W tej kwestii panuje dość duża dowolność. Używamy po prostu takiej patelni, która jest dla nas najwygodniejsza. Ważne jednak, w jaki sposób patelni używamy.

PATELNIE ALUMINIOWE

Przed smaženiem rozgrzewmy samą patelnię. Następnie sprawdzamy temperaturę wypuszczając kroplę wody, która powinna na niej &tańczyć&. Dopiero wtedy wrzucamy tłuszcz. Uwaga na masło - pryska!

PATELNIE ŻELIWNE

Natłuszczamy przed smaženiem, rozgrzewamy do wysokiej temperatury i zmniejszamy ogień dopiero po wrzuceniu mięsa. Patelni żeliwnych nie wypłukujemy - po smaženiu wycieramy do sucha kuchennym papierem.

PATELNIE TEFLONOWE

Dodajemy tłuszcz przed rozgrzaniem. Niegdy nie rozgrzewmy suchej patelni, używamy wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów by nie zadrapać powierzchni teflonu. Na patelni teflonowej można też smażyć bez tłuszczu.

JAK CZYŚCIĆ PATELNIĘ PO RYBIE?

Przesypujemy ją solą i rozgrzewamy. Gdy sól zbrązowieje, na patelni nawet nie pozostanie ślad zapachu ryby. Następnie wycieramy do czysta papierem kuchennym.

