

Wskazówki dotyczące mięsa

Dodany przez amif

kilka sposobów jak uzyskać lepszy smak mięsa

Mięso przed pieczeniem należy wyżyłować, bo żyły powodują, że mięso kurczy się, staje się twarde.

Delikatne mięso np. piersi z kurczaka łatwiej rozbijemy gdy włożymy je do torebki foliowej.

Każdą pieczeń wstawiamy do gorącego piekarnika, nigdy do zimnego.

Pieczeń nie będzie wysuszona jeśli na czas pieczenia do piekarnika wstawimy garnuszek z wodą.

Gdy do mięsa mielonego dodasz startego ziemniaka kotlety mielone wchłoną mniej tłuszczu.

Nawet najtwardsze mięso zmięknie w gotowaniu i nic nie straci na smaku, jeśli po odszumowaniu wleje się do garnka łyżeczkę wódki.

Jeśli przed włożeniem do piekarnika przez godzinę wymoczysz mięso wołowe w maślanie lub kefirze, pieczeń będzie bardziej chrupiąca.

