

Jaja

Dodany przez patryshia

RADY ZWIĄZANE Z PRZYGOTOWYWANIEM POTRAW Z JAJ

- umyte jajko rozbija się zawsze nad spodeczkiem i dopiero potem, po upewnieniu się, że jest świeże, dodaje się je do potrawy.
- aby sprawdzić, czy jajo jest świeże, należy zanurzyć je w wodzie. Jeżeli leży na dnie naczynia - jest świeże, gdy unosi się jednym końcem do góry, ale jest jeszcze zanurzone w wodzie - było przetrzymywane przez kilka tygodni. Im wyżej unosi się w górę, tym bardziej wątpliwa jest jego świeżość, gdy wynurza się, bodaj częściowo - nie nadaje się do spożycia.
- jaja zachowują świeżość do 30 dni pod warunkiem, że będą przechowywane w temperaturze poniżej 5 stopni C.
- wyjęte z lodówki zimne jaja szybko pękają w czasie gotowania. Aby do tego nie dopuścić, każde jajko nakłuwa się z szerszego końca szpilką, wkłada do zimnej wody i powoli podgrzewa.
- z pękniętego jaja nie wypłynie w trakcie gotowania białko, jeśli wlejemy do wody łyżkę octu.
- dodatek soli do wody zapobiega pękaniu skorupki jaja w czasie gotowania.
- jaja mające brązowe skorupki są mocniejsze od tych w białych skorupkach.
- aby łatwiej obrać ze skorupki jaja ugotowane na twardo, najlepiej jest wykonać tę czynność pod strumieniem zimnej wody. Można też podczas gotowania wsypać trochę soli.
- jajecznica będzie pulchniejsza, gdy dodamy do niej łyżkę mleka. Podobnie smak jajecznicy będzie lepszy, jeśli do rozmieszanych jaj przed wlaniem na patelnię dodamy łyżkę oliwy.
- aby uzyskać puszystą, trwałą pianę, należy dokładnie oddzielić białko od żółtka. Dobrze jest schłodzić białko, a bezpośrednio przed ubijaniem dodać odrobinę soli, zimnej wody lub octu. Należy również pamiętać o wysuszeniu naczyń potrzebnych do ubijania.
- podczas ubijania piany białka ubija się do momentu uzyskania sztywnej piany. Zbyt długie ubijanie powoduje podpływanie piany płynem.
- piany nie można przechowywać, gdyż po pewnym czasie opada i wydziela płyn.
- pianę można utrwalić, dodając pod koniec ubijania cukier lub zaparzając ją. Dodatek syropu lub żelatyny również ją doskonale utrwali.