

Porady - mięso

Dodany przez patryshia

- Każde mięso musi być dokładnie umyte, zanim cokolwiek z niego zostanie zrobione.
- Mięso trzeba myć szybko, nie moczyć w wodzie, gdyż moczenie pozbawia je składników mineralnych i witamin rozpuszczalnych w wodzie.
- Umyte mięso sporządzamy natychmiast, nie pozostawiając go w cieple.
- Aby otrzymać dobrą sztukę mięsa, należy mięso włożyć do wrzątku. Wrzątek bowiem ścina białko, zapobiegając wyciekaniu składników odżywczych.
- Gdy chcemy otrzymać esencjonalny, wartościowy rosół, mięso należy wkładać do zimnej wody, gotować powoli.
- Mięso należy solić bezpośrednio przed obróbką cieplną, aby na skutek osmozy nie nastąpiło intensywne wyciekanie soku na zewnątrz, co w dalszej obróbce może wpłynąć na jakość otrzymanego wyrobu.
- Jeżeli smażone potrawy nie są od razu spożywane, należy je ułożyć w rondelku i wstawić do nagrzanego piekarnika, aby nie wystygły.
- Mięsa panierowane bułką należy smażyć wolno, na niezbyt silnie zrumienionym tłuszczu, gdyż inaczej bułka prędko przypali się, a mięso w środku będzie surowe.
- Do panierowania niektórych potraw używa się grzanek, które dodaje się do bułki tartej. Grzanki przygotowuje się z czerstwej pszennej bułki, którą kraje się w zapałki długości 2 cm i szerokości ok. 3 mm.
- Aby panierowanie nie odpadło od kotletów, należy zbity i posolony plaster mięsa otoczyć w mieszance mąki zwykłej i ziemniaczanej /w proporcji 2:1/, a następnie już normalnie - w jajku i bułce.
- Do potraw panierowanych z mięsa wieprzowego stosuje się wszystkie odmiany kapusty.
- Do mięsa cielęcego podaje się wszystkie rodzaje jarzyny oprócz kapusty kiszzonej i buraczków.
- Obsmażanie mięsa przedłuża nieco czas potrzebny na przygotowanie potrawy, ale proces ten bardzo wzbogaca jej smak.
- Potrawy pieczone w foli aluminiowej są smaczne, kruche i soczyste. Sam proces pieczenia trwa krócej niż metodą tradycyjną.
- Słoninę przeznaczoną do szpikowania, np. pieczeni wołowej, po pokrajaniu w słupki należy przed szpikowaniem schłodzić w lodówce.
- Pieczeń cielęca i baranina skruszeje i będzie delikatniejsza, jeżeli na dzień lub dwa przed użyciem zalejemy ją roztrzepanym kwaśnym mlekiem.
- Upieczone mięso poznaje się w następujący sposób: pieczeń nakłuwając się szpikulcem, pod wpływem nakłucia wycieka sos - gdy jest on przezroczysty i klarowny, mięso jest upieczone.
- Mięsa saletrowanego lub konserwowanego w inny sposób nie powinno się gotować, lecz piec i to w wysokiej temperaturze.
- Aby befsztyk nabrał delikatnego smaku można go po natarciu solą i pieprzem skropić kilkoma kroplami dobrej oli
- Befszyki, sznycle i kotlety należy z jednej strony smażyć szybko na dużym ogniu, z drugiej nieco wolniej na małym ogniu.
- Befszyk po angielsku /krwawy/ smażymy na silnie rozgrzanym

tłuszczu po 3 min z każdej strony. Solimy po usmażeniu na patelni.

- Cielęcina wygląda apetycznie, jeżeli po upieczeniu jest na przekroju biała. Uzyskamy taki wygląd mięsa dzięki sparzeniu go gorącą wodą i osuszeniu serwatką przed włożeniem do brytfanny.

- Wątróbka cielęca zyskuje na smaku, jeżeli na parę godzin przed użyciem wymoczy się ją w mleku z wodą.

- Pod koniec smażenia mięs saute dodaje się kawałek świeżego masła, które podnosi wartość odżywczą, smakową i aromatyczną. Mięso powinno być podane bezpośrednio po usmażeniu.

- Mięso usmażone przechowujemy ułożone ściśle w wekach, zalane smalcem i poddane trzykrotnej pasteryzacji.

- Mięso należy solić nie wcześniej niż na 10 min przed pieczeniem lub smażeniem. Inaczej będzie łykowate i niesmaczne.

- Baranina zyskuje na aromacie, jeśli w trakcie gotowania jej lub pieczenia dodamy plasterki cytryny.

- Mięso i drób przeznaczone do smażenia lub obsmażania należy obsuszyć po umyciu - łatwiej się wtedy przyrumieni, a my będziemy bezpiecznie, bo tłuszcz nie będzie przyskał.

- Pieczeń rzymska z siekanego mięsa łatwo da się kroić na cienkie plasterki, jeżeli do masy podczas wyrębiania dodamy trochę mąki ziemniaczanej.

- Poza pieczywem czynnikami spulchniającymi mieloną mięsną masę mogą być również ugotowane i ostudzone ziemniaki, kasza lub kapusta.

- Podczas wyrobu sznyceli jajka mogą być częściowo zastąpione mąką ziemniaczaną. Należy jednak pamiętać o tym, że zbyt duży dodatek mąki ziemniaczanej może zepsuć wyrób, który staje się twardy, zbity i niesmaczny.

- Dodatek pieczywa do mięsa mielonego powoduje właściwą pulchność i konsystencję masy. Bułkę dodaje się do masy po uprzednim namoczeniu w wodzie lub mleku i odciśnięciu.

- Sznyce będą smaczniejsze /pikantniejsze/, jeżeli przed panierowaniem posmaruje się mięso cienką warstwą muszvardy lub chrzanu.

- Podczas pieczenia mięsa należy wstawić do piekarnika garnek z wodą - pieczeń nie wyschnie.

- Jeżeli pieczeniowy kawałek mięsa jest nieduży, lepiej jest zrobić z niego pieczeń duszoną, bo nie ryzykuje się wysuszenia jej w piekarniku.

- Do pieczeni cielęcej i wieprzowej stosuje się jako przyprawę czosnek, do wołowej - sól cebulową.

- Pieczeni nie kraje się natychmiast po wyjęciu z piekarnika, lecz dopiero po kilku minutach /aby sok miał czas równomiernie się rozłożyć i nie wypływał/.

- Aby wątróbka /każda/ oraz befsztyk były miękkie, soczyste i nie twardniały podczas smażenia, należy solić je dopiero po zdjęciu z ognia.

- Przesolone mięso można nieco &podratować&, dorębiając do niego zupełnie niesłony sos.

- Mięso kraje się zawsze /tj. zarówno surpwe, jak i upieczone, usmażone, ugotowane lub duszone/, w poprzek włókien.

- Bitki, pieczeń wołowa duszona powinny być przyrządzane z dodatkiem grzybów, a zrazy nelsonskie nie mogą się bez nich obyć.

- Mięso i drób przeznaczone do smażenia lub obsmażania należy obsuszyć po umyciu - łatwiej się wtedy przyrumieni, a my będziemy

bezpieczeń, bo tłuszcz nie będzie przyskakał.

- Pieczeń rzymska z siekanego mięsa łatwo da się kroić na cienkie plasterki, jeżeli do masy podczas wyrabiania dodamy trochę mąki ziemniaczanej.

- Poza pieczywem czynnikami spulchniającymi mieloną mięsną masę mogą być również ugotowane i ostudzone ziemniaki, kasza lub kapusta.

- Podczas wyrobu sznyceli jaja mogą być częściowo zastąpione mąką ziemniaczaną. Należy jednak pamiętać o tym, że zbyt duży dodatek mąki ziemniaczanej może zepsuć wyrób, który staje się twardy, zbity i niesmaczny.

- Dodatek pieczywa do mięsa mielonego powoduje właściwą pulchność i konsystencję masy. Bułkę dodaje się do masy po uprzednim namoczeniu w wodzie lub mleku i odciśnięciu.

- Sznycle będą smaczniejsze /pikantniejsze/, jeżeli przed panierowaniem posmaruje się mięso cienką warstwą musztardy i chrzanu.

- Aby wątróbka /każda/ oraz befsztyk były miękkie, soczyste i nie twardniały podczas smażenia, należy soli je dopiero po zdjęciu z ognia.

- Przesolone mięso można nieco &podratować&, dorabiając do niego zupełnie niesolony sos.

- Mięso kraje się zawsze /tj. zarówno surowe, jak i upieczone, usmażone, ugotowane lub duszone/ w poprzek włókien.

- Mięso i drób soli się bezpośrednio przed przyrządzeniem. Zasada ta nie dotyczy dużych kawałków mięsa i drobiu w całości, które soli się na 30-120 min przed pieczeniem, tak aby sól mogła przeniknąć do środka.

- Serdelki lub parówki wkładamy do wrzątku i trzymamy na małym ogniu pod przykryciem, nie dopuszczając do zagotowania, przez 10 min.

- Należy pamiętać, że mięso wkładane do słoików nie może być za miękkie, gdyż będzie się ono jeszcze gotować w czasie pasteryzacji słoików.

- Parówki nie pękają w trakcie gotowania, jeśli do wody dodamy trochę soli.

- Łatwo zdejmujemy sztuczną osłonkę z ugotowanej parówki, jeżeli zaraz po wyjęciu z wody polejemy ją zimną przegotowaną wodą.