

Jak używać chili w kuchni?



Opis wskazówki

Nie ma chyba drugiej tak małej przyprawy o tak dużej mocy. O czym mowa? Oczywiście o chili.

Uwielbiana przez zwolenników ostrych smaków i nie tylko. Potrafi sprawdzić że potrawa będzie wyjątkowo smakować, ale niewłaściwie użyta potrafi także zepsuć każde danie. Jak zatem używać chili w kuchni?

Gdy do potrawy dodamy zbyt wiele papryczek chili, zabiją one jej smak. Należy pamiętać, że im mniejsza jest papryczka, tym bardziej będzie ostra. Na niektórych opakowaniach pojawiają się oznaczenia określające intensywność i pikanterię smaku. Dobrze jest to sprawdzić przed zakupem, by móc odpowiednio dobrać chili do naszej potrawy.

Pikantny olej zawarty w chili ma tendencję do długiego utrzymywania się zarówno na palcach, jak i na wszystkich urządzeniach, które miały styczność z papryczką. Pamiętaj, by po krojeniu papryki dokładnie umyć ręce i unikać kontaktu z oczami lub skórą! Równie starannie należy umyć naczynia, które miały styczność z chili. Jego smak utrzymuje się przez długi czas i może przeniknąć na pozostałe składniki.

Aby pozbyć się ziarenek chili włóż papryczkę między dłonie, delikatnie ją ściśnij i pokręć. To właśnie w ziarenkach znajduje się najwięcej pikantnego smaku, więc uważaj z dodawaniem ich do potrawy.