

Pieczeniowe vademecum;)



# Opis wskazówki

Ponadczasowe przedwojenne porady kulinarne

Świeżo ubity drób, tuszki należy zaraz po oskubaniu kilka razy zanurzyć na przemian w zimnej i wrzącej wodzie. Mięso będzie wówczas kruche i delikatne. Drób pieczony w prodiżu jest smaczniejszy niż przyrządzany tradycyjnie (w piekarniku). Podczas pieczenia drobiu w piekarniku nie nakłuwaj się go widelcem, by nie tracił soku. Podczas nadziewania drobiu powinno pamiętać, że w trakcie obróbki termicznej następuje kurczenie się tuszki. Dlatego objętość nadzienia nie powinna wynosić więcej niż 3/4 objętości nadziewanej przestrzeni. W przeciwnym wypadku nadzienie będzie wypływać na zewnątrz, a wraz z nim soki. Wątróbki zanieczyszczone żółcią nie nadają się do użycia. Starszy drób szybciej mięknie, jeśli wewnątrz i z zewnątrz zostanie natarty cukrem pudrem. Po kilku minutach cukier należy dokładnie spłukać. Do wykończenia pieczenia dodaje się zawsze masło, które podnosi smak i aromat potrawy. Mięso samców ma strukturę mniej delikatną, może być twarde, często łykowate. Mięso samic jest bardziej soczyste i delikatniejsze. Aby uzyskać kruchość, soczystość i właściwy aromat mięsa, drób po uboju powinien być poddany procesowi dojrzewania, szczególnie tuszki starsze, gorzej umięśnione. Należy je umieścić na 3-6 dni w chłodni o temperaturze 0-4°C lub w chłodnym, przewiewnym miejscu. Jeśli namoczysz kurze mięso w maślanie na 2 godz. przed pieczeniem, będzie wyjątkowo delikatne i smaczne. Dla urozmaicenia możesz od czasu do czasu wykorzystać chiński przepis: na 30 minut przed przyrządzeniem nasmaruj kurzą pierś albo udko białkiem. Mięso będzie cudownie soczyste. Kaczka wyjątkowo zyska na smaku, jeśli podczas pieczenia posmarujesz ją kilka razy miodem.