

15 Αυγούστου 2013

Μυστικά για τα τηγανητά σας!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κείμενο: Θύμιος Βούλγαρης

“Κόλπα” και tips για να σας πετύχουν τα τηγανητά σας

- Όταν τηγανίζετε τυροπιτάκια να τα τοποθετείτε όρθια σε ένα ταψάκι με χαρτί κουζίνας για να στραγγίσουν τελείως. Γίνονται πιο τραγανά και φεύγει η πολλή λαδίλα.
- Για να γίνουν τα τηγανητά καλαμαράκια μαλακά ,πριν τα τηγανίσετε περάστε τα για λίγο με σόδα και αλάτι, μέχρι να ασπρίσουν και να φουσκώσουν. Στη συνέχεια ξεπλύντε τα καλά και στραγγίξτε τα. Για να τα αλευρώσετε, βάλτε αλεύρι σε ένα σακουλάκι, ρίξτε τα μέσα, κουνήστε το καλά, και μετά ρίξτε τα στο τηγάνι.
- Αν τα τηγανητά σας τα αλευρώσετε με νισεστέ δεν λασπώνει το τηγάνι.
- Για να μην διαλυθεί το ψάρι και ειδικά ο μπακαλιάρος στο τηγάνι, πριν το τηγανίσομε το ραντίζουμε με χυμό λεμονιού, το αφήνομε 15 λεπτά και μετά το αλευρώνομε και το τηγανίζουμε
- Όταν ψήνετε κρέας με κάποιο είδος λαχανικών στον φούρνο ,τηγανίστε τα λαχανικά ολόκληρα και μετά βάλτε τα στο φούρνο.Έτσι δεν νερουλιάζουν.

Πηγή:queen.gr