

علت ترک خوردن کباب کوبیده چیست؟

5 خرداد 1404

آیا تا به حال برایتان پیش آمده که هنگام کباب کردن کوبیده، سطح آن ترک بخورد و ظاهر زیبایی نداشته باشد؟ این مشکل نه تنها روی ظاهر کباب تاثیر می‌گذارد، بلکه ممکن است طعم آن را نیز تحت تاثیر قرار دهد.

اصلی‌ترین دلایلی که باعث ترک خوردن کباب کوبیده هنگام کباب کردن می‌شود به شرح زیر است:

نگرفتن آب پیاز

یکی از دلایل اصلی ترک خوردن کباب کوبیده، نگرفتن آب پیاز به طور کامل است. پیاز رنده شده به گوشت چسبندگی می‌دهد و از ترک خوردن آن جلوگیری می‌کند، اما اگر آب آن کاملاً گرفته نشود، این خاصیت از بین می‌رود. برای جلوگیری از این اتفاق حتماً آب پیاز را به خوبی بگیرید و فقط تفاله آن را به مایه کباب اضافه کنید.

عدم تناسب چربی گوشت و گوشت

وجود چربی کافی در گوشت باعث نرمی و چسبندگی آن می‌شود و از ترک خوردن کباب جلوگیری می‌کند. اگر از گوشت‌های کم‌چربی استفاده کنید یا نسبت چربی به گوشت مناسب نباشد، کباب شما خشک و تکه تکه خواهد شد. برای جلوگیری از مشکل، حتماً تناسب گوشت و چربی را رعایت کنید و از گوشت مناسب استفاده کنید.

حرارت کم و یکنواخت نبودن حرارت

حرارت کم و یکنواخت نبودن حرارت نیز می‌تواند باعث ترک خوردن کباب شود. اگر حرارت کم باشد یا به صورت یکنواخت به همه قسمت‌های کباب نرسد، بعضی قسمت‌ها بیشتر از قسمت‌های دیگر پخته می‌شوند و باعث ترک خوردن کباب می‌شوند.

برای جلوگیری از این مشکل، ابتدا آتش کباب‌پز را حسابی داغ کنید تا زغال‌ها به خوبی سرخ شوند. سپس، سیخ‌های کباب را روی آتش قرار دهید. در ابتدا به خاطر حرارت زیاد، سیخ‌ها را مرتباً بچرخانید تا همه جای کباب به یک اندازه سرخ شود. وقتی سطح کباب کمی جمع شد و طلایی رنگ شد، حرارت آتش را ملایم‌تر کنید تا کباب به آرامی مغزپخت شود.

استفاده از مقدار زیادی جوش شیرین

استفاده از مقدار زیاد جوش شیرین می‌تواند باعث خشک شدن گوشت و ترک خوردن کباب کوبیده روی سیخ شود. جوش شیرین باعث می‌شود که گوشت به خوبی به سیخ بچسبد، اما استفاده بیش از حد از آن باعث از بین رفتن طعم و بافت طبیعی گوشت می‌شود. برای جلوگیری از این اتفاق، بهتر است از

جوش شیرین استفاده نکنید یا به مقدار خیلی کم استفاده کنید.

چرخ کردن ناکافی گوشت

چرخ کردن ناکافی گوشت باعث می‌شود که بافت گوشت یکدست نشود و در نتیجه ترک بخورد. برای جلوگیری از این مشکل باید گوشت را حداقل دو بار چرخ کنید.

ورز دادن بیش از حد گوشت پس از خارج کردن از یخچال

ورز دادن بیش از حد گوشت پس از خارج کردن از یخچال باعث از بین رفتن چسبندگی آن می‌شود و در نتیجه کباب کوبیده ترک می‌خورد. برای جلوگیری از این مشکل، بهتر است پس از خارج کردن گوشت از یخچال، فقط آن را سیخ کنید و دیگر ورز ندهید.

فشردن زیاد گوشت روی سیخ

سیخ کشیدن محکم و فشردن زیاد گوشت روی سیخ نیز می‌تواند باعث ترک خوردن کباب شود. بهتر است گوشت را به آرامی و با دقت روی سیخ بکشید و مراقب باشید که آن را زیاد فشار ندهید.

عدم پخش یکنواخت چربی در گوشت

اگر چربی گوشت به طور یکنواخت در تمام قسمت‌های مایه کباب پخش نشود، باعث ترک خوردن کباب روی سیخ می‌شود. برای جلوگیری از این مشکل باید گوشت را پس از چرخ به مدت ده دقیقه ورز دهید.