

این ۵ ماده غذایی را نباید در ماهیتابه چدنی

بپزید

27 شهریور 1402

زمانی که صحبت از پخت و پز با تابه چدنی می شود باید چاشنی ها و ادویه جاتی را که به منظور تهیه غذا در آن تابه استفاده می کنید مدنظر قرار دهید. استفاده از چاشنی ها و ادویه جات قوی مانند زیره یا پودر کاری می توانند به دردمسری برای تمیز کردن تابه چدنی پس از درست کردن غذا با آن تبدیل شوند.

ماهیتابه چدنی ممکن است زیباترین ابزار آشپزخانه شما باشد. یک ماهیتابه چدنی می تواند یک عمر دوام داشته باشد. با این وجود، مواد غذایی ای وجود دارند که مطمئنا نباید در تابه چدنی بپزید.

در ادامه این مواد غذایی را معرفی خواهیم کرد:

1- تخم مرغ

از آنجایی که یک تابه چدنی جدید فوق العاده متخلخل است تخم مرغ بدترین چیزی است که می توانید بپزید. نه تنها تخم مرغ های شما به طور ناهموار پخته می شوند بلکه صبح خود را صرف کندن تکه های تخم مرغ از کف تابه خواهید کرد.

2- برخی از انواع ماهی

یک قانون خوب این است که صرفا برش های ضخیم تر ماهی را در یک تابه چدنی بپزید. استیک های ماهی تن و شمشیرماهی برای پختن در تابه چدنی بسیار مناسب هستند و می توانند گرما را تحمل کنند. این در حالیست که انواع دیگر ماهی های با بافت لطیف تر از جمله ماهی کاد و حتی سالمون احتمالا به تابه می چسبند و برای پخت در تابه چدنی مناسب نیستند. هم چنین، مشکلی که برای پخت ماهی در تابه چدنی وجود دارد آن است که تابه بوی ماهی را به خود گرفته و باید آن را به خوبی تمیز کنید در غیر این صورت ممکن است غذای بعدی ای که با تابه چدنی درست می کنید طعم ماهی را به خود بگیرد.

3- دسر (به خصوص اگر تابه پیش از آن برای درست کردن شام استفاده شده باشد)



همان طور که پیش تر ذکر کردیم ماهیتابه های چدنی فوق العاد متخلخل هستند بدان معنا که طعم را حفظ می کنند مگر آن که به درستی تمیز شوند. در نتیجه، اگر می خواهید از تابه چدنی برای تهیه بیسکوئیت یا یک دسر براونی بزرگ استفاده کنید باید اطمینان حاصل نمایید که تابه تان پس از وعده غذایی ای که با آن درست کرده اید به خوبی تمیز شده باشد.

4- مواد غذایی اسیدی

اگر یک سس غنی از گوجه فرنگی، گوشت سرخ شده یا مرینیت مبتنی بر لیموترش درست می کنید ممکن است بهتر باشد از یک تابه استیل ضد زنگ یا سرامیکی استفاده کنید. مواد غذایی اسیدی در تابه های چدنی باعث از بین رفتن فلز آن می شود و این فلزات وارد هر آن چیزی می شوند که در آن می پزید.

5- چاشنی ها و ادویه جات قوی

زمانی که صحبت از پخت و پز با تابه چدنی می شود باید چاشنی ها و ادویه جاتی را که به منظور تهیه غذا در آن تابه استفاده می کنید مدنظر قرار دهید. استفاده از چاشنی ها و ادویه جات قوی مانند زیره یا پودر کاری می توانند به دردسری برای تمیز کردن تابه چدنی پس از درست کردن غذا با آن تبدیل شوند.