

چیکار کنیم یخ مرغ زود باز شود ؟

30 مرداد 1403

برای باز کردن یخ مرغ قصد داریم روشی سریع و سالم را به شما پیشنهاد کنیم که بسیار کاربردی و عالی است.

اگر می خواهید مرغ بپزید و برای پخت عجله دارید راهی است که بدون استفاده از مایکرو ویو عمل کنید ، راهی که سالهاست خانم های خانه دار از آن استفاده می کنند و خطرات ایجاد شده در روش باز کردن یخ مرغ به وسیله مایکروویو را ندارد و تنها به مقداری آب البته سرد نیاز دارد.

نوب کردن مرغ منجمد داخل ظرف آب

این روش سریع که در اغلب آشپزخانه های حرفه ای استفاده می شود بهترین روش است و ۲۰ تا ۳۰ دقیقه طول می کشد تا مرغ یخ زده نوب شود.

کاسه یا ظرف بزرگی را با آب سرد پر کنید (کاسه سالاد) طوری که مرغ کاملا زیر آب باشد. به طور منظم آب را با آب سرد تازه تعویض کنید . اگر در همان لحظه خیلی مشغول هستید، اجازه دهید قطره کوچکی از آب سرد از بالا جاری باشد.

از آب داغ استفاده نکنید چون خطر را افزایش می دهد در حالی که داخل آن هنوز یخ زده است، و بیرون آب شده (حیطه خطر) دمای ۴۱ تا ۱۳۵ درجه فارنهایت است دمایی که در آن باکتری ها بیشتر رشد می کنند و غذا را به خطر می اندازند.

وقتی تکه های مرغ به اندازه کافی از یخ زدگی درآمدند از هم جدا می شوند. بقیه آب شدن سریع تر خواهد بود. فرآیند را ادامه دهید تا اینکه یخ گوشت کاملا نوب شود. اگر مرغ کامل دارید ، مطمئن شوید آب سرد در داخل آن رفته و از خارج و داخل از یخ باز می شود.

بنابراین زمانی که از آب خنک، قابل شرب در دستشویی و شست و شو استفاده می کنید، به سرعت مرغ در حال نوب شدن است (و هر گوشت دیگری به طور کلی) با آب جاری کاملا خوب نوب می شود.

نکته:

برای جلوگیری از رشد باکتری ها، مرغ تان را بلافاصله بعد از نوب شدن بپزید و هرگز غذاهای نوب شده را دوباره منجمد نکنید.