

ترفند برای ترد شدن کتلت

کتلت یکی از غذاهای محبوب است که معمولاً با گوشت چرخ‌کرده، سیب زمینی، تخم مرغ و پیاز تهیه می‌شود. اما خوب است برای تازه و خوشمزه شدن کتلت از ترفندها و مراحل خاصی استفاده کنید.

در ادامه، چند راهکار به عنوان راز خوشمزه شدن کتلت برای بهبود طعم و خوشمزگی آن ذکر شده است.

استفاده از سیب‌زمینی مناسب: سیب‌زمینی‌های نوع رُز یا محلی برای کتلت بهتر از سیب‌زمینی‌های نوع اسفنجی هستند، زیرا آب کمتری دارند و باعث می‌شوند کتلت انسجام بهتری داشته باشد و موقع سرخ شدن وا نرود.

گرفتن آب سیب‌زمینی: بعد از رنده کردن سیب‌زمینی‌ها، آب آن‌ها را به خوبی بگیرید. این کار باعث می‌شود کتلت تردتر شود و روغن کمتری جذب کند.

اضافه کردن پیاز: پیاز یکی از مواد اصلی کتلت است و به طعم و عطر آن می‌افزاید. برای تردتر شدن کتلت، پیاز را رنده ریز کنید و آب آن را بگیرید.

استفاده از تخم‌مرغ: تخم‌مرغ به عنوان چسب عمل می‌کند و باعث می‌شود مواد کتلت به هم منسجم شوند.

سرخ کردن در روغن داغ: کتلت را در روغن داغ سرخ کنید. اگر روغن به اندازه کافی داغ نباشد، کتلت روغن جذب می‌کند و خمیری می‌شود.