

دلایل وا رفتن کباب تابه ای

5 مرداد 1404

کباب تابه ای، یکی از غذاهای محبوب ایرانی است. اغلب افراد طرفدار این خوراک خوشمزه هستند و می توان آن را در وعده های نهار به همراه برنج و یا به عنوان شام و با نان میل کرد.

این غذای خوشمزه، دستور پخت ساده ای دارد اما اگر برای اولین بار به سراغ درست کردن این غذای خوشمزه بروید، ممکن است از وا رفتن کباب تابه ای تعجب کنید و ندانید کجای کار را اشتباه کرده اید. در واقع برای اینکه هرگز کباب تابه ای شما وا نرود تنها کافی است به چند نکته ساده توجه کنید.

1- یکی از دلایل اصلی که باعث می شود کباب تابه ای شل شود و هنگام پخت وا برود، آب اضافی پیاز است. بسیاری از افراد برای طعم بهتر این غذا از مقدار زیادی پیاز استفاده می کنند، اما اگر آب پیاز به درستی گرفته نشود، مواد کباب تابه ای قوام لازم را نخواهند داشت.

راه حل: بعد از رنده کردن پیاز، حتما آب آن را با دست یا صافی بگیرید. از استفاده از میکسر خودداری کنید، زیرا میکسر پیاز را بیش از حد له می کند و گرفتن آب آن دشوار می شود.

2- گوشت خالص به تنهایی ممکن است هنگام پخت انسجام کافی نداشته باشد. اضافه کردن موادی مانند پودر سوخاری یا آرد به مواد کباب تابه ای باعث انسجام بیشتر می شود و از ترک خوردن یا وارفتن آن جلوگیری می کند.

راه حل: از پودر سوخاری یا آرد نخودچی به عنوان ماده منسجم کننده استفاده کنید. دقت کنید مقدار ماده منسجم کننده بیش از حد نباشد، زیرا ممکن است طعم کباب را تغییر دهد.

3- نوع گوشتی که برای کباب تابه ای استفاده می کنید نقش بسیار مهمی در انسجام آن دارد. گوشت های خیلی کم چرب به دلیل نداشتن چربی کافی به راحتی خشک و از هم جدا می شوند.



راه حل: بهترین گوشت برای کباب تابه‌ای، گوشت مخلوط گوسفندی و گوساله با درصد چربی متوسط است. اگر از گوشت خیلی کم‌چرب استفاده می‌کنید، می‌توانید کمی چربی به مواد اضافه کنید.

4- ورز دادن مواد کباب یکی از مهم‌ترین مراحل پخت کباب تابه‌ای است. وقتی مواد به درستی ورز داده نمی‌شوند، کباب هنگام پخت انسجام لازم را نخواهد داشت و ممکن است ترک بخورد یا از هم بپاشد.

راه حل: بعد از اضافه کردن همه مواد، با دست مواد را حدود ۵ تا ۱۰ دقیقه ورز دهید. مواد باید به قدری ورز داده شوند که رنگ آن‌ها کمی تغییر کرده و انسجام پیدا کنند.

5- اگر کباب تابه‌ای خیلی نازک باشد، احتمال دارد هنگام برگرداندن آن در تابه از هم جدا شود. ضخامت بیش از حد نیز باعث می‌شود کباب به طور یکنواخت پخته نشود.

راه حل: مواد کباب را در تابه به ضخامت یکسان و مناسب (حدود ۱ تا ۲ سانتی‌متر) پهن کنید. از کفگیر مناسب برای برگرداندن کباب استفاده کنید تا به مواد فشار وارد نشود.

6- یکی از اشتباهات رایج در پخت کباب تابه‌ای، استفاده از حرارت بسیار کم یا زیاد است. حرارت کم باعث می‌شود کباب آب بیندازد و شل شود و حرارت خیلی زیاد هم باعث سوختن روی کباب و نپختن داخل آن می‌شود.

راه حل: تابه را ابتدا داغ کنید و سپس حرارت را روی متوسط رو به بالا تنظیم کنید. کباب را با دقت زیر و رو کنید تا به طور یکنواخت پخته شود.

7- نوع و مقدار روغن مورد استفاده در کباب تابه‌ای نیز می‌تواند بر کیفیت آن تأثیر بگذارد. استفاده از روغن بیش از حد باعث می‌شود کباب شل شود.

راه‌حل:تابه را با مقدار کمی روغن چرب کنید و سپس مواد کباب را در آن قرار دهید. نیازی به سرخ کردن کباب نیست؛ کافی است به آرامی و با حرارت مناسب بپزد.



8- بعد از مخلوط کردن مواد کباب، بهتر است آن‌ها را برای مدتی در یخچال قرار دهید تا استراحت کنند. این کار باعث انسجام بیشتر مواد می‌شود.

راه‌حل:مواد کباب را برای ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید. این کار به انسجام و طعم بهتر کباب کمک می‌کند.

9- استفاده از ادویه‌های مناسب مانند نمک، فلفل، زردچوبه و پودر سیر علاوه بر خوشمزه کردن کباب تابه‌ای، باعث ایجاد چسبندگی بیشتر در مواد می‌شود.

نکته:ادویه‌ها را به مقدار مناسب استفاده کنید تا طعم کباب متعادل باشد.

10- گاهی اوقات کباب در تابه کوچک می‌شود یا بیش از حد جمع می‌شود. این مسئله به دلیل حرارت کم یا عدم انسجام مواد رخ می‌دهد.

راه‌حل:تابه را قبل از پهن کردن مواد کاملاً گرم کنید و مواد را با دست فشرده کنید تا فرم بگیرد.

سخن پایانی

مهم‌ترین دلایل وا رفتن کباب تابه ای شامل آب اضافی پیاز، استفاده از گوشت نامناسب، کمبود مواد منسجم‌کننده مانند آرد نخودچی، ورز ندادن کافی مواد، نازک بودن بیش‌ازحد کباب، حرارت نامناسب تابه و عدم استراحت مواد قبل از پخت است.

برای پیشگیری از این مشکل، آب پیاز را کامل بگیرید، از گوشت با درصد چربی مناسب استفاده کنید، مواد را خوب ورز دهید و ضخامت کباب را یکنواخت نگه دارید. همچنین، حرارت تابه را متعادل کرده و مواد را قبل از پخت به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.