

فوت و فن تهیه جوجه کباب آبدار و خوشمزه

17 مهر 1405

اگر قصد دارید در تعطیلات یا سفر بعدی، جوجه کبابی درست کنید که همه تصور کنند از یک رستوران حرفه‌ای تهیه شده است، این راهنما تمام نکات مهم را از ابتدا تا قبل از قرار گرفتن جوجه روی آتش به شما آموزش می‌دهد.

راز اول؛ انتخاب مرغ مناسب نیمی از کیفیت جوجه کباب است

بسیاری تصور می‌کنند هر مرغی برای جوجه کباب مناسب است، اما سرآشپزهای حرفه‌ای نظر دیگری دارند. کیفیت جوجه کباب پیش از آنکه به ادویه‌ها وابسته باشد، به نوع مرغ بستگی دارد.

مرغ‌های بسیار درشت معمولاً بافت سفت‌تری دارند و اگر زمان پخت کمی طولانی شود، سریع‌تر خشک می‌شوند. در مقابل، مرغ‌های جوان‌تر و با وزن متوسط، گوشت لطیف‌تر و آبدارتری دارند.

اگر امکان انتخاب دارید، مرغی با وزن حدود ۱.۲ تا ۱.۸ کیلوگرم معمولاً بهترین گزینه برای جوجه کباب است؛ زیرا بافت آن هنوز نرم است و هنگام کباب شدن، رطوبت خود را بهتر حفظ می‌کند.

همچنین بهتر است از مرغ تازه استفاده کنید. اگر مرغ منجمد تهیه کرده‌اید، اجازه دهید به آرامی داخل یخچال یخ آن باز شود. آب کردن سریع مرغ با آب داغ یا قرار دادن در دمای محیط، هم کیفیت بافت گوشت را کاهش می‌دهد و هم از نظر بهداشتی توصیه نمی‌شود.

سینه یا ران؛ کدام برای جوجه کباب بهتر است؟

این یکی از رایج‌ترین پرسش‌هاست و پاسخ آن به سلیقه شما بستگی دارد.

سینه مرغ

سینه، گوشتی کم‌چرب و یکدست دارد و ظاهر زیبایی روی سیخ ایجاد می‌کند. اما به دلیل چربی کمتر، اگر بیش از حد روی آتش بماند، سریع خشک می‌شود.

ران مرغ

ران چربی بیشتری دارد و همین موضوع باعث می‌شود حتی اگر کمی بیشتر روی زغال بماند، همچنان آبدار باقی بماند. بسیاری از رستوران‌های حرفه‌ای از گوشت ران یا ترکیب ران و سینه استفاده می‌کنند تا جوجه لطیف‌تر شود.

اگر برای یک جمع خانوادگی جوجه کباب درست می‌کنید، بهترین انتخاب استفاده از ترکیب سینه و ران است؛ زیرا هم ظاهر مناسبی دارد و هم طعم متعادل‌تری ایجاد می‌کند.

اندازه تکه‌های مرغ؛ اشتباهی که بسیاری مرتکب می‌شوند یکی از دلایل اصلی نپختن یکنواخت جوجه کباب، نامنظم بودن اندازه قطعات مرغ است.

اگر بعضی تکه‌ها کوچک و بعضی دیگر بزرگ باشند، قطعات کوچک زود خشک می‌شوند، در حالی که قطعات بزرگ هنوز خام هستند.

اندازه مناسب برای هر تکه جوجه تقریباً ۴ تا ۵ سانتی‌متر است. ضخامت همه قطعات نیز باید تقریباً یکسان باشد تا حرارت به‌طور یکنواخت به آن‌ها برسد.

همچنین پوست‌های اضافی، چربی‌های آویزان و غضروف‌های بزرگ را جدا کنید؛ اما مقدار کمی چربی روی گوشت باقی بگذارید، زیرا هنگام کباب شدن باعث آبدار ماندن جوجه می‌شود.

فوت‌وفن خرد کردن مرغ

بسیاری از افراد مرغ را به‌صورت نامنظم خرد می‌کنند. این کار علاوه بر کاهش زیبایی، کیفیت پخت را نیز پایین می‌آورد.

هنگام خرد کردن:

گوشت را برخلاف جهت الیاف عضلانی برش دهید.
از له کردن گوشت با چاقوی کند خودداری کنید.
قطعات خیلی باریک یا کشیده ایجاد نکنید.
استخوان‌های ریز را کاملاً خارج کنید.

این کار باعث می‌شود گوشت هنگام پخت، لطیف‌تر باقی بماند و روی سیخ نیز ظاهر مرتب‌تری داشته باشد.

جوجه باید چند ساعت استراحت کند؟

این سؤال پاسخ مشخصی دارد.

حداقل زمان مناسب مرینیت: ۴ ساعت

بهترین زمان: ۸ تا ۱۲ ساعت داخل یخچال

اگر زمان کافی دارید، آماده کردن جوجه از شب قبل سفر بهترین نتیجه را ایجاد می‌کند.

بیش از ۲۴ ساعت نیز معمولاً توصیه نمی‌شود؛ زیرا ممکن است بافت مرغ بیش از حد نرم شود.