

راز پخت و مزه دار کردن جوجه کباب خانگی بسیار لذیذ

28 فروردین 1405

جوجه کباب یکی از محبوب‌ترین غذاهای ایرانی است که عطر و طعم بی‌نظیری دارد.

شاید طرز تهیه این غذا در نگاه اول بسیار ساده به نظر برسد اما راز داشتن یک جوجه کباب خانگی واقعاً لذیذ و ترد، در تسلط بر روش‌های مرینت جوجه و شناخت طرز مزه‌دار کردن جوجه نهفته است.

استفاده از روغن مایع در مرینیت جوجه

اگر هنگام مزه دار کردن مرغ برای جوجه، از کره استفاده می‌کنید، این کار را کنار بگذارید، کره در اثر سرما سفت می‌شود و به همین دلیل جوجه‌ها را خوب کاور نمی‌کند.

شما باید جوجه را با روغن مایع به طور کامل ماساژ دهید تا کامل چرب شود. در آخر می‌تونید برای عطر و طعم بیشتر به جوجه کباب ۱ ق غ کره ی مذاب اضافه کنید.

رنده کردن پیاز هنگام مرینیت جوجه کباب ممنوع

برخی افراد برای طعم دهی بیشتر و یا پوشش بیشتر جوجه از پیاز رنده شده یا بلندر شده استفاده می‌کنند تا جوجه‌ها طعم بگیرند. اگر پیاز را رنده کنید و به جوجه‌ها اضافه کنید، تکه‌های پیاز رنده شده به جوجه‌ها می‌چسبد و شما نمی‌توانید این تکه‌ها را جدا کنید.

به همین دلیل هنگام کباب کردن جوجه این تکه‌های پیاز سریعتر از جوجه می‌سوزند. بهترین آشپزها در زمان مرینیت جوجه کباب رستورانی، پیازها را به صورت خالی ریز خرد می‌کنند.

افزودن زعفران در آخر مزه دار کردن جوجه

یکی از نکات مهم آموزش مرینیت جوجه کباب، این است که برای اینکه جوجه‌ها لذیذ و خوشمزه شده و رنگ لعاب خوبی داشته باشند، حتماً از زعفران زیاد استفاده کنید.

زعفران را با یخ دم کنید و به جوجه‌های خام قبل از افزودن پیاز، اضافه کنید. جوجه‌ها را با زعفران غلیظ ورز دهید تا کاملاً زعفران به خورد جوجه‌ها برود. پس از ورز دادن حدود یک ساعت به جوجه‌ها استراحت دهید تا کاملاً زعفران را به خود جذب کند و سپس دیگر مواد مرینیت جوجه کباب را بیفزایید.

رفع بوی بد مرغ با ادویه جات

میزان قابل توجهی از بوی زهم مرغ هنگام مزه دار کردن جوجه با پیاز و زعفران گرفته می‌شود. اما اضافه کردن سایر ادویه‌جات هم به و بهتر شدن طعم و بوش کمک شایانی میکند.

برای از بین بردن بوی بد مرغ و همچنین دادن طعم بی نظیر به مرغ می‌توانید از ادویه هایی چون استفاده کنید. پودر پیاز، فلفل سیاه تازه آسیاب شده، مقدار بسیار اندکی پودر سیر، نصف قاشق چای خوری زنجبیل استفاده نمایید.