

نکاتی در مورد طرز تهیه کباب کوبیده بدون ریزش

یکی از چالش‌هایی که ممکن است که موقع درست کردن کباب کوبیده در خانه با آن مواجه می‌شوید، ریزش کباب از روی سیخ است. برای رفع این چالش، در ادامه‌ی این مطلب، نکات کلیدی برای طرز تهیه کباب کوبیده بدون ریزش را به شما آموزش می‌دهیم.

- گوشت را ۲ تا ۳ بار چرخ کنید تا کاملاً ریز و یکدست شود و چسبندگی آن افزایش یابد.
- خشک بودن گوشت یکی از دلایل ریزش کباب کوبیده است. برای حل این مشکل می‌توانید مقداری دنبه به گوشت اضافه کنید تا چربی گوشت بیشتر شود. البته حواستان باشد که بیش از حد دنبه اضافه نکنید زیرا چربی بیش از حد گوشت نیز می‌تواند ریزش کباب را به همراه داشته باشد.
- برای افزایش چسبندگی گوشت، می‌توانید مقداری گوشت مرغ چرخ کرده نیز به آن اضافه کنید.
- آب پیاز نیز می‌تواند باعث شل شدن مایه کباب و ریزش آن شود. بنابراین پیازها را در یک طرف جداگانه رنده کنید، آب آن‌ها را کاملاً بگیرید و فقط تفاله پیاز را به گوشت اضافه کنید.
- می‌توانید از مقدار بسیار کمی جوش شیرین برای یکدست شدن و زیباتر شدن کباب‌ها و افزایش چسبندگی آن‌ها استفاده کنید. البته حواستان باشد که از جوش شیرین زیاد استفاده نکنید زیرا موجب از بین رفتن آهن گوشت می‌شود.
- استراحت دادن به مایه کباب (قبل از به سیخ کشیدن گوشت) نیز یکی دیگر از نکاتی است که برای جلوگیری از ریزش کباب باید رعایت کنید. حتی برخی از سرآشپزها توصیه می‌کنند که بعد از سیخ زدن کباب‌ها، آن‌ها را مجدداً به مدت ۱ ساعت در یخچال یا فریزر قرار دهید تا مایه کباب سرد شود و شکل خود را حفظ کند.
- قبل از به سیخ کشیدن مایه کباب دقت کنید که سیخ‌ها کاملاً خشک باشند.
- گوشت‌های سیخ‌کشی‌شده را از بالا و پایین با دست فشار دهید تا به خوبی به سیخ بچسبند و در حین کباب شدن نریزند.
- در ابتدای پخت، حرارت آتش را زیاد کنید و با قدرت روی

زغال‌ها را باد بزنید. پس از اینکه کباب‌ها خودشان را گرفتند، حرارت را کم کنید و یا باد زدن را به آرامی انجام دهید تا کباب‌ها مغزپخت شوند و نسوزند.

▪ در حین پخت کباب حواستان باشد که سیخ‌ها را مرتباً پشت و رو کنید تا پخت یکسانی داشته باشند و سطح گوشت ترک نخورد.