

25 Μαΐου 2013

Πως δεν θα πετάγεται το λάδι στο τηγάνισμα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κείμενο: Θύμιος Βούλγαρης

Πως να γλυτώσετε ατσαλιά αλλά και κάψιμο

Όλοι, λίγο - πολύ, θα έχουμε καεί ενώ τηγανίζουμε από το λάδι, ειδικά όταν πετάξαμε κάτι υγρό ή κατεψυγμένο μέσα, χωρίς να το πολυσκεφτούμε.

Όσον αφορά την ατσαλιά βέβαια, αυτή είναι σίγουρη σχεδόν πάντα. Πως θα το αποφύγετε αυτό;

Πρώτα από όλα, φροντίστε τα υλικά που θα τηγανίσετε να είναι όσο πιο στεγνά γίνεται. Αφήστε τις πατάτες, αφού τις πλύνετε, και αν είναι κατεψυγμένες να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Το ίδιο ισχύει για τυχόν λαχανικά, καλαμαράκια κλπ.

Επίσης, χρησιμοποιήστε την ειδική πυκνή σίτα για το τηγάνι, η ακόμη και κάποιο καπάκι κατσαρόλας, η διάμετρος του οποίου να ταιριάζει βέβαια με το τηγάνι.

Πηγή: queen.gr