

Για τέλειο ζουμερό και αρωματικό κορέας ή



Δεν

υπάρχει τίποτα χειρότερο από ένα στεγνό κομμάτι κρέας. Αν το αλατίσετε ή το βυθίσετε σε αλατισμένο νερό, θα του επιτρέψετε να απορροφήσει έξτρα υγρά.

Η βασική άλμη

1 φλιτζάνι νερό

2 κουταλιές της σούπας αλάτι

1 φύλλο δάφνης

1/4 του κουταλιού του γλυκού κόκκους πιπεριού

Τα βάζετε όλα σε ένα κατσαρολάκι και τα αφήνετε να πάρουν μια βράση. Στη συνέχεια προσθέτετε τρεις κούπες κρύο νερό για να κρυώσει.

Αυτή η ποσότητα μας δίνει ένα λίτρο μείγματος. Αν θέλετε διπλασιάζετε για μεγαλύτερη ποσότητα τις αναλογίες.

1 κοτόπουλο ολόκληρο θα χρειαστεί 2 λίτρα μείγματος και 6-8 ώρες παραμονής στην άλμη

κομμάτια κοτόπουλου – 1 λίτρο μείγματος και 6-8 ώρες παραμονής στην άλμη
κομμάτια χοιρινού κρέατος – 1 λίτρο μείγματος και 6-8 ώρες παραμονής στην άλμη
μπριζόλες χοιρινές 1 λίτρο μείγματος και 2-4 ώρες παραμονής στην άλμη
Μπορείτε επίσης να προσθέσετε φλοιούς εσπεριδοειδών, μάραθο, τσίλι, φρέσκα
βότανα και μπαχαρικά (όπως το κύμινο, κόλιανδρο, γλυκάνισο και κανέλα), δίνουν
διακριτική γεύση στο κρέας.

Πηγή: neadiatrofis.gr