

Как приготовить шашлык из свинины? Как жарить шашлык.

Автор: Jaxa
24.10.2010 07:19 -



Шашлык из свинины – это вкуснейшее блюдо, известное с древнейших времен. Общепризнанно - самый вкусный и нежный шашлык получается именно из свинины, его ценят за сочность и невероятный аромат.

Шашлыка из свинины хорошо подходят шейка, окорок или ребра. Ребра нужно нарезать попарно, когда шашлык накальвается на шампур, мясо прокалывается между костями. Так же берут для шашлыка мякоть задней ноги и лопатки, но тогда шашлык получается более сухим. Для приготовления шашлыка из свинины мясо разрезают на кусочки примерно по 30—40 г.

Как приготовить шашлык из свинины?

Шашлык из свинины – это вкуснейшее блюдо, известное с древнейших времен. Общепризнанно - самый вкусный и нежный шашлык получается именно из свинины, его ценят за сочность и невероятный аромат. Для приготовления вкусного шашлыка нужно правильно выбрать мясо и приготовить маринад. Самое главное – выбрать мясо, тогда шашлык получится вкусным, сочным и ароматным.

Как приготовить шашлык из свинины? Как жарить шашлык.

Автор: Јаха
24.10.2010 07:19 -

Как выбрать свинину для шашлыка.

Свинину испортить трудно, шашлык из этого мяса получается сочным и мягким. Лучше всего для приготовления шашлыка подходит охлажденное молодое мясо, его вкусовые качества, выше, чем у парного или замороженного мяса. Запах хорошего мяса не должен быть неприятным, качественное мясо пахнет свежестью. Так же мясо должно быть упругим, не допускается наличие слизи и жидкости. Так же кусок мяса не должен сочиться кровью.

Для шашлыка следует выбирать не очень жирное мясо. Слой жира на мясе должен быть не более 5—7 мм. Шашлык можно приготовить из любой части свинины. Так же берут для шашлыка мякоть задней ноги и лопатки, но тогда шашлык получается более сухим. Так же для шашлыка из свинины хорошо подходят шейка, окорок или ребра. Ребра нужно нарезать попарно, когда шашлык накаляется на шампур, мясо прокалывается между костями.

Для приготовления шашлыка из свинины мясо нарезают на кусочки примерно по 30—40 г.

Как мариновать шашлык из свинины.

Способов маринования шашлыка существует множество.

Длительность маринования зависит от величины кусков, жирности мяса и качества мяса (длится от 2 часов до суток). Шашлык маринуют в уксусе, свежесжатом гранатовом соке, в лимонном соке, в кефире, в луке, в помидорах, в минеральной воде, в белом или розовом вине и т.д. Предлагаем некоторые из них.

Самый простой рецепт маринования.

- Репчатый лук
- Соль
- Перец Специи
- Лимон

Как приготовить шашлык из свинины? Как жарить шашлык.

Автор: Јаха
24.10.2010 07:19 -

Лук мелко нарезать, смешать с мясом, посолить и поперчить, добавить специи по вкусу и сок лимона.

Так же можно приготовить маринад из пива.

- На 2,5 кг свинины потребуется:
- 5 луковиц
- 1 литр светлого пива
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ч ложки красного винного уксуса
- лавровый лист
- черный перец
- соль.

Лук нарезать, кольцами, мясо – кусочками. Слойми уложить в эмалированную посуду, сверху посыпать специи, налить винный уксус, масло и пиво. Мариновать 3 часа.

Шашлык из свинины маринованный в минеральной воде.

- На 2 кг. свинины потребуется:
- 1 литр минеральной воды
- 4 луковицы
- черный молотый перец
- кориандр
- соль.

Лук режем полукольцами. Мясо поперчить и посыпать молотым кориандром, уложить мясо в кастрюлю и залить минеральной водой. Мариновать 4 часа, затем посолить по вкусу.

Как приготовить шашлык из свинины? Как жарить шашлык.

Как приготовить шашлык из свинины? Как жарить шашлык.

Автор: Jaxa
24.10.2010 07:19 -

Мясо нанизывают на шампур и жарят на раскаленных углях, предварительно дав дровам прогореть. Можно использовать древесный уголь, разжигать его нужно обычными дровами или спиртом. Не используют для жарки шашлыка дрова из древесины хвойных пород дерева.

При жарке традиционно применяют «веерное» раздувание огня, сбрызгивают водой с небольшим количеством вина на мясо и угли для сбивания пламени. Сырой шашлык сначала обжаривают со всех сторон до корочки на горячих углях, а затем довести до готовности.

В случае, если мясо хорошо промариновано (сутки), то шашлык жарится 5-7 минут и сохраняет весь сок мяса.

Готовый шашлык разложить на тарелки и по желанию посыпать молотым перцем, зеленью и обложить маринованным луком.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}