

Грибы считаются одним из самых капризных ингредиентов в кулинарии. Всё дело в их аромате, текстуре, способности впитывать другие запахи. Вот какие ошибки часто совершают при их приготовлении.

Неправильное хранение. Свежие грибы желательно приготовить в течение суток. Чем дольше они лежат в холодильнике, тем больше теряют влагу или портятся. Если же вы хотите сохранить грибы надолго, то воспользуйтесь сушкой, маринованием или засолкой. Также плохой идеей будет замораживать эти продукты.

Мытьё под краном. Правильно очищать грибы сухой или слегка влажной щёткой, бумажным полотенцем, салфеткой. При этом нужно протирать каждый гриб тщательно вручную.

Слишком медленное приготовление. Вкус грибов раскрывается только при жарке на умеренном или сильном огне. Сковороду также нужно хорошо разогреть.

Неправильная нарезка. Если вы разделяете грибы на ножки и шляпки, то их лучше жарить отдельно. Так вы сможете добиться максимального вкуса.



ИИ midjourney

Переполненная сковорода. Жарить грибы лучше всего порциями. Это займёт больше времени, но зато они получатся вкусными.

Нехватка масла. Грибы на старте наоборот должны “купаться” в масле. Лучше сначала разогрейте сковороду с маслом, а потом выложите на неё продукты.

Частое помешивание. Выложите грибы на сковородку и дайте им пожариться без помешивания хотя бы пару минут.

Игнорирование предварительной обработки. К разным видам грибов нужен разный подход. Например, белые грибы, шампиньоны, вешенки можно сразу жарить, а грузди, опята, некоторые лесные грибы перед этим нужно отваривать.