

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

Неправильное хранение и не только: из-за этих ошибок грибы станут невкусными

**Переполненная сковорода.** Жарить грибы лучше всего порциями. Это займет 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.