

بهترین روش سرخ کردن ماهی + ۹ ترفند سرآشپزها

پخت یا سرخ کردن ماهی کار چندان دشواری نیست، ولی اینکه چرا مزه ماهی‌های رستورانی با مزه ماهی‌هایی که در منزل تهیه می‌کنیم متفاوت است، بخاطر ترفندهای ساده‌ای است که در ادامه این بخش برایتان بازگو می‌کنیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، ماهی یکی از غذاهای لذیذ و پرخاشیت است که بین ایرانیان طرفداران زیادی دارد، اما خوشمزه شدن ماهی نیازمند رعایت نکاتی است که در این مطلب برایتان آماده کرده ایم.

پخت یا سرخ کردن ماهی کار چندان دشواری نیست، ولی اینکه چرا مزه ماهی‌های رستورانی با مزه ماهی‌هایی که در منزل تهیه می‌کنیم متفاوت است، بخاطر ترفندهای ساده‌ای است که در ادامه این بخش برایتان بازگو می‌کنیم. پیش از این هم گفتیم که برای پخت ماهی به شکل سرخ شده یا بدون روغن، ترفندهای هرچند ساده وجود دارد که میتواند تاثیر فوق العاده‌ای روی مزه غذای شما داشته باشد.

ماساژ ماهی با نمک

شکم ماهی را با چاقو تیز باز کرده و بشوید و سپس مقداری زیادی نمک به ماهی اضافه کرده و آنرا به مدت ۱۰ دقیقه ماساژ داده و پس از گذشت این زمان ماهی را به خوبی شسته تا سطح آن عاری از نمک شود.

مزه دار کردن ماهی

ادویه‌هایی همچون (پور گشنیز، پودر زنجبیل، زیره، پودر سیر و پودر پیاز فلفل سیاه و قرمز) طعم بی نظیری به غذای شما میدهد. می‌توانید ماهی را با ادویه‌هایی، چون فلفل سیاه، فلفل قرمز و پاپریکا و... و مقداری آب لیمو ترش تازه را به همراه زعفران دم کرده، به مدت ۵ دقیقه به خوبی ماساژ دهید تا مزه‌ها به خورد ماهی بروند. میزان افزودن زعفران به مواد ماهی دلخواه است.

استفاده از سیر و پیاز

سیر به ماهی طعم بی نظیری می‌دهد. سیر و پیاز را خالای نازک خرد کرده و به ظرف اضافه کرده و روی ظرف را با سلفون یا درپوش بپوشانید تا طعم دهنده‌ها به خورد ماهی بروند.

زمان مرینیت کردن ماهی

بهتر است برای مزه دار کردن ماهی از چند ساعت قبل از طبخ اقدام کنید. مرینیت کردن ماهی بسیار مهم است پس به ماهی زمان دهید تا کاملاً طعم مواد را به خود بگیرد.

استفاده از پودر سوخاری

برای تهیه ماهی سوخاری بهتر است از پودر سوخاری استفاده کنید. در صورت نبود پودر سوخاری می‌توانید از نان تست خشک که با ادویه ترکیب کرده اید استفاده کنید. قبل از سرخ کردن ماهی، آن‌ها را در پودر سوخاری بغلتانید و سپس سرخ نمایید.

سرخ کردن ماهی در تابه

برای سرخ کردن ماهی در تابه ابتدا به اندازه مورد نیاز روغن داخل تابه بریزید و شعله را روشن کنید تا روغن کاملاً داغ شود. سپس ماهی‌ها را به آرامی درون تابه قرار بدهید. اجازه بدهید تا یک طرف ماهی‌ها سرخ شود و بعد ماهی را بر گردانید تا طرف دیگر آن هم سرخ شود.

تهیه ماهی در فر

برای تهیه ماهی در فر ابتدا باید روی ظرف ماهی را فویل بکشید سپس ماهی‌های آماده شده از قبل را روی سینی بچینید. در دمای ۱۹۰ درجه در مدت ۲۰ دقیقه ماهی‌ها در درون فر می‌پزند.

تهیه ماهی در هواپز

ماهی‌ها را پس از مزه دار شدن روی پایه فلزی هواپز بچینید و با فرچه مقداری زعفران روی ماهی‌ها بزنید. هواپز را روی دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد و مدت زمان ۲۰ دقیقه تنظیم نمایید. پس از پایان زمان پخت، سطح ماهی‌ها کاملاً طلایی و برشته شده و داخل آن کاملاً نرم و پخته شده است.

طریقه سرو ماهی سرخ شده

شما می‌توانید این غذای لذیذ را هم با سبزی پلو هم باقلی پلو و هم پلو ساده سرو کنید. برای تزیین کنار ماهی می‌توانید از ترشی کلم قرمز، نارنج، پیاز، جعفری استفاده کنید.