Przechowywanie tłuszczów

Dodany przez patryshia

- Aby masło nie jełczało, można je przetopić na małym ogniu, zbierając tworzącą się piankę tak długo, aż będzie przejrzyste jak oliwa.
- Świeżą, dobrze osoloną słoninę można przechowywać przez kilka dni w chłodnym miejscu. Przed stopieniem trzeba sól zeskrobać.
- Smalec bez skwarek można przechowywać w kamionkowym lub porcelitowym garnku w chłodnym miejscu.
- Smalec ze skwarkami i różnymi smakowitymi dodatkami /cebula, jabłko/ można przechowywać tylko kilkanaście dni.
- Okres przechowywania smalcu w temperaturze od 2 do 10 st. C wynosi miesiąc, a gdy temperatura przekracza 10 st. C - 14 dni.
- Dodatek drobno pokrajanego czosnku i zielonej pietruszki znacznie podnosi smak i wartość odżywczą masła.
- Najzdrowszymi tłuszczami do smażenia są: olej sojowy, słonecznikowy, kukurydziany i arachidowy.
- Oleje dają się ogrzewać do stosunkowo wysokiej temperatury i nie następuje ich rozkład.
- Odrobina soli wsypana do butelki zapobiega jełczeniu oleju lub oliwy.
- Jeżeli chcemy, aby oliwa pozostała czysta do końca smażenia, musimy wrzucić do niej parę obierzyn z ziemniaka /umytych i osuszonych/.
- Masło rozkłada się w temperaturze 130 st. C i dlatego nie jest odpowiednim surowcem do smażenia. Masło spożywane powinno być na surowo wtedy nie traci wartości odżywczych.
- Łój wołowy z osobników młodych jest biały, z dorosłych - żółty do czerwonego. Powierzchnia łoju powinna być sucha, błyszcząca lub lekko matowa.
- Tłuszcze roślinne należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 15 st. C i chronić je przed światłem.
- Margarynę należy przechowywać w miejscach zaciemnionych, w temperaturze od 4 do 10 st. C.
- Podczas smażenia w małej ilości tłuszczu należy pilnować, by temperatura smażenia była przez cały czas stała.
- Z tłuszczów zwierzęcych najlepiej do smażenia nadaje się smalec i łój, z tłuszczów roślinnych - oleje.
- Zbyt silnie rozgrzany tłuszcz podczas smażenia rozkłada się, wydzielając substancje szkodliwe dla zdrowia.