

Porady - potrawy z ryb

Dodany przez patryshia

- Jeżeli do bulionu, w którym gotuje się ryba, wlejemy trochę zimnej wody, straci ona nieprzyjemny zapach i będzie smaczniejsza.
- Ryba jest ugotowana, gdy lekko oddzielają się płetwy.
- Gotując rybę o szczególnie silnym zapachu /dorsz, flądra, makrela, sum, szczupak/, należy w celu jego zneutralizowania dodać do wywaru pół szklanki soku z kiszonych ogórków /na litr/.
- Aby usunąć ostry, swoisty zapach flądry, należy - oczyszczając ją usunąć skórę z ciemnej strony ryby.
- Karpie, liny, karasie i bolenie zyskują na smaku, jeżeli tuż przed wędzeniem natrzemy je cytryną /może być sok z cytryny/.
- Ryba skropiona cytryną po usmażeniu to danie smaczniejsze i lżej strawne.
- Podczas gotowania kawałków ryb należy naciąć na nich skórę, gdyż ta, kurcząc się, powoduje zniekształcenie porcji.
- Dla poprawienia smaku mięsa ryb gotowanych, dodaje się w trakcie gotowania włoszczyznę z przewagą selera, pietruszki i cebuli.
- Aby ryba zachowała jędrność po ugotowaniu, należy wrzucić ją do gotującej się osolonej wody z dodatkiem 2 łyżeczek octu lub łyżki koncentratu pomidorowego.
- Aby ryba ładnie przyrumieniła się, przed smażeniem trzeba ją osuszyć ściereczką.
- Rybę pieczoną na rożnie dobrze jest owinać kilkoma warstwami zmoczonego białego papieru, co zabezpiecza mięso przed wysychaniem.
- Subtelności smaku dodaje rybom /brzana, ceta, pstrąg/ gotowanie ich na jasnym piwie.
- Smażona ryba będzie smaczniejsza, jeśli wcześniej namoczymy ją w mleku i obtoczymy w mące.
- Ryba gotowana nie zżółknie, jeśli do wywaru doda się sporo pietruszki i cebuli.
- Fusy z herbaty zagotowane i wylane na patelnię, na której smażyła się ryba, usuną jej przykrą woń.