Jaki tłuszcz do czego?

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2670 razy.

Masło:

do doprawiania wszelkiego rodzaju potraw. Nie stosujemy masła w zbyt wysokich temperaturach, ponieważ zawarte w nim cząsteczki białka palą się już przy 90 st. C.

Smalec maślany:

nadaje się dobrze do do wysokich temperatur /szynka po palatyńsku, potrawy mączne itp./.

Margaryny półtłuste:

nadają się wyłącznie do smarowania pieczywa.

Oleje tłoczone na zimno:

są to oleje o wysokiej jakości, zawierające wiele nienasyconych kwasów tłuszczowych. Stosujemy do doprawiania sałatek, ale nie do gotowania czy smażenia.

Margaryny pełnotłuste:

używamy tak jak masła. Tego typu margaryny składają się w 80 proc. z tłuszczu /przede wszystkim z olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego/.

Olej:

wysokiej jakości oleje utwardzane lub częściowo utwardzane stosuje się do smażenia i frytkowania. Dają się podgrzewać do 190 st. C, nie paląc się przy tym.

Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego:

tym mianem zwykło określać się tłuszcze pozyskiwane ze zwierząt rzeźnych /smalec wieprzowy, gęsi itp./. Nadają się do pieczenia i duszenia w wysokich temperaturach.

Tłuszcz z nerek:

stosuje się przede wszystkim do doprawiania i rozluźniania farszów. Niewielką ilość dodajemy do mięsa i razem z nim przekręcamy przez maszynkę.