
Patelnia - jaka do czego

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2507 razy.

W tej kwestii panuje dość duża dowolność . Używamy po prostu takiej patelni, która jest dla nas najwygodniejsza. Ważne jednak, w jaki sposób patelni używamy.

PATELNIE ALUMINIOWE

Przed smaženiem rozgrzewmy samą patelnię. Następnie sprawdzamy temperaturę wypuszczając kroplę wody, która powinna na niej "tańczyć ". Dopiero wtedy wrzucamy tłuszcz. Uwaga na masło - pryska!

PATELNIE ŻELIWNE

Nałuszczamy przed smaženiem, rozgrzewamy do wysokiej temperatury i zmniejszamy ogień dopiero po wrzuceniu mięsa. Patelni żeliwnych nie wypłukujemy - po smaženiu wycieramy do sucha kuchennym papierem.

PATELNIE TEFLONOWE

Dodajemy tłuszcz przed rozgrzaniem. Nigdy nie rozgrzewmy suchej patelni, używamy wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów by nie zadrapać powierzchni teflonu. Na patelni teflonowej można też smażyć bez tłuszczu.

JAK CZYSZCÍĆ PATELNIĘ PO RYBIE?

Przesypujemy ją solą i rozgrzewamy. Gdy sól zbrązowieje, na patelni nawet nie pozostanie ślad zapachu ryby. Następnie wycieramy do czysta papierem kuchennym.

From: NN

W kuchni potrzebne są przynajmniej 2 patelnie. Jedna z nich, pokryta powłoką nieprzyczepną (teflonem) nadaje się do smażenia placków, potraw z jaj, warzyw. Do smażenia befsztyka natomiast potrzebna jest specjalna patelnia stalowa. Tylko taka powierzchnia gwarantuje powstanie wysokiej temperatury. Na patelni stalowej można smażyć bez tłuszczu. Jeżeli uważamy, że jest niezbędny, możemy dodać go już po usmażeniu potrawy. Pozwala to wyeliminować toksycznych związków, które wytwarzają się w wysokiej temperaturze. Mięso ma w sobie tłuszcz, który wytapia się podczas smażenia na 'suchej' patelni.

Patelnia to jedno z najważniejszych urządzeń w kuchni.

Miałam patelnie teflonowe, miałam ciężkie aluminiowe, miałam żeliwne.

Teraz używam tylko i wyłącznie patelni żeliwnych, ciężkich, z grubym osadem. NIGDY nie myje ich niczym innym, tylko wodą. Takie żeliwne patelnie nie przywierają, naleśniki zawsze się udają, ryba się pięknie smaży, nawet od biedy można poledwice wolowa na takiej patelni usmażyć, jeśli się nie ma grilla, bo jest wystarczająco gorąca.

Polecam takie żeliwne patelnie w 3 rozmiarach.

Trzeba je przed użyciem przygotować, najlepiej poprzez wysmarowanie olejem i pieczenie w bardzo gorącym piecu kilka godzin. To trzeba 3 razy powtórzyć, i będzie powierzchnia lepsza, niż najlepszy teflon.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Nie wiem czy marka ma jakies znaczenie.

Jest to po prostu gruba (~6mm) zeliwna patelnia i przypuszczam kazda odlewnia zeliw moze je odlac (tzn. wykonac). Bardzo ciezkie, mozna gotowac i jednocześnie trenowac :)))

Ceny sa niskie; duza patelnia kosztuje kilkanascie bucks.

Lepsze sa (tak mysle) garnki i patelnie firmy francuskiej Creusot (sp). Sa to naczynia zeliwne, ciensze i emaliowane. Ceny raczej znaczne kilkadziesiat zielonych za sztuke. Co do wad, to niebezpieczenstwo obicia emalii przychodzi na mysl.

From: ZJP <DrizzlySpike@seattle.wa.us>

Tez sobie akurat nie moge przypomniec dokladnego spellingu, ale znam te zeliwne, emaliowane garnki. Sa one doskonale do dlugiego duszenia. Jako patelnie sa do niczego, bo nie da sie na nich robic naleśników, ani miesa porzadnie.

Tylko zeliwne patelnie nadaja sie do wszystkiego w kuchni, i dlatego sa tak bardzo uniwersalne. Jak masz zeliwna, to zadna inna ci niepotrzebna.

Ktos wspomnial garnki Caphalon - takie wlasnie uzywam, ale patelnie maja za cienkie, choc mam tez taka, z kompletu, i czasami ja uzywam do szybkiego duszenia. Mieso sie na niej gotuje, a nie smazy, bo nie mozna osiagnac tak wysokiej temperatury, jak w zeliwnych.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)