

Οδηγίες για τηγανητό ψάρι.

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 17/06/2009 09:27

- Η μαρίδα, ο γαύρος και η αθερίνα, είναι ψάρια ψιλά, μικρά και τραγανά με πολλές δυνατότητες από γευστική άποψη.

Η επιτυχία τους δεν εξαρτάται μόνο από το καλό αλεύρωμα και τη σωστή θερμοκρασία. Σχετικά με το δεύτερο, πάντως, το κόλπο με το κομμάτι ψωμιού στο λάδι είναι γνωστό: αν ξεπηδούν μικρές φυσαλίδες από το ψωμάκι που βυθίσατε, τότε το λάδι θέλει λίγη θερμότητα ακόμη. Αν σκουρύνει απότομα, τότε το λάδι παραείναι ζεστό. Η σωστή θερμοκρασία είναι γύρω στους 180° C.

- Το αλεύρωμα μπορεί να γίνει με καλαμποκάλευρο -για πιο τραγανό αποτέλεσμα- νισεστέ, αλεύρι ανάμεικτο με αρωματικά (σκόνη γλυκάνισου ή μάραθου, πάπρικα κ.λπ.) με ή χωρίς αλάτι και πιπέρι, τριμμένο ψωμί, τελείως ξερό. Ο χυλός με μπίρα ή σόδα είναι και αυτός μια λύση

- Τέλος, μια συνοδευτική σάλτσα μπορεί να απογειώσει τα τηγανητά ψαράκια: λαδόξιδο με πολτοποιημένο βολβό μάραθου, άνηθο ή άλλα αρωματικά.

=====

Απ:Οδηγίες για τηγανητό ψάρι.

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 07/08/2009 13:30

Οπως παντα οι συμβουλές σου μας λύνουν τα χέρια .Ειδικά στα νεα κορίτσια που καταπιάνονται τωρα με την μαγειρική .

Να συμπληρώσω αλλο ενα μυστικό βασικό .Το τηγανι μας πρεπει να ειναι βαρυ και μαντεμένιο ,ειδικά για τα ψαρακια καλαμαράκια κλπ.

Και αν τα αλατίσουμε με άνθος αλατιού ,πιάσαμε την τελειότητα .

=====