

Εσείς ξαφρίζετε το κρέας;

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/05/2009 12:25

Εχω ακούσει διάφορες απόψεις για το ξαφρισμα του κρέατος. Άλλοι λένε ότι πρέπει άλλοι λένε ότι δεν πρέπει.

Εγώ προσωπικά το αφήνω χωρίς ξάφρισμα, από τη στιγμή που το σοτάρω ελαφρά.

Εσείς τι κάνετε σε αυτήν τη περίπτωση;

=====

Απ:Εσείς ξαφρίζετε το κρέας;

Δημοσιεύθηκε από Margo - 09/05/2009 13:01

Εγώ ξαφρίζω το κρέας μόνο όταν το φτιάχνω για σούπα. Στο νερό δηλαδή όταν πάρει την πρώτη βράση και βγάλει όλο αυτό τον αφρό(αίμα βρασμένο). Αν δεν το ξαφρίσω η σούπα μετά δεν θα είναι 'καθαρή'.

Όταν φτιάχνω κρέας κατσαρόλας ή στο τηγάνι δεν ξαφρίζω.

Βέβαια, το έχω αναρωτηθεί κι εγώ πολλές φορές αν χρειάζεται τελικά το ξάφρισμα, έστω στη σούπα, και τελικά κατέληξα πως μόνο για λόγους εμφάνισης ουσιαστικά γίνεται.

Πριν πολλά χρόνια μια πολύ καλή διαιτολόγος μου είχε πει πως δεν πρέπει να το ξαφρίζουμε. "Στο κοκκινιστό το κάνεις, ή στο ψητό φούρνου??" μου είχε πει τότε!

=====

Απ:Εσείς ξαφρίζετε το κρέας;

Δημοσιεύθηκε από elenavan - 09/05/2009 19:36

Κάνω ακριβώς ότι κάνει και η Margo.

=====

Απ:Εσείς ξαφρίζετε το κρέας;

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/05/2009 20:04

Δεν ξέρω τι να πω; άλλοι λένε ότι φεύγουν πολύτιμες βιταμίνες, άλλοι λένε ότι είναι καταλληλος τρόπος να φεύγουν κάποιες βρομίες.....:unsure: :unsure:

Πάντως όντως στη σούπα είναι απαραίτητο και αισθητικά δεν είναι ωραίο...και τη θολώνει,αν έχει τη μορφή κονσομέ και όχι βέβαια αν είναι αυγολέμονο, δεν πειράζει καθόλου εκεί.

=====

Απ:Εσείς ξαφρίζετε το κρέας;

Δημοσιεύθηκε από mara - 10/05/2009 07:58

νομιζω οτι εχει δικιο η μαργκο!νομιζω οτι ξαφριζουμε το κρεας μονο οταν το κανουμε βραστο και
μαλλον για λογους αισθητικης πταν σερβιριστηι στο πιατο σε μορφη σουπας!

=====