

Шашлык, правильный маринад.

Written by Administrator

Friday, 11 May 2012 20:51 - Last Updated Friday, 25 January 2019 14:44



Весна, природа, наконец, то настало время выбраться на природу и приготовить **лакомые кусочки сочного шашлык**

а. Все любители мясных продуктов поджаренных на костре знают наверняка, что успех вкусного и сочного шашлыка зависит только от его правильного маринада.

Шашлык в первую очередь необходимо правильно замариновать, не правильный маринад подвергает нежные кусочки мяса стать сухими и жесткими.

Для приготовления «правильного» шашлыка нужно подготовить правильный жар, это под силу только опытным и искусным шашлычникам. Существует большое множество способов маринования мяса для шашлыка и каждый из шашлычников предпочитает его готовить только по своему изысканному рецепту.

Самый что ни на есть известный всем вид маринада шашлыка это вариант маринада из лука, перца и уксуса, лук считается основным компонентом любого шашлычного маринада и чем его больше, тем лучше. Так же существует множество способов нарезки лука, можно нарезать луковицы кольцами, можно мелко изрубить, а возможно и пропустить через мясорубку или блендер.

Жесткое мясо можно сделать более мягким добавив в шашлычный маринад кисломолочные продукты, это может быть и кефир и ряженка и майонез. Современные шашлычники по новым кулинарным технологиям добавляют в маринады пюре из киви,

Шашлык, правильный маринад.

Written by Administrator

Friday, 11 May 2012 20:51 - Last Updated Friday, 25 January 2019 14:44

так же гурманы могут побаловать мяско соком граната или вишни, некоторые добавляют минеральную воду, коньяк и соевый соус, вплоть до пива и вина. Домашние и частные порно ролики. [Домашний секс на топпорно.тв](#) - пары снимают свое домашнее порно и делятся им в сети. Крутая подборка домашней порнухи на сайте топпорно.тв. Хорошо было бы добавить в маринад специальные приправы и пряности, сюда могут входить красный и черный перец, майоран, мускатный орех, базилик, розмарин, чабрец, зира и чеснок. Солят замаринованное мясо обычно не за долго до его приготовления, так как соль имеет свойство делать мясо жестким. Посуду лучше брать эмалированную, и нельзя брать ту, которой свойственно окисляться.

Каждый из вас сможет подобрать правильный маринад для шашлыка по своему вкусу, и он будет неповторимым, сочным и ароматным.