

30 Οκτωβρίου 2014

Γιατί δεν πρέπει να τρυπάμε το κρέας με το πιρούνι;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Όταν μαγειρεύουμε κρέας στην κατσαρόλα συνήθως το τρυπάμε με το πιρούνι για να δούμε αν έχει ψηθεί. Λάθος! Γιατί; Ο σωστός τρόπος, για να μη χάσει το κρέας τα πολύτιμα υγρά του, είναι να το πιέσετε με το πίσω μέρος ενός κουταλιού. Αν βρείτε αντίσταση και δείτε σταγόνες στην επιφάνεια του κρέατος, τότε έχει ψηθεί.

Πηγή: neadiatrofis.gr