

Πως να κόψετε τη γαλοπούλα σαν επαγγελματίας!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Έχετε τελειώσει το μαγείρεμα της γαλοπούλα σας, αλλά δεν είστε σίγουροι για το πώς να ξεκινήσετε να την κόβετε. Για να βεβαιωθείτε ότι το φιλέτο της γαλοπούλας δεν είναι περισσότερο από ό, τι μπορείτε να μασήσετε, δείτε αυτές τις συμβουλές.

Ποτέ μην κόβετε την γαλοπούλα αμέσως μόλις τη βγάλετε από το φούρνο, αφήστε τη να παραμείνει σε αλουμινόχαρτο για τουλάχιστον 20 λεπτά (Βάλτε ένα φύλλο αλουμινόχαρτου πάνω από τη γαλοπούλα μην την τυλίγετε...). Αυτός ο τρόπος «χαλαρώνει» το κρέας και αποκαθιστά τους χυμούς.

Πηγή: neadiatrofis.gr