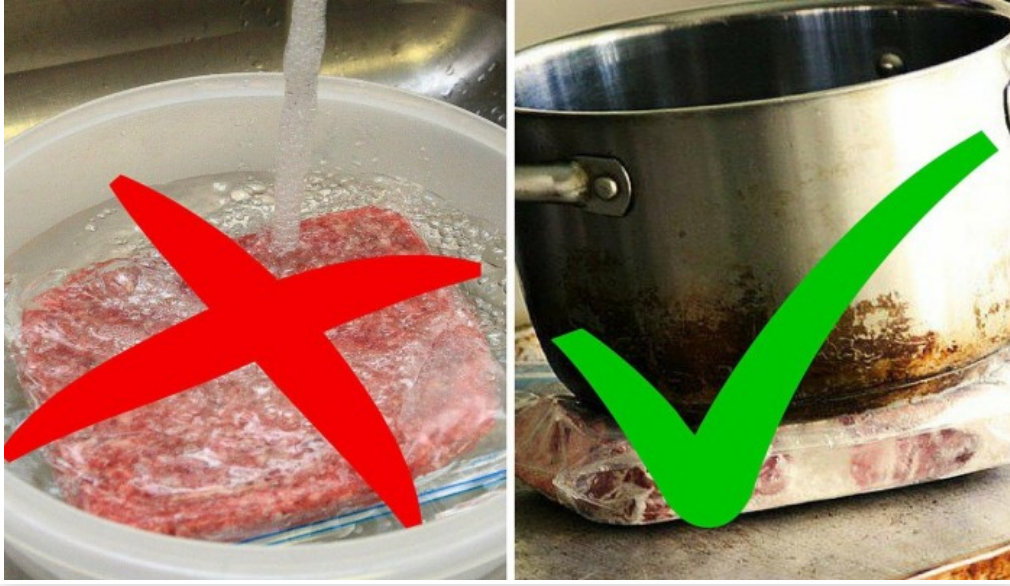


# إليكي سيدتي: الطريقة الصحيحة لفك تجميد اللحوم بعد إخراجها من الفريزر



الأحد 15 مايو 2016 09:05 م

تجميد اللحوم في الفريزر ليس بالمشكلة، وإنما العمل على إذابة الثلوج عن اللحم قبل طهيها لربما يمثل مشكلة لدى الكثير من ربات البيوت، فهي تعمل إما على إخراج اللحم من الفريزر في الليلة الماضية حتى يفقد تجميده، وإما إخراجها ووضع الماء عليه وهذا خاطئ، أو إذا نسيت إخراجها في ليلة ماضية لربما لن تستطع تناول الغداء لهذا اليوم حيث أنه سيأخذ الكثير من الوقت حتى يفقد تجميده، وكذلك من الخطر والخطأ وضع الماء الساخن عليه، فإن ذلك لربما يؤدي إلى خطورة كبيرة والتي تكمن في تكون البكتيريا داخل اللحم، بالإضافة إلى أن محاولة طهي اللحم وهو لا زال مجمدا ليس صحيحا □

إذن ما الحل؟ يجب أن نقوم بإخراج اللحم الذي نريد طهيها من الفريزر، ثم إحضار حلة أو أي إناء معدني ومن ثم نملأه بماء فاتر من الحنفية، أي ماء عادي لا ساخن ولا باردا، ومن ثم نضع هذا الإناء أعلى قطعة اللحم المراد طهيها، وسيلاحظ أنه بعد دقائق سيبدأ تفكك تجميد اللحم مما يجعله جاهزا للطبخ □

فعالية هذه الطريقة تكمن في أن هذا الإناء الذي ملئ بالماء يعمل على تسريع إذابة تجميد اللحم، بالإضافة للنقطة الأهم أن القدر المعدني يعتبر ناقل جيد لحرارة الماء الفاتر إلى اللحم بطريقة سليمة □