

خبير: منذ سنوات ونحن نقلي البيض بشكل خاطئ



الخميس 16 أغسطس 2018 07:08 م

بعدّ البيض المقلي من أكثر وجبات الإفطار انتشارا في العالم، لكن طريقة قليه ربما كانت خاطئة على مدى السنوات الماضية، حسب ما كشف خبير أسترالي شهير في مجال الطهي، لصحيفة "ديلي ميل" البريطانية

وقال الطاهي الأسترالي الشهير ريتشارد كورنش إن الطريقة الصحيحة لقلي البيض والحصول على نتيجة مثالية هي وضع غطاء عليه أثناء الطهي

وذكر أن "الحرارة الكبيرة التي تصعد من قاع المقلاة والدهون تمنعان البيض من الالتصاق" مما يجعل نضوجه من الأسفل غير مكتمل
وأضاف "من خلال تغطية البيض بغطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ أثناء طهيها، تنعكس الحرارة على البيض من الأعلى"، وبالتالي فإنه ينضج بشكل كامل من الأعلى والأسفل

من جهته، كشف الطاهي الأسترالي الشهير كورتيس ستون خدعة فريدة من نوعها للحصول على ألد بيض مقلي

ويبدأ ستون بوضع اللحم المقدد على المقلاة، وبعد وهلة يزيله ويترك طبقة الشحوم بدلا من الزيت أو السمن، التي قال إنها مثالية لقلي البيض

وقال "حاولي إدخال البيض إلى المقلاة برفق ثم ضعها على جوانب منفصلة عن الشحوم لا يهم إذا لمسا بعضهما البعض قليلا".

وينصح الشيف ستون بـ"تقليب البيض بلطف مع الحفاظ على سيلان صفار البيض اللذيذ".