

Ви ахнете від соковитості: точний момент, коли треба посолити відбивні

Лілія Імбіровська-Сиваківська

-
-
-
-
-



Секрет соковитих відбивних / "Закарпатська господиня"

Смак відбивних залежить не лише від м'яса та сковорідки. Важливо ще й те, коли саме додати сіль і спеції.

Якщо хочете, щоб відбивні були соковитими й ароматними, не поспішайте солити їх лише в останню мить. Сіль працює не тільки як підсилювач смаку. Вона допомагає рівномірно розподілити спеції по м'ясу, тож момент її додавання справді має значення.

Коли додавати сіль і спеції до відбивних?

Шеф-кухарі радять не покладатися лише на спеції в паніруванні. Щоб смак вийшов насиченим, приправляти м'ясо варто на кількох етапах.

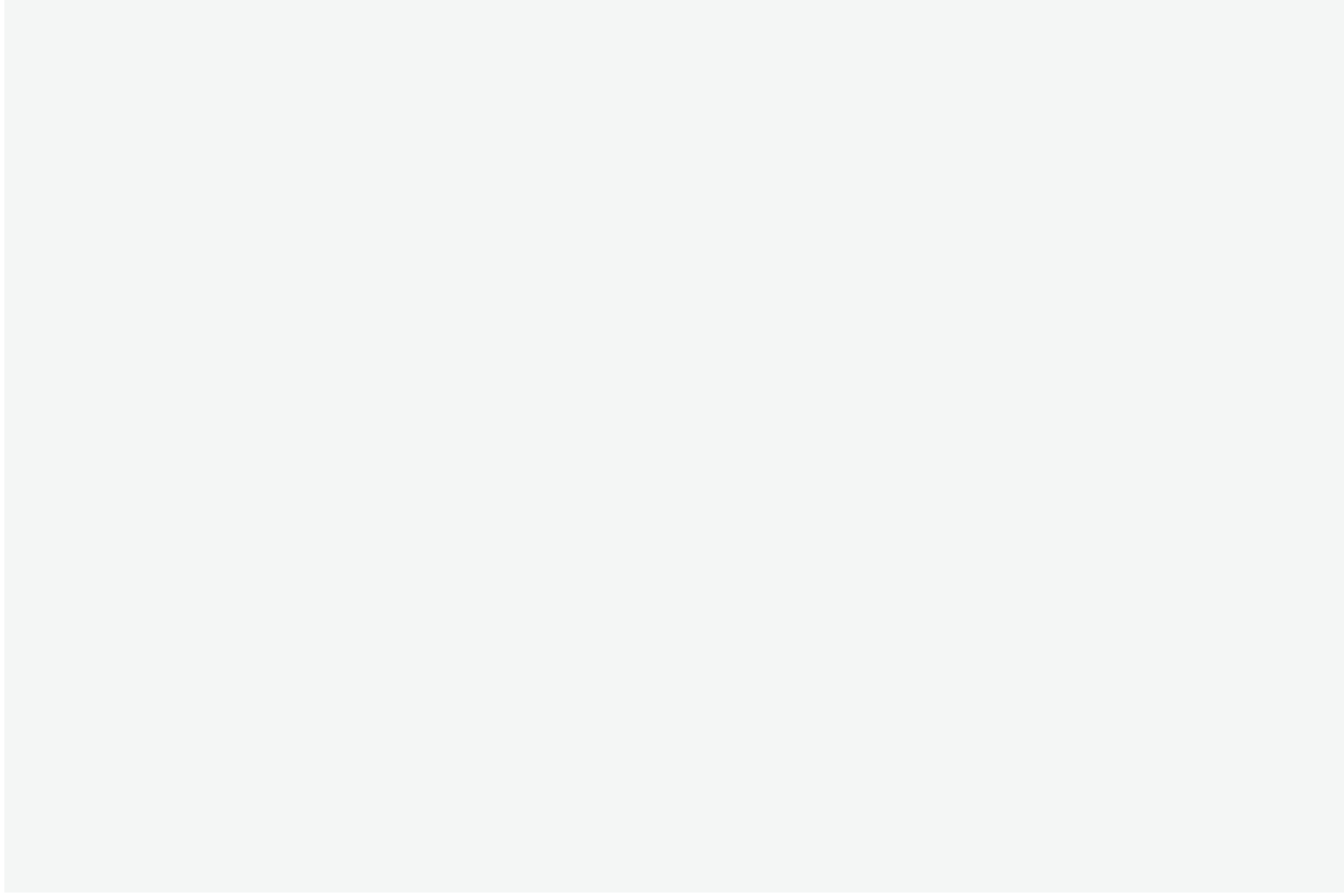
Спочатку трохи солі та перцю додають безпосередньо на м'ясо. Потім часниковий порошок або інші спеції змішують із борошном. Частину приправ також радять додати в сухарі.

Такий підхід працює просто: спеції не збираються в одному шарі, а розподіляються по всій поверхні м'яса. Завдяки цьому відбивні виходять ароматнішими, а смак – більш збалансованим.

Не пропускайте важливі сповіщення

Підпишіться на 24 Канал у Telegram

Додати



Важливо зберегти усю соковитість м'яса / Фото "Автопорт"

Навіщо додавати спеції в кілька шарів?

Коли приправи є і на м'ясі, і в борошні, і в сухарях, кожен шар панірування працює на смак. Часниковий порошок дає легкий аромат і не перебиває основний смак страви.

У результаті відбивні не здаються прісними після обсмажування, а панірування не виглядає окремо від м'яса

Пов'язані теми:

КУЛІНАРНІ СЕКРЕТИ

Е-mail редакції

news24@24tv.com.ua

Номер телефону:

+38 044 390 5077

Про нас

Редакція

Редакційна політика

Про телеканал

Телеведучі

Рекламодавцям

Правила користування

Політика конфіденційності

Політика використання штучного інтелекту

Політика конфіденційності додатку

Угода Користувача Спільноти

Правила коментування

Правила користування Прогнози 24

Технічна інформація

Контакти

Вакансії

Структура власності

Архів

Карта сайту

Ігри

Всі новини

Головні новини

Новини України

Прямий ефір

Відеоновини

Аудіоновини

Погода

Війна Росії з Україною

Ракетні обстріли

Карта бойових дій

Мирні переговори

Повітряна тривога в Україні

Масована атака по Україні

Вибухи у Росії

Втрати ворога

Мобілізація в Україні

Звільнення з військової служби

Мобілізація 50+

Мобілізація жінок

Контракт для 18-24-річних

Відстрочка від мобілізації

Мобілізація в Україні: скільки осіб мобілізує ТЦК

Новини економіки

Ціна нафти

Курси валют

Фінансові новини

Тарифи на комунальні послуги

Податки

Пенсія в Україні

Кіно

Найцікавіші фільми

Українські фільми

Фільми на вечір

Комедії

Серіали

Новини Освіти

Міністерство освіти та науки України

Школа

НМТ 2026

Саморозвиток

Навчання за кордоном

Нерухомість

Аналітика ринку

Купівля житла

Тренди і натхнення

Спорт

Бокс

Футбол

Теніс

Біатлон

Інші види спорту

Email - розсилка

Будьте в курсі всіх новин і оновлень! Перейдіть на сторінку наших розсилок, щоб обрати ті, що відповідають вашим інтересам.

ДО РОЗСИЛОК

Всі комерційні рекламні матеріали позначені словами "Спецпроект" чи "Партнерський матеріал". Матеріали з позначкою "Експерт", "Позиція" відображають позицію авторів та героїв. Редакція може не поділяти їхніх поглядів. Детальніше щодо реклами та правил цитування можна ознайомитись в правилах користування сайтом. Усі права захищені. Матеріали сайту призначені для осіб старше 21 року (21+)

Онлайн-медіа «24 Канал»

пл. Галицька, буд. 15, м. Львів, 79008

Телефон **+380 (32) 229-77-77**

Адреса електронної пошти — **legal@24tv.com.ua**

Ідентифікатор онлайн-медіа в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа — R40-06057

© 2005—2026, ПрАТ «Телерадіокомпанія "Люкст"», 24 Канал.

Розробка сайту -