

الدجاج: ما هي أفضل طريقة للحفاظ عليه وتحضيره؟

مثل أي طعام قابل للفساد، يمكن أن نجد البكتيريا على الدجاج النيء أو غير المطبوخ، والتي قد تتسبب بإصابتنا بالمرض. لهذا السبب يجب أن نتعامل مع الدواجن النيئة بحذر شديد لتجنب نقل الجراثيم إلى مأكولات أخرى مطبوخة أو نيئة كالسلطة.

مثلاً: عدم تقطيع الخيار على خشبة تقطيع غير مغسولة بعد استخدامها لتقطيع الدجاج النيء. □

كيف تبقى الدجاج آمناً للتناول؟ □

يجب أن تقوم بتبريد أو تليج الدجاج فور شرائه مبقية التغليف الأساسي الذي اشتريته فيه. □

كيف يتم تذويب الثلج عن الدجاج؟ □

يمكن أن نذوبه بثلاث طرق مختلفة: في البراد: بتركه أثناء الليل لليوم التالي في الماء البارد: بتغطيس الدجاج المغلف وتغيير الماء كل 30 دقيقة □

دقائق ولكن يتطلب طبخه حالما يتم تذويب الثلج عنه في حال القيام بهذه الطريقة □

هل المسائل في الغلاف يعني أن نوعية الدجاج ليست جيّدة؟ □

لا يدلّ المسائل الزهري في مغلف الدجاج المطازج على نوعية متدنيّة وهو ليس دماً؛ فمعظمه مكوّن من الماء الذي امتصّه الدجاج أثناء عملية التليج. □

ما لون جلد الدجاج ذات النوعية الجيّدة؟ □

يتراوح لون جلدة الدجاج ما بين الكريم الفاتح والأصفر حسب نوع العلف الذي تناوله. وهذا ليس مقياساً للقيمة الغذائية، الطعام، الطراوة أو نسبة الدهون. □

رائحة الدجاج غريبة- هل يمكنني أن أطبخه؟ □

إذا كنت تشك برائحة الدجاج، لا تستخدمه. إرم الدجاج وتخلص □ من النفايات مباشرة لتجنب التلوّث والروائح الفاسدة في مطبخك. □

هل يجب أن أرمي الدجاج ذات العظام الغامقة؟ □

لا داعي لذلك؛ فالعظام ذات اللون الغامق لا تدل على الفساد. قد يحصل عند تليج الدجاج أو أثناء طبخه. من الآمن جداً تناول لحم دجاج إذا تحول إلى لون غامق أثناء الطبخ. □

على أي درجة حرارة يجب أن أطبخ الدجاج؟ □

للتأكد من سلامة طبخه، يجب أن يُطهى الدجاج على حرارة تتراوح بين الـ 82 والـ 85 درجة مئوية مُقاسة في فخذ الدجاج بميزان الحرارة الخاص بالطعام. □

تحوّل الدجاج إلى زهري اللون عند طبخه- هل هذا طبيعي؟ □

عندما يُطهى المدجاج جيداً، يُصبح سليماً للأكل. ظهور اللون المزهري طبيعي وهو فقط بسبب تغيير صبغ اللون. □

كم من الوقت يمكنني حفظ المدجاج ليحافظ على جودته كي أستخدمه مجدداً؟ □

في المبراد

في الثلاجة

دجاج، قطع

يوم - يومان

9-12 شهر

دجاج، كامل

يوم - يومان

سنة

□ □

لكم من الوقت يمكنني إبقاء المدجاج المنقوع في المصلصة في المبراد؟ □

يمكن إبقاء الدجاج المنقوع في المبراد لمدة يومين؛ بعد ذلك، يجب التخلص من أي دجاج منقوع غير مطبوخ. □

ماذا عن الدجاج المحضر مسبقاً في السوبرماركت؟ □

عند شراء الدجاج الجاهز (المطبوخ) أو دجاج الأكل السريع (fast food) ينتهي إلى أن: □ يكون ساخناً عند شرائه. □ تتناولينه في غضون ساعتين. □ تحفظيه في المبراد في وعاء مغلق ولكن تناوليه في غضون 3-4 أيام. □ تثلجيه وتستخدميه بظرف 4 أشهر لأفضل نوعية، طعم وقوام.