

เคล็ดลับ ...การย่างปลาไม่ให้ติดตะแกรง....และไม่ไหม้ควัน

นำเสนอเมื่อ : 17 ธ.ค. 2552

เคยไหมคะ ย่างปลารับประทานเอง จากปลาตัวอ่อน
ย่างเสร็จเหลือตัวนิดเดียว เพราะหนังหาย เนื้อหาย
ติดตะแกรงหายไปเสียหมด มีเคล็ดลับวิธีย่างปลา ไม่ให้ติดตะแกรง มาฝากค่ะ



ภาพประกอบอินเตอร์เน็ต

วิธีแรก เวลาอย่าง ก่อนจะวางปลาลงย่าง บนตะแกรง
ให้วางตะแกรงบนไฟ ไหอรอนเสียก่อน แล้วยกวางปลาลงย่าง
จะช่วยให้ปลาไม่ ติดตะแกรงคะ
อีกวิธีนะคะ ให้ใช้น้ำส้มสายชู
ทาตะแกรงให้ทั่วก่อนเอาไปย่างปลา จะช่วยให้ปลาไม่ติดตะแกรงคะ
แถมให้อีกนิด เวลาย่างปลา ถ้าไม่อยากไหม้ควันคลุ้ง
ขณะย่างปลา ให้ชามที่คุ้ไฟดีแล้ว และใช้เกลือโรย จะช่วยให้ไม่ไหม้ควันคลุ้ง