Как правильно готовить шашлык из свинины?

Пришла пора удивить свою даму сердца не только изысканными подарками, но и вкусным шашлыком. Мы научим тебя готовить шашлык так, чтобы не испортить настоящий вкус мяса. Для этого оно, правда, должно быть свежим.

**10 правил для приготовления настоящего шашлыка**

Мясо должно быть свежим

Искать качественное мясо в супермаркете - задача не из легких. Самое свежее мясо – на ферме. Да, на первый взгляд, кажется, что гораздо проще забить свинину самому, но это только на первый взгляд – достаточно съездить к фермерам один раз, что гарантирует поставки свежего мяса в будущем.

Если этот вариант не подходит, отправляйся за свининой на рынок. Однако учти, что тут могут обмануть и выдать просроченный продукт за свежий.

Никакой заморозки

Ни в коем случае не замораживай мясо. Помни, что идеальный срок хранения сырой охлажденной свинины составляет 2–4 дня.

Красное и блестит

Мясо не должно блестеть – это говорит о его водянистости и, как следствие, низком качестве. У хорошего, качественного мяса поверхность куска мяса должна быть матовой (но не сухой).

Дедлайны

Покупая готовый шашлык или полуфабрикаты в маринаде в супермаркете, ты рискуешь приобрести мясо совсем не первой свежести.

Основы вкуса

Важнейший фактор, влияющий на вкус готового шашлыка, – мраморность мяса. Дело в том, что основным носителем вкуса являются тонкие жировые прожилки, наличие которых в мясе и принято называть мраморностью. Чем больше таких прожилок, тем лучше. На мраморность мяса влияют многие факторы, начиная от породы свиньи и заканчивая условиями ее содержания. Качественные прожилки формируются в возрасте 10–12 месяцев, а после этого срока становятся жесткими и уже не придают мясу должного вкуса. Кстати, на большинстве ферм массового производства свиней забивают 6–8-месячными, то есть слишком молодыми для того, чтобы их мясо можно было назвать качественным.

Идеальная белизна

Сало нужно покупать упругое и белое, без желтизны.

Глотать кости

Выбирай не филе, а свинину на кости. Конечно, ты потратишь какое-то время на разделку, зато будешь уверен в качестве мяса. Взгляни на поперечный срез кости (если его нет, сделай ножом) и убедись в присутствии светло-красного оттенка.

Проколы

Куски мяса делай не квадратными, а прямоугольными: так их проще будет надевать на шампур «парусом». Данный прием даст тебе больше шансов прожарить шашлык равномерно.

Только мясо

Освободи мясо от слоя сала и костей с помощью специальной пилы или большого ножа. Жарь чистое мясо: не соли его, не перчи и вообще ничего с ним не делай. Однако учти: так готовить можно только свежее и качественное мясо (именно поэтому ты прошел курс молодого бойца по выбору хорошей свинины).

В разрезе

Чтобы сохранить вкус, полезные вещества и форму куска, разрезай мясо перпендикулярно волокнам. Кстати, чем тоньше волокна, тем качественнее и вкуснее мясо.

Подано!

На тарелку с шашлыком посыпь соли, налей кетчупа или возьми другие привычные добавки. Впрочем, соль в чистом виде слишком сильно раздражает вкусовые рецепторы, и полноценного вкуса мяса ты опять не почувствуешь. С шашлыком отлично сочетаются маринованные огурцы и квашеная капуста.