

Šeimininkės patarimai :

Jei kepdami žuvį į keptuvę įdėsite kelis griežinėlius citrinos, jie sugers žuvies kvapą.

Silkė bus skanesnė, sultingesnė, jei ją pamirkysite piene arba šaltoje stiprioje arbatoje.

Verdama žuvis nesutrupės, jei į vandenį, kuriame ji verda, įpilsite šaukštą acto.

Kepta žuvis bus ypač skani, jei prieš kepimą ją pamirkysite piene, po to apvoliosite miltuose ir tada dėsite į įkaitintą aliejų.

Virdami žuvį, ilgai nevirinkite lauro lapelių, svogūnų, nes nuo jų prastėja žuvies skonis.

Kepdami žuvies filė tešloje, pirma apvoliokite ją miltuose, o po to pavoliokite tešloje.

Skirtingai nuo mėsos, žuvis turi būti atšildoma greitai, geriausia – panardinant į karštą vandenį.

Kai gaminame žuvį „tradiciškai“ - apvoliojame miltuose ir kepame dideliame kiekyje aliejaus, žuvies maistinė vertė dėl to nenukenčia, tačiau visi tie priedai mūsų sveikatai nelabai reikalingi. Daug sveikiau žuvį kepti orkaitėje, grilyje, troškinti ar virti.