ПРОДУКТЫ, НЕПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ГОТОВКИ В ЧУГУННОЙ ПОСУДЕ

Чугунная посуда – любимица многих кулинаров, она имеет ряд преимуществ и достоинств, но не стоит забывать и об ограничениях. Чтобы ваша посуда из чугуна прослужила дольше, и любимые блюда были всегда на высоте, необходимо знать список продуктов, которые нельзя готовить на чугунной сковороде.

1. Первые в списке – **помидоры в любом виде.**

Продукты с повышенной кислотностью, такие как помидоры, считаются главным врагом чугуна. При повышении температуры нагрева посуды, кислоты начинают разъедать чугун.

Поэтому чем меньше помидоров и томатной пасты или соуса окажется в чугунной сковороде, тем лучше для блюда и посуды.

2. Уксус и вина

При контакте данных ингредиентов с чугуном блюдо может изменить свой вкус и даже начать неприятно отдавать металлом. Так как кислота вымывает соответствующий элемент из стенок посуды, и он попадает в пищу.

3. Нежная рыба

Не все виды рыб подойдут для приготовления в чугунной посуде**.** Например, тунец или форель очень удобно готовить в чугуне, а нежное филе таких рыб как камбала, тилапия, треска и других видов, в такой посуде развалятся.

Если передержать рыбу или оставить после приготовления в сковороде, то рыба может просто превратиться в кашицу и прилипнуть к стенкам и дну, т.к. чугун долго сохраняет тепло даже после выключения огня.

4. Яйца

Для любой яичницы или омлета необходимо хорошее скольжение по сковороде, что, в свою очередь, чугун обеспечить не может, т.к. все содержимое просто прилипнет к стенкам и дну. Дальнейшее «отскребание» со стенок и дна несостоявшейся яичницы только испортит посуду и блюдо.

5. Карамель

В этот пункт можно добавить всё, что содержит карамель: готовую карамель в чистом виде, самодельный сироп, любые сложносочиненные карамельные десерты. **Причина в повышенной липкости этого продукта**. Он работает как клей, который прилипнет к чугуну навсегда.

6. Рис

По причине **липкости** продукта, жарить рис лучше в любой другой посуде, кроме чугунной. Продукт обладает клейкостью, а если добавить в процессе готовки различные соусы, то все содержимое массой будет приклеено к поверхности посуды. Прилипшую часть придётся механически отделять от чугуна, что приведет к порче посуды.

4. Сильно пахнущие продукты

Пористая структура чугуна отлично впитывает все запахи, а после также легко их отдает**.** При готовке сильно пахнущих продуктов, добавлении обильного количества лука, чеснока или других специй, каждое последующее блюдо будет впитывать запахи предыдущего, что испортит его вкус.

Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.