

Вопрос недели: сколько варить кальмаров для салата и других блюд

Кальмар — морской моллюск, мясо которого обладает нежным сладковатым вкусом. Он, в отличие от многих других морепродуктов, вполне доступен по цене, благодаря чему кальмар стал так востребован у современных хозяек.

Вареных моллюсков добавляют в салаты и супы, используют в качестве закуски и начинки для блинов. Однако есть у этого продукта и существенный недостаток — при длительной термической обработке кальмар теряет вкусовые качества и становится как резина. Чтобы этого избежать, необходимо знать, сколько варить кальмаров.

Как правильно размораживать кальмаров



А вот микроволновку или горячую воду использовать не стоит, иначе мясо станет жестким и безвкусным.

Если вам все-таки необходимо приготовить замороженных кальмаров, берите только очищенное филе. Опустите тушки в кипящую, слегка

подсоленную воду, дождитесь повторного закипания и варите 2 минуты. Строгих рекомендаций, сколько нужно добавлять соли, нет.

Как чистить кальмаров перед варкой



Если вы купили неочищенных кальмаров, будьте готовы к тому, что с ними перед приготовлением придется повозиться. Очистить тушки можно двумя способами: горячим и холодным. У каждого из этих методов есть свои преимущества и недостатки.

Горячий способ

Опустите размороженных кальмаров в горячую воду (ее температура должна быть 70–80°C), оставьте на 1–1,5 минуты. За это время кожица вместе с пленкой, покрывающей моллюсков, должна слегка свернуться. После этого переложите кальмаров в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления.

Возьмите первую тушку. Удалите из нее внутренности и хорду (прозрачную пластину). Руками или с помощью ножа снимите с поверхности

тушки пленку. Благодаря воздействию горячей воды сделать это будет легко. Аналогичным образом очистите остальных кальмаров.

Очистка горячим способом экономит массу времени. Однако будьте готовы к тому, что продукт, даже после непродолжительного пребывания в кипятке, может потерять упругость. Сколько варить кальмара, очищенного горячим методом? Буквально 1 минуту. Если передержать, мясо станет резиновым.

Холодный способ

Для него понадобятся не до конца размороженные морепродукты. Пусть они сохраняют небольшую твердость. У самого края тушки подцепите острым ножом кожицу и находящуюся под ней прозрачную пленку. Потяните вверх по направлению к плавникам. Действуйте аккуратно.

В процессе пленка может порваться. Если это случилось, снова подцепите ее острым кончиком ножа, стараясь не повредить текстуру мяса, и медленно продолжайте снимать. Процесс небыстрый, но кальмар в этом случае не подвергается лишнему термическому воздействию.

В завершение удалите хорду и внутренности. Промойте тушки в холодной проточной воде.

Сколько варить размороженных кальмаров, очищенных холодным способом? Около 2–3 минут. Точное время зависит от количества тушек в кастрюле.

Сколько по времени варить кальмаров



Также кальмаров **можно приготовить в холодной воде**. Сложите тушки в кастрюлю, залейте жидкостью, посолите. Отправьте на плиту, доведите до кипения. **Сколько времени в этом случае варить кальмаров после закипания воды? Нисколько! Как только начнется кипение, выключите нагрев, слейте воду и дайте морепродуктам остыть.**

Наиболее щадящий способ варки кальмаров — с помощью пара. Благодаря постепенному нагреву можно не опасаться быстрого свертывания белка. Тушки остаются нежными, упругими, не уменьшаются в размерах, сохраняют свой приятный сладковатый вкус. **Среднее время приготовления кальмара на пару — 3–3,5 минуты.**

Сколько варить кольца кальмара? Так как речь идет не о целой тушке, действовать нужно четко и быстро. **Опустите размороженные кольца кальмара в кипящую подсоленную воду. Подождите 25–30 секунд.** Далее немедленно вытащите их из кипятка и оставьте остужаться. Если кольца не уменьшились в размерах, вы все сделали правильно.

Что делать, если переварили кальмара



С кальмаром нужно обращаться деликатно. Если его передержать на огне, это уже никак не исправить. Конечно, продукт будет пригоден в пищу, но его вкусовые качества окажутся под вопросом.

Альтернативное решение — пропустить жесткое вареное мясо кальмара через мясорубку или измельчить блендером. Такая заготовка подойдет для фарша или паштета.