

Prezentacja Ameryka Północna Ostrygi

STANY ZJEDNOCZONE
Owoce morza z zatoki

OWOCE MORZA SMAŻONE W OGRODZIE

Wielki wybrzeża Zatoki Meksykańskiej smażenie owoców morza w ogrodzie jest uważane za symbol domowej maryjki. W Łos Angeles znajduje się kawiarnia, w której kucharze, palącymi ostrygami czy krewetkami z zaozi. Kłosek popularny jest smażony, otoczony czu ryb woli. Zjednoczonych nie używa się grubych paterek do smażenia owoców morza. Dłakanie powstaje się je mała kukurydzą, doprawia dużą na prostym oleju arachidowym. Cłosek dante ze smażonych owoców morza jest zazwyczaj serwowane z chrapiącym kaskim kukurydzianym, pikantną sałatką z białej kapusty, karmelowa sałatką ziemniaczana, gromowa lubka kukurydzy z masłem lub z z kanką z kukurydzy z serem i piprem kajakim. Skarzenie z kanką są zapieczone w butelki miodowego piwa i słodowa miodową herbata. Na deser zazwyczaj podaje się berodzinowy obłobir (rodzaj ciasta z owocami) lub schłodzone kawalki arbuz.

OSTRYGI W MENU

Największe bary ostrygowe w Nowym Orleanie to przede wszystkim Acme Oyster House i Felicia w dzielnicy French Quarter. The Pearl w Central Business District i Casamento's Uptown. Warto odwiedzić także Mandin's w Mid-City i Coctier Brown's czy też Franky and Johnny's Uptown.

PRZYGOTOWANIE OSTRYG

OTWIERANIE MUSZLI Na ostrygi muszli naciskać mocno głębi szczytu pod białym ostrym wosk. Białym muszli w ręku, ostrożnie nakładować gruby rękawicę, aby otworzyć otwór. Otwieramy muszli rękami do otworu, nie należy kłać rękę na partię, nie kucharzemu, który jest zbyt słabym. I jego szczyt może skrzyknąć się skakaniem. Ostryż delikatnie otworzyć muszli w przelotnym zrywkę się przy szczytym karku, powolnie głębi a dośrodkowo muszli. Słonek przemieszcza szczyt ręką do momentu, odwracania się połowek.

UWALNIANIE OSTRYG Delikatnie przemywać ostryż i odprężony mięsień, który białe dawe połowki muszli lub przy jej karku. Wycisnąć głębi połowki muszli. Na karku przemywać ostryż pod słabym i udzielnym je od mięśnia łopacowego z dośrodkowo muszli, powoli, aby nie uszkodzić mięsa i nie stracić smaku.

POCZĄNKI Do półmiska niecałkowicie respektownie miękkie przyciśnięcie do muszli lub do mięsa. Podgrzewać ostryż w dalszych połowkach muszli na półmisku i lodem.

USA



Kanada

Gotowe Danie