

Cocinar al Vapor con Las Cestas Culinarias de Saladmaster



© 2014, REGAL WARE, INC.

La cocción al vapor es un método ideal para cocinar pescados y mariscos. Este método conserva el delicado sabor de los mariscos a la vez que mantiene su humedad. La cocción al vapor también es un buen método para extracción de grasa de la carne. Siempre use el tamaño adecuado de unidad para la cantidad de alimento que esté cocinando.

Lo Esencial para Cocinar al Vapor

Es importante que tenga la cantidad apropiada de agua en su unidad de Saladmaster. Por ejemplo: cuando use la unidad de 2,8 L (3 Qt.) con la cesta culinaria de 1,49 L (2,5 Qt.), agregue 2 tazas (500 ml) de agua a la unidad de 2,8 L. Si llena la unidad en exceso podría salpicar en las orillas de la unidad y remojar los alimentos durante cocción a vapor. Después de añadir el agua a la unidad, tápela y posicione la temperatura en el ajuste medio. Cuando la Vapo-Valve™ comience a hacer clic, quite la tapa y coloque la cesta culinaria con el alimento predispuesto sobre el agua hirviendo. Tápela y cocine al vapor de acuerdo con las instrucciones.

Cuando coloque la tapa sobre la cesta culinaria, asegúrese de que quede ajustada. Revise el ajuste de la tapa antes de comenzar. Si hay demasiada comida en la cesta culinaria como para que ajuste apropiadamente, retire algunos alimentos hasta que la tapa se nivele al borde.

Cada vez que retire la tapa durante el proceso de cocción, hágalo cuidadosamente. Para evitar quemaduras, asegúrese de inclinar la tapa de modo que el vapor suba lejos de usted.

No importa cuán firme tape la unidad, eventualmente saldrá líquido hirviendo. Para los alimentos que cocine por más de 15 minutos, revise de vez en cuando el nivel del líquido. Tenga agua hervida aparte en otra unidad o hervidor, agréguela cuidadosamente en la unidad donde está cocinando, no directamente sobre el alimento.

Valoración:

