Lekcja #23: Jak mierzyć temperaturę jelenia i sarny w steku, pieczeni i gulaszu?

Rozdział 5: Miękkość, temperatura i ratunek w kuchni · Kategoria: Temperatura 71°C

Termometr pokazuje temperaturę tam, gdzie znajduje się jego czujnik. Żeby pomiar pomógł w kuchni, trzeba trafić w najgrubszą część mięsa i odróżnić bezpieczną temperaturę od miękkości, na którą czekamy przy duszeniu.

> **Polecany produkt (Temperatura 71°C) i rola w kuchni**
> Comber z sarny, Polędwiczki z sarny (159 zł/kg), Udziec z jelenia (75–79 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Pomiar temperatury sondą

Jaki wynik przyjąć dla jelenia i sarny

Tabela FoodSafety.gov dla mięsa jeleniowatych, dzikich i hodowlanych, podaje minimum 71°C wewnątrz produktu. W tym artykule stosujemy tę wartość do sarny i jelenia, także do mięsa mielonego. Jeśli producent wskazuje wyższe wymagania dla konkretnego wyrobu, zastosuj instrukcję na etykiecie. Tabela temperatur FoodSafety.gov (https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures)

Temperatura nastawiona na piekarniku informuje o jego pracy, a odczyt z sondy o wnętrzu mięsa. Łopatka w piekarniku nagrzanym do 155°C długo pozostaje w środku chłodniejsza. Podobnie przy smażeniu medalionów: powierzchnia może się mocno zrumienić, choć środek wymaga jeszcze dalszej obróbki.

Gdzie umieścić czujnik

W pieczeni znajdź najgrubszy fragment i wprowadź sondę tak, aby jej część pomiarowa znalazła się w środku mięśnia. Omiń kość, duże przestrzenie między mięśniami, dno brytfanny i metalowy ruszt. Przy kawałku o nieregularnym kształcie zmierz również drugie grubsze miejsce. Poczekaj, aż wskazanie się ustabilizuje.

Do cienkiego steku albo bitki wygodniej wsunąć sondę poziomo od boku. Przy wkłuciu pionowym końcówka łatwo przechodzi na wylot i mierzy temperaturę tuż przy patelni. Jeśli urządzenie ma zaznaczoną strefę pomiarową, sprawdź w instrukcji, jak głęboko należy wprowadzić sondę. Odczyt ma sens tylko przy właściwym zanurzeniu czujnika.

Jak odczytać wynik przy różnych kawałkach

Przy combrze, polędwiczce lub steku zacznij pomiary odpowiednio wcześnie. Jeśli do osiągnięcia minimum jeszcze brakuje, kontynuuj obróbkę i sprawdź ponownie. Po osiągnięciu właściwej temperatury odłóż mięso na kilka minut przed krojeniem. Nie zakładaj z góry określonego wzrostu temperatury podczas odpoczynku. Małe kawałki szybko tracą ciepło.

Przy łopatce, goleni i mięsie gulaszowym zrealizuj dwa cele. Najpierw upewnij się, że mięso osiągnęło bezpieczną temperaturę. Następnie sprawdź widelcem, czy tkanka łączna zdążyła zmięknąć. Gdy kawałek jest gorący, ale trudno go rozdzielić, dolej w razie potrzeby trochę płynu i duś dalej pod przykryciem.

W gulaszu wybierz większą kostkę i chwyć ją czystymi szczypcami na czas pomiaru. Czujnik ma pozostać w mięsie. Jeśli końcówka wystaje z drugiej strony wprost do gorącego płynu, uzyskasz odczyt dotyczący sosu.

Jak używać termometru przy kilku porcjach

Kotlety z mielonej sarny lub jelenia formuj w podobnej grubości. Sprawdzaj środek grubszych sztuk, zwłaszcza gdy patelnia grzeje nierówno. Pomiar temperatury sosu lub dna naczynia nie zastępuje pomiaru mięsa. Przy kilku partiach kontroluj każdą osobno, ponieważ kolejne porcje trafiają na patelnię w innym momencie.

Sondę umyj zgodnie z instrukcją przed użyciem i po kontakcie z surowym lub niedogotowanym mięsem. Do piekarnika wkładaj wyłącznie model, który producent do tego przeznaczył. Zwykły termometr do szybkiego pomiaru wyjmij po odczycie. Przechowuj go w miejscu, z którego możesz wygodnie sięgnąć po niego wolną ręką.

Przy pierwszej pieczeni wykonaj dwa pomiary pod różnym kątem w najgrubszej części. Jeśli wyniki wyraźnie się różnią, poszukaj chłodniejszego miejsca i kontynuuj obróbkę do właściwej temperatury.