Smażenie mięsa

Mięso smaży się w nagrzanym tłuszczu. Proces smażenia jest krótkotrwały i polega na ogrzewaniu mięsa w otwartym naczyniu na powierzchni płyty kuchennej. Na rozgrzany tłuszcz kładzie się mięso. Na powierzchni mięsa stykającej się z naczyniem tworzy się „skórka" ze zrumienionego białka i skarmelizowanej skrobi (mięso smaży się otoczone "mąką lub bułką tartą). „Skórka" ta chroni produkt przed utratą soków przed nadmiernym nasiąkaniem potrawy tłuszczem. „Skórka" ma również duże znaczenie smakowe. Po utworzeniu się zrumienionej „skórki z jednej strony, mięso odwrócić na drugą stronę i usmażyć tak, aby powierzchnia była jednolicie zrumieniona. Mięsa do smażenia nie należ układać na patelni zbyt ciasno, gdyż para wydzielająca się podczas smażenia utrudnia tworzenie się zrumienionej „skórki" na całej powierzchni mięsa, a poza tym przy odwracaniu mięsa panierowanego uszkadza panierunek.
Mięso na potrawy smażone musi być najlepszego gatunku, delikatne, ni przerośnięte powięziami i ścięgnami. Potrawy smażone z gorszych gatunków mięsa są twarde i łykowate gdy dysponuje się więc mięsem poślednim, należy potrawy smażone przyrządzić z mięsa mielonego. Mięso smaży się w kawałkach, których przygotowanie polega na wykrojeniu porcji mięsa w poprzek włókien. Grubość kawałków zależy o rodzaju potrawy i jest określona przepisem szczegółowym. Porcjowym kawałkom mięsa nadaje się dowolny kształt przez pobijanie zwilżonym wodą zbijakiem (tłuczkiem metalowym lub drewnianym oprawionym w metal). W niektórych przypadkach mięso rozpłaszcza się ręką i wyrabia nożem (befsztyk z polędwicy). Uformowane porcje mięsa wykańcza się przed smażeniem przez: oprószanie mąką, otaczanie w tartej bułce panierowanie lub zanurzanie w cieście.
Oprószanie mąką stosuje się przy sporządzaniu mięsa saute lub przy osmażaniu mięsa przed duszeniem. Wówczas tu przed smażeniem mięso soli się i otacza w rozsypanej na desce mące alb też posypuje, się je po wierzchu mąką pszenną.
Sporządzając dania smażone z masy mielonej, do wykończeni powierzchni wyrobów używa się tartej bułki. Tartą bułkę rozsypuje się na desce i w niej otacza się mięso (kotlety mielone). Bułkę należy przyklepać nożem, aby nie spadała i nie przypalała się w czasie smażenia.
Panierowanie jest to wykończenie polegające na tym, że uformowane wyroby mięsne posolone z obydwu stron zanurza się w mące następnie w rozmąconych jajach. Wyjęte z jaj i osaczone mięso otacza się tartą bułką z jednej i z drugiej strony i przyciska bułkę do mięsa Niektóre potrawy smażone z mięsa surowego, np. kotlety wieprzowe, lub gotowanego, jak szynka, mostek cielęcy, nóżki cielęce, tuż przed smażę niem zanurza się w cieście gęściejszym od naleśnikowego. Ciasto okrywa mięso cienką warstwą, a po usmażeniu tworzy chrupiąc; skórkę. Mięso należy kłaść na gorący, ale nie dymiący tłuszcz, smażyć na średnio nagrzanej płycie i dosmażyć do wnętrza. Do smażenia najbardziej wskazane są: smalec, frytura (łój wołowy stopiony) bez skwarek, ceres, olej i oliwa. Temperatura tłuszczu nie powinna obniżać się w czasie smażenia, gdyż wtedy mięso mało się rumieni i silnie nasiąka tłuszczem. Nie jest również wskazana zbyt wysoka temperatura tłuszczu gdyż następuje wówczas rozkład tłuszczu, a poza tym mięso zwęgla się. W małej ilości tłuszczu smaży się mięso panierowane i mięso po angielsku, tj. takie, którego powierzchnię jest okryta zrumieniona skórką, a mięso wewnątrz nie jest dosmażone (lekko różowe lub krwawe).
Specjalną odmianą mięsa smażonego w małej ilości tłuszczu jest mięso dosmażane (tzw. saute), które smaży się na silnie rozgrzanym tłuszczu i po utworzeniu się zrumienione; skórki dosmaża na brzegu płyty lub w piekarniku.