



3 Cara Mudah Olah Daging Kambing



Makan Sehat



Bagi sebagian orang, mengolah daging kambing mungkin bukan perkara mudah. Apalagi jika salah langkah, olahan daging kambing bisa jadi tidak sesuai dengan yang diinginkan. Nah, Anda harus tahu cara mudah mengolah daging kambing berikut ini. Agar olahan daging kambing sempurna dan menghasilkan masakan yang sempurna pula. *Check it out!*

Memukul-mukul daging kambing

Banyak orang yang lebih suka memukul-mukul daging kambing untuk membuatnya empuk sebelum diolah. Jika Anda salah satunya, Anda dapat meletakkan daging di atas talenan untuk kemudian di pukul menggunakan palu kayu atau logan khusus pengempuk daging.

Pukul permukaan daging secara merata untuk membuat daging empuk secara keseluruhan. Tapi, usahakan jangan memukul daging terlalu keras agar sari daging tidak keluar, ya.

Gunakan parutan nanas dan jahe

Apabila Anda ingin mengolah daging kambing yang juicy dan empuk, maka Anda bisa mencoba cara satu ini. Parutan nanas dapat membuat daging kambing menjadi lebih empuk dan sekaligus menghilangkan bau kambing. Gunakan bersamaan dengan jahe untuk menyingkirkan aroma tajam pada daging kambing. Caranya pun cukup mudah, Anda tinggal melumuri daging kambing dengan parutan nanas dan jahe.

Pilih daging kambing muda

Mengolah daging kambing muda diketahui lebih mudah. Kenapa? Karena daging kambing yang masih muda memiliki aroma yang lebih ringan dan dagingnya pun lebih empuk. Sebaliknya, daging kambing yang sudah tua memiliki aroma lebih tajam dan dagingnya lebih alot.

Tapi bila Anda kesulitan mendapatkan daging kambing muda, Anda bisa menggunakan cara di atas. Dengan catatan, jangan terlalu lama melumuri daging kambing dengan parutan nanas karena dapat membuat dagingnya hancur.

Sangat mudah, bukan? Selamat mencoba, ya!