

לא מומלץ להמליח את הבשר בתחילת הבישול מכיוון שהמלח גורם לבשר להגיר את הנוזלים ובכך מעכב את הליך בישולו.  
יש להמליח במחצית הבישול, לטעום בתום הבישול ולהוסיף במידת הצורך.