



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK NASIL SAKLANMALI

Kaynak: Metropost

Balığın alınması kadar saklanması da çok önemlidir. Balıklar 0 ile +4 °C'de buz üzerinde tazeliklerini koruyabilirler. Avlanma şekline, balığın türüne (küçük büyük) ve ısı zincirinin kırılma durumuna bağlı olarak, küçükler 2 gün, büyükler 5 gün 0 ile +4 °C'de tazeliklerini korurlar.

- Saklama süresi 20 saati geçecekse temizlenip buzdolabına konulmalıdır. Buzdolabının +5 °C'lik yerinde 2 gün saklanabilir.
- Daha uzun süreli saklamalar -18 °C'lik derin dondurucularda veya bağımsız derin dondurucularda yapılmalıdır.
- Balık dondurulmadan önce porsiyonlara bölünüp alüminyum folyo veya asetat ile ambalajlanmalıdır. Ambalajlar önce buzdolabının 0 ile +5 °C'lik bölümünde birkaç saat soğutulmalı, sonra derin dondurucuya konulmalıdır. Bu işlem sırasında derin dondurucu "şoklama" konumuna getirilmelidir.
- Balıklar dondurulmadan önce hafif tuzlanır, böylece diriliğin korur.
- Dondurulan balıklar çözülmediğinde, tekrar dondurulmamalıdır.
- İri balıklar, buzdolabının normal kısmına alınıp bir gün dinlendirilerek çözülmalıdır.