SIĞIR ETİ VE BÖLÜMLERİ

Et ürünleri arasında değerli ve besleyici niteliğiyle sığır eti, bütün dünyada ve ülkemizde yiyecek olarak en fazla yararlanılan besin maddesidir. Ülkemizde
et tüketiminin yüzde 48'ini sığır eti sağlamaktadır. Genel olarak evcil, boynuzlu, büyük baş hayvanlar sığır olarak adlandırılırlar. Sığırların dişisine "inek", 1 yaşından büyük erkeğine "öküz ve boğa", genç dişisine "düve", genç erkeğine "tosun" ve 1 yaşından küçük yavrusuna ise "dana" denilmektedir.
Ülkemizde kemiksiz olarak satılan ve bonfile dışında herhangi bir kalite ayrımı yapılmayan sığır eti, canlı kırmızı renktedir, iyi kokar, ince ve sık dokuludur, biraz kalın ve beyazımsı renkte yağ tabakaları vardır. Yaşlanmış sığır eti sarı-kırmızı bir görünümdedir. Boğa eti ise siyah-kırmızt renklidir, serttir ve iyi kokmaz. Sığırın en değerli tarafı, but ve omurga bölümündedir. Sığır eti pişirilmeden önce yeterince dinlendirilmelidir. Etin dinlendirilme süresi yaz aylarında daha az, kış aylarında daha fazladır. Sığırın kalçasının ön kısmından, sondan bir önceki kaburga kemiğine kadar uzanan bel bölgesine 'sağrı' denilir. Bu bölgeden kontrfile, fileto ve sağrı denilen 3 önemli parça elde edilir. Kontrfile, sağrının kasından son kaburgaya kadar uzanan parçadır. Orta kısmı daha iyidir. Arka kısımları sinirli olduğundan kullanılmadan önce sinirlerin temizlenmesi uygun olur. Şiş, fırınlama, haşlama ve kızartma yapmak için uygundur. Biftek kontrfileden elde edilir. En iyi bonfile de bu bölümden hazırlanır. Büyük bonfile parçalarına 'şatobriyan', küçük bonfile parçalarına ise 'fleminyon' adı verilir.
Sığırın ilk 3 sırt omur bölgesi ile 4-7 sırt omuru ve 8'den son omura kadar olan bölümü omuz ve sırt bölümünü oluşturur. Omuz bölümü etleri yahni ve haşlama yapmak için uygundur. Sırt bölümünün arkası daha değerlidir. Bu bölümden sığır pirzolası yani 'antrikot' elde edilir. Sığırın arka bacaklarının üst bölümü ile karın bölgesinin bir bölümü sığırın butudur. Kuyruk dibine yakın kalça bölgesi, tencere kebapları, kapamalar, haşlama ve kızartma yapımında kullanılır. Butun ön ve arka kısmı 'tranş' olarak adlandırılır, arka dış kısmı ise 'nuar' olarak bilinmektedir. Nuar, fileto şeklinde çıkarılarak pane ve kızartma yapılarak yenilebilir. Sığır bacaklarının baldır ve incikleri ise haşlama, çorba ve et suyu çıkarılmasında kullanılır. Yelpazeye benzeyen yassı ve kemiksiz böğür eti ise biftek ya da haşlama olarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:20932 • adı:SIĞIR ETİ VE BÖLÜMLERİ • gönderen:sergüzeşt • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:45