BALIK PİŞİRME ÇEŞİTLERİ

Balıklar muhtelif şekilde pişirirler. Balık pişirmeyi herhangi bir yiyecek maddesiyle mukayese ederseniz çok kısa zamanda piştiklerini görürsünüz. Yalnız balık etini pişirmek için daha fazla itina etmek lâzımdır. Bir eti hızlı ateşte kaynatırsanız bir şey olmaz. Fakat balığı hılzı ateşte kaynatırsanız eti sertleşir ve dağılır. Her çeşit pişirmenin kuralları vardır; onlara riayet etmek lâzımdır.

IZGARA BALIK PİŞİRMENİN USULÜ
Izgarada pişen balıkların ekseriyeti unlanır. Sonra yağlanır. Sonra ızgaraya konur. Unlanmasının iki sebebi vardır. Bir ızgaraya yapışmaması, iki, balığın suyunu dışarıya bırakmaması içindir. Yalnız kılıç, unlanmazlar. Yalnız yağlanıp ızgaraya konurlar. Izgarada pişirebileceğiniz (her çeşit yiyecek maddelerini) ızgaraya koyduğunuz zaman ızgarada pişerken zaman zaman üzerlerini fırça ile yağlamalısınız. Niçin mi? Kurur da onun için. (Başlı porsiyonluk balıklar) ızgaraya konmadan önce enine iki yerinden bıçakla hafif çizilir. Niçin mi? Hararet (ateş) içlerine işlesin diye. Eğer daha lezzetli balık yemek isterseniz, satılması muhakkak olan veya yiyeceğiniz balıkları pişirmeden onbeş dakika önce bir bütün soğan, piyaz doğranmış yarım limon, piyaz doğranmış 2 bağ maydanoz, iki adet defne yaprağı, hepsini beraber karıştırıp ovunuz. Pişireceğiniz dört - beş porsiyon balığın alt ve üstüne serpip onbeş dakika bekletip sonra pişiriniz. Niçin mi? Lezzet vermesi için. Buna da «Marinad enstantene» denir.

HAŞLANARAK PİŞEN BALIKLARIN HUSUSİYETİ
Haşlanacak bütün balık çeşitleri ve kabuklu deniz mahsulleri kur buyon denen sebzeli ve sirkeli suda pişirilir. Kalkan balığı eksepsiyon olarak az sütlü suda haşlanır. Balık haşlanırken kaynamamlı. (Kaynama hararetindeki sıcaklıkta pişmelidir.)

BUĞULAMA PİŞEN BALIKLARIN HUSUSİYETLERİ
Buğulama balık, ağzı sıkıca kapalı kapta az tereyağı üzerine yarım dilim defne, bir dilim kabuğu soyulmuş limon, çok az krema veya domates, mantar, enginar v.s. Netice olarak isminden de anlaşıldığı gibi buğulama çok az bir likid ile kendi buharında pişen veya kendi buharı ile pişen demektir.

TAVADA PİŞEN BALIKLARIN HUSUSİYETLERİ
Tava kelimesi mutfağımızın çok kullanılan kelimelerinden biridir. Kalkan tava, levrek tava, pisi tava, tekir tava, ifade ettiği anlam az yağda tavada kızarmış demektir. Az yağda tavada kızaran balıklar tuzlanıp, biberlenip hafif süte bulanıp sonra unlanır ve az kızgın yağda tavada alt üst çevrilerek pişer. Niçin mi? İyi renk alarak kızarması için, eğer balığı yumurtaya bulayarak tavada pişirirseniz süte batırmaya lüzum yoktur.

MÖNİER PİŞEN BALIKLAR
Mönier'in eski mutfağa göre anlamı, tereyağı ile tavada pişen demekti. Bugün için bu usul değişti. (Niçin mi? Tereyağı çabuk yanar da onun. için) Şimdi önce balık yukardaki gibi tavada pişer, servis ederken üzerine kızarmış tereyağı, limon suyu ve kıyılmış maydanoz ilâve edilir. (Mümkün olursa bir kaç damla jüy veya konsome ilâve edersiniz.)

BOL YAĞDA KIZARAN BALIKLAR (FRİT) BALIKLARI KIZARTMA USULLERİ

Bol yağda kızaran herşeye frit denir. Balık frit, yumurta frit, patates frit. vs. Frit olarak kızaran balıklar dilimlenmiş fileto balıklar, kemiği ile dilimlenmiş balıklar, ve küçük balıkları, dil filetosu, pisi filetosu vs. Bol yağad (frit) kızaran balık çeşitlerini kızartmadan önce tuzlayıp biberleyiniz. Sonra una bulayıp kızgın yağa atınız. Bir kaç dakika kızartıp dikkatlice yağdan yağsız olarak çıkarıp muhafaza ediniz. Servis ederken tekrar kızgın yağa atıp bir - iki dakika kızartıp servis ediniz. Niçin mi? Kıtır olur da onun için.

OĞRATEN OLARAK PİŞEN BALIKLAR VE İNCELİKLERİ
Oğraten olarak pişen balıklar; evvelâ dibi tereyağıyla yağlanmış diplerine çok ince kıyılıp yıkanmış arpacık soğanı yoksa soğan serpilmiş güveçte, tepside veya kasrolda, az balık suyu ve birkaç damla limon suyu ile pişer, sonra balık başka bir kaba çıkarılır. Balığın tenceresine bıraktığı suyu az bir miktar su kalıncaya kadar kaynatılarak çektirilir ve Oğraten yapmak için hangi sosu kullanacaksanız, o sosun içerisine süzdürülür. Bunun sebebi sosa lezzet vermek içindir (Sos mornay, sos mornay pratik, balık velutesi vs.) Hiç bir zaman bir balık önce suda haşlanıp sonra üzerine oğraten sos dökülüp oğraten balık yapılmaz.
Oğraten iki türlüdür. Birincisi kızarma süreleri uzun oğratenler, ikincisi kızarma süreleri kısa öğretenler. Balıklar kızarma süreleri kısa oğratenler sınıfına girer. Bir balığın fırında yarım saat veya biraz daha az, daha fazla beklemesi onun yeme zevkinin kaybolması demektir. Ful profesyonel mutfaklarda çabuk kızarmayı sağlamak için graten sosların içerisine sos hollandez ve vurulmuş krem şantiyi karıştırılır.

© lezzetler.com tarif no:25465 • adı:BALIK PİŞİRME ÇEŞİTLERİ • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:27