EVDE BALIĞIN PİŞİRİLECEĞİ ZAMANA KADAR SAKLANMASI

Balık eve gelir gelmez hemen temizlenip pişirilmelidir. Çünkü balık tutulduğu andan satın alınacağı zamana kadar epeyce zaman geçmiştir. Daha fazla bayatlamaması için hemen pişirilir.
Eğer hemen piişrilmeyecekse balığı temizleyip yıkadıktan sonra naylon bir torbaya veya bir kaba koyup kabın ağzını sıkıca kapatıp buz dolabının en soğuk yerinde veya evin en soğuk bir köşesinde buz veya kar üstünde saklamalıdır.
Buralarda da saklama bir günden fazla olmamalıdır.
Çünkü balığın bileşimi çeşitli nedenlerle değişerek balık bayatlar. Naylon torba içersinde de uzun zaman kalması çabuk bayatlamaya sebep olur.

© lezzetler.com tarif no:32834 • adı:EVDE BALIĞIN PİŞİRİLECEĞİ ZAMANA KADAR SAKLANMASI • gönderen:taze • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:48