TAVUĞU DOLMALIK HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Tavuk kart olmamalıdır, göğüs kemiğinin bitiş noktası ucu yumuşak olmalıdır.
Mümkün olduğu kadar körpe ve etli olmasına dikkat edilmelidir.
Kümes hayvanı kesilmişse derisi açık renk olmalıdır.
Eti gevşek olmamalıdır, tutulduğunda kemiklerinin esnek ve kıkırdaklı olması gerekir.
Kümes hayvanı yolunmuş ayıklanmış ve içleri temizlenmişse sadece tütsülenir.
Tütsü işi tamamlandıktan sonra hayvanın içi ve dışı bol suda yıkanır, kemiklerinden ayrılır.
Bütün kümes hayvanlarının tüyleri ne şekilde temizlenirse temizlensin, hiçbir yerinden derileri, göğüsleri ve gerisi yarılmamalı ve yırtılmamalıdır.
Hazır kümes hayvanı satın alırken üzerindeki bilgilerine bakılmalı, üretim ve son kullanma tarihleri kontrol edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:97633 • adı:Tavuğu Dolmalık Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:06