



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK POŞE TRANŞ VE SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Haşlanmış alabalık, balık servis kabında ve suyunun içinde tranş masasına getirilerek misafirlere gösterilir.

Özel servis kabının iki tarafındaki kollar aşağıya doğru bastırılarak balığın suyla teması engellenir.

Önce başın her iki tarafında bulunan yanak etleri bir kaşıkla alınarak servis tabağına konur.

Sırt ve karın tarafındaki yüzgeçler balık bıçağı veya çatal kaşık yardımıyla gövdeden ayrılır.

Üstteki deri bıçak ve çatal yardımı ile sırttan karına doğru kaldırılmak suretiyle yüzülür ve artık tabağına konulur. Böylece balığın bir tarafındaki sırt ve karın filetoları ortaya çıkar.

Bu filetolar önce sırt, sonra da karın filetosu kuyruk tarafından başlanarak tek veya iki parça halinde kaldırılarak tabağına alınır. (Varsa bu iş için balık faraşı kullanılır.)

Eğer kafa kısmı konuğa verilen tabağına konulacaksa kafa kesilerek ayrılmalı fakat tabakta tutulmalıdır.

İskeletin baş kısmından çatal takılarak biraz yukarıya kaldırılır. Bıçak da yukarıya kalkın kılçık ile alttaki filetolar arasına sokulur. Bıçakla filetolar bastırılırken kılçık yukarıya doğru kaldırılır ve filetolardan ayrılır.

Not: Poşe alabalık iskeleti çıkarılmayıp sadece derisi yüzülerek de servis edilebilir.