



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIK TAVA TRANŞ VE SERVİSİ

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

Tava balıklarının servisinde genellikle aşağıda belirtilen tranş(kılçıklardan ayıklanma) şekilleri kullanılmaktadır. Balık mutfaktan getirilip konuklara gösterildikten sonra arabada veya servis masasındaki ısıtıcı üzerine bırakılır. Balık, çatal-bıçak veya çatal-kaşık kullanılarak üzerinde çalışılacak tabağa alınır(veya servis kabında tranş edilir). Balığın kenarlarındaki yüzgeçleri çatal ve bıçak (veya kaşık) yardımıyla çıkarılarak artık tabağına konur. Bıçak sırt kısmından fileto ile kemik arasına sokulur ve üst fileto tek parça halinde çıkarılıp servis edileceği tabağa derisi alta gelecek şekilde konur. Filetonun alınmasıyla meydana çıkan kılçık baş kısmından çatal geçirilerek yukarıya doğru kaldırılmak suretiyle çıkarılır. (Kılçığın takıldığı kısımlarda bıçakla müdahale yapılır.) Alttaki filetolar da alınarak servis tabağındaki diğer filetoların üzerine derileri üstte kalacak şekilde kapatılır. Garnitür ve sosları ilave edildikten sonra hazırlanan tabak misafirin sağından servis edilir. Balık, masaya getirildiği tabakta servis edilecekse; misafire gösterildikten sonra şu şekilde hareket edilir. Balığın başı ve yüzgeçleri gövdeden ayrılır ve bir artık tabağına konulur. (Balığın başı servis edilecekse artık tabağına konulmaz tabakta bırakılır.) Baştan kuyruğa doğru fileto çizgisi boyunca bastırılarak filetoların hafifçe ayrılması sağlanır. Çatal-bıçak veya çatal-kaşık kullanarak üstteki iki fileto parçası ileri-geri çekilmek suretiyle balığın iskeleti açığa çıkarılır. Açığa çıkarılan kılçık alınarak artık tabağına konur. Yanlara çekilen Üst Filetolar tekrar eski yerlerine getirilir. (balığın başı servis edilecekse tekrar eski yerine yerleştirilir.) Hazırlanan balık tabağına garnitür ve soslar ilave edilerek misafirin sağından servis edilir. Tava balıklar derileri soyulmadan filetolara ayrılarak servis edilirler. Ancak müşterinin özel arzusu üzerine derileri soyularak da servis edilebilir.