



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIĞIN TAZESİNİ ANLAMAK

Kaynak: Metropost

Su ürünleri; bağ dokusunun az, su miktarı ve çok doymamış yap asitlerinin yüksek miktarda olması ve çevresel faktörlerden kolay etkilenmesi nedeniyle çok çabuk bozulan bir besin maddesidir. Bu nedenle balık alırken tazeliğini çok iyi kontrol etmek gerekir.

Taze balığın görünüşü son derece canlı olur, gözleri parlak ve dışa bombelidir. Balık tazeliğini yitirmeye başlayınca gözleri buğulanır ve içeri çöker.

Taze balığın solungaçları canlı kırmızı olur. Balık bayatladıkça bu renk değişir.

Taze balığın derisi gergin ve parlak olur. Pulsuz balıklar bayatlamaya başladıkça derisinin parlaklığı azalır, karın tarafında buruşmalar oluşur. Pullu balıkların pulları tazeyken gövdeye sıkıca yapışıktır. Elimize pulların gelmemesi gerekir.

Taze balığın eti sıkı ve elastiki olup, parmakla bastırıldığında meydana gelen çukurluk anında düzelir.

Bayatlamış balıklarda et çok yumuşak ve peltamsi olduğundan iz kalır.