



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIK SATIN ALMA

Satın alırken kalitelerine çok dikkat edin. Balık ne kadar taze iken işlenirse o kadar lezzetli olur. Yeni teknikler ve modern soğutucular sayesinde balık yakalanır yakalanmaz soğutulması durumunda özelliklerini uzun süre koruyabilirler.

Taze balıklar Taze balıkların gözü parlak, solungaçları kırmızı, eti sıkı ve pulları serttir.

Suda bekletilen balıkların süzgeçleri beyaz ve eti yumuşaktır. Pulları kolay çıkar. Yağlı ve sararmış balıklar bayat balıklardır.

Deniz balıkları, doğal halde satıldığı gibi kafası kesilmiş veya temizlenmiş olarak piyasaya sürülür. Etinin sert olmasına dikkat ediniz.

Dondurulmuş balıklar yavaş yavaş çözündürülmeli ve hemen kullanılmalıdır. Etinin sert olmasına dikkat ediniz.

Canlı balıklar turistik tesislerin mutfaklarındaki balık havuzlarında temiz suda ve yeterli oksijende bekletilirler. Suyun sıcaklığı 9°C ile 15°C derece arasında olmalıdır. Kontrol ve havuzun temizlenmesi zorunludur.
