BALIK NASIL ALINIR VE SAKLANIR?

Yapacağınız yemeğin tatlı ve sağlıklı olması için balığın alınmasının ve saklanmasının çok iyi bilinmesi gerekir, çünkü kırmızı etlerde olduğu gibi uzun süre dinlendirilmeye ve terbiyeye gelmez. Tazeyken veya tazeliğini muhafaza ederken tüketilmesi gereklidir. Bu nedenle dondurulacak balığın da satın alınırken taze olması gerekir. Taze balığın görünüşü son derece canlı olur. Taze balık ile bayat balığı aşağıdaki farklılıkları ile anlıyabiliriz.
1.Taze balığın gözleri parlak ve dışa bombeli olur. Balık tazeliğini yitirmeye başlayınca gözleri buğulanmaya başlar ve daha sonra içeri çöker.
2.Taze balığın derisi gergin ve parlak olur. Pulsuz balıklarda bayatlamaya başladıkça derisinin parlaklığı azalır ve özellikle karın tarafında buruşmalar meydana gelir. Taze balığa parmakla dokununca meydana gelen çukurluk anında düzelir. Halbuki bayatlamış balıklarda bu iz kalır. Balığın parlaklığıyla yetinmemek gerekir. Çünkü tezgahtaki balıklara devamlı su serpildiği için parlak görünebilirler.
3.Taze balığı başından tutup kaldırınca kuyruğu aynen tepsideki gibi dimdik kalkar. Halbuki bayat balığı bu şekilde kaldırınca kuyruk kısmı aşağı doğru sarkar.
4.Taze balığın solungaçları canlı kırmızı olur. Balık bayatladıkça bu renk değişir. Ancak bazı balıkçıların solungaçları kırmızı mürekkep ile boyadklarını belirtmek lazım. Solungaçlardan aşağı doğru akan kırmızı sıvıyı çok kişi kan zannedersede aslında bu mürekkeptir. Böyle bir aldatmacaya başvuran tezgahtan kesinlikle balık alınmamalıdır.
5.Taze balık hemen hemen kokusuzdur. Bayatlamaya başlayınca asit kokusu yaymaya başlarlar.
6.Pullu balıkların pulları tazeyken vücuda sıkıca yapışıktır. Elimizi kafadan kuyruğa doğru sürtünce pulların gelmemesi gerekir.
Balığın alınması kadar saklanması da çok önemlidir. Balıklar genelde oda sıcaklığında(20oC) 20 saat süre ile tazeliklerinden bir ºey kaybetmeden durabilirler. Bu kış ayları için geçerli olup yaz aylarında klimasız mahallerde bu süre oldukça kısalır. Eğer bu süre 20 saati geçecekse muhakkak temizlenip buzdolabına konulmalıdır. Buzdolabının +5oC'lık hacminde 3 gün, tek yıldızlı buzdolaplarının buzluklarında ki, buranın sıcaklığı 0 ila −5oC arasındadır, 14 gün saklanabilir. Daha uzun süreli saklamalar muhakkak üç yıldızlı buzdolaplarının −18oC'lık "deep-freeze"lerinde veya bağımsız "deep-freeze"lerde yapılmalıdır. Deep-freeze"lerde saklama süreleri hamsi, sardalya gibi küçük balıklar için 3 ay, 3 ila 4 adedi bir kilo gelen çipura,lüfer gibi balıklar için 5 ila 6 ay. Beheri 1 kilodan büyük balıklar için ise 6 ila 8 aydır. −25oC'lık "deep-freeze"lerde ise bu süre yaklaşık %50 artar.
Balıkların dondurulmadan önce temizlenmesi gerektiğini belirtmiştik. Ancak hamsi, sardalya ve gümüş gibi balıklar bunun istisnasıdır. Bu balıkların temizlenmeden saklanması gerekir. Dondurduğunuz balıkları çözdüğünüz taktirde tekrar dondurmamalısınız bakteri üremesi açısından sakıncalı olabilir. Bu nedenle donduracağınız balıkları aile nüfüsunuza göre iki veya üç kişilik porsiyonları içeren öğünlere bölerek dondurmak yukarıdaki problemin halli için tavsiye edilir. Balığı dondurmadan önce porsiyonlara bölüp aluminyum folyo veya asetat ile ambalajlamalı, ve üzerine balığın cinsini, dondurulduğu tarihi içeren bir etiket (stiker) yapıştırmalısınız. Ambalajları önce buzdolabının 0 ila +5oC'lık bölümünce birkaç saat soğutmalı, bilahare derin dondurucuya koymalısınız. Bu iºlem esnasında derin dondurucunuzu "ºoklama" konumuna getirmelisiniz.Balığı çözeceğiniz zaman ise, iri balıkları buzdolabının normal kısmına alıp bir gün dinlendirerek çözebilirsiniz.
Balıkları dondurmadan önce hafifce tuzlamakta yarar vardır. Eti diriliğini muhafaza eder.
Balıkları donmuş olarak muhafaza ederken dikkat edilecek önemli bir husus ta çözülmüş balıkları tekrar dondurmamaktır.

© lezzetler.com tarif no:38964 • adı:Balık nasıl alınır ve saklanır? • gönderen:gülsaçar • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:35