



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLARIN DEPOLANMASI

Canlı Balıklar Alabalık, Yılan Balığı vs depo edilebilirler. Suyun temiz, bol oksijenli ve sıcaklığı 9°C ile 15°C arasında olması gerekmektedir. Ölü balıkların havuzdan hemen alınması gerekir.

Taze balık, tutulduktan sonra kafası ve içi temizlenen, işlenmemiş veya parçalanmış balıklara denir. Bu balıklar bozulmayacak kadar soğutulur ve tüketime sunulur. Balık yakalandıktan sonra ne kadar çabuk tüketime sunulursa ve avlanma süresi ne kadar kısa olursa balığın kalitesi de o derece artar.

Taze dondurulmuş balıklar genellikle deniz kenarındaki işletmelerde işlenmeye alınırlar. Örneğin fileto işlemine tabi tutulurlar.

Derin Dondurulmuş Balıklar. Dondurulmadan önce balıkların pulları kazınır, yıkanır ve fileto şekline çevrilir. Balık, yakalandıktan hemen sonra dondurulması gerektiği için, dondurma işlemi yakalandığı gemide başlamaktadır, Balık filetoları daha çok büyük parçalar halinde dondurulmaktadır.

Karada bu parçalar porsiyon olarak küçültülmektedir. Dondurma sıcaklığı eksi 40°C'dir. Paketleme maddesi olarak alüminyum folyo uygundur. Derin dondurulmuş balıklar işlenmeye devam edilerek kızarmaya hazır hale getirilebilirler.

Tüm derin dondurulmuş malzemeler gibi derin dondurulmuş balıklarda yüksek ısılarda bozulabilir. Satın alırken ve saklarken uygun dondurma ayarına dikkat ediniz. (-18°C ile -20°C arası) Bu sıcaklıkta depolama süresi; Yağsız balıklar 5 ile 7 ay, Yağlı balıklar 2 ile 4 ay, Balık bonfilesi 3 ile 5 ay'dır. Kıyılarda tutulup buzla soğutulmuş balıklar daha kokusuz ve hafiftir.
