BALIK PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

• Balığın haşlama suyu kaynar durumda olmalı fakat asla fokurdamamalıdır.
• Buğulama beyaz etli balıklardan, ya da filetolardan yapılmalıdır. Siyah etli balıklar ancak domatesli buğulamalarda kullanılmalıdır. Küçük balıklar da buğulama yöntemi ile pişirilebilir.
• İyice kızmamış ve dipleri düzgün olmayan tavalarla iyi balık pişirilmez.
• Izgarada pişirme sırasında balıkların üstüne bir fırçayla ara sıra yağ sürülmesi kurumasını önler.
• iri balıkların daha iyi pişirilmesi için enine birkaç yerinden hafifçe kesmek uygun olur. Böylece ısı balıkların içine daha kolay işleyecektir.
• Balıkları ızgaraya koymadan önce, 10-15 dakika kadar iki soğan ve limon dilimleriyle kıyılmış maydanoz arasında defne yaprağı ile ovmak ve dinlendirmek, iyi ve lezzetli pişmeye yardımcı olur.
• Levrek türü balıkları haşlamadan önce, karnını boğazına kadar yarıp yırtmaksızın bağırsaklarım çıkarıp kemiğindeki zarı hafifçe yarıp yıkamalıdır. Balığın pullarım kazımaya gerek yoktur. Pulları kazımak deri altındaki kamn eti siyahlaştırmasma yol açar. Haşlanan balığın derisi soğuduktan sonra tamamen ve bütünüyle soyulacak, pulundan da arınmış olacaktır. Böylece etin beyazlığı muhafaza edilmiş olur.
• Balıkların yanaklarının haşlanırken içeri çökmemesi içirt kulakları çıkarılmamalıdır.
• Beyaz etli balıklardan dil balığını kafasından tutarak kuyruğunu 5-10 saniye kaynar suya sokup çıkardıktan sonra, kuyruk kenarı biraz tuzla ovulup baş parmakla kazınırsa, deri kolayca kalkacak ve soyulacaktır.
• Balıklar boynunun altından karnına kadar yarılıp, içi temizlenerek kuyruğu ve yüzgeçleri bir makasla kesilir.
• Palamutların karnı yarılmamak, bağırsaklar kulaklarından çekilerek - çıkarılmalıdır.
• Pul kazımak için, keskin olmayan bir bıçağı, pulların aksi istikametine doğru kazıyarak sürtmelidir. Elin pürtüğe rastlamaması balığın temizlenmiş olduğunu gösterir.
• Balıkların solungaçlarına kulak adı verilir. Solungaçlar çekilerek çıkarıldıktan sonra, balığın karnı hafifçe yarılarak içine sokulan parmaklarla bağırsaklar çekip alınır. Dil gibi yassı balıkların kulakları çıkarıldıktan sonra buradan açılan delikten el içeri sokulup, bağırsaklar çıkarılır.
• Balıkların her iki taraflarındaki etleri, uzunlamasına doğru ortasındaki kalın kılçık hizasından kesilerek çıkarılır. Kuyruk kısımlarından et ile deri bıçakla birbirinden ayrılır. Bıçağın yüzü deri kısmına doğru bükülerek deri yüzülür ve dilimlenir.
• Filetonun büyüklüğüne göre, ince keskin bir bıçakla ortadan boylamasına yarılıp, kemiği ve derisi çıkarılır. Kemiksiz balık bir kere daha ortadan yarılarak sağ ve solunda bulunan siyah kısımlar kesilip alınır. (LAKERDA).
• Mercan balığı, trança ve kılıç gibi pişirilir. Ayrıca kefal, lüfer, levrek gibi çeşitler de filetolara ayrılarak pişirilebilir.
• Mezgit, iri pullu ve kaim derilidir. Fileto haline getirilip, tava, ızgara ve kâğıt kebabı yapılır.
• Sos beşamel, sos morney ya da domatesli sosla dağıtım kabında, limon suyu, tuz, biber, defne yaprağı ile fırınlaması gereken balıklar kendi suları ile hafif ateşte pişirildikten sonra, porselen, cam ya da metal bir kaba yerleştirilir. Sos sonradan üzerin dökülüp gratine edilir. Tava ve ızgarada ince kılıçlı balıklar, haşlama, buğuluma, terbiyeli pişirmede kalın kılçıklar tercih edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:24139 • adı:Balık Pişirmenin Püf Noktaları • gönderen:tiryaki • indirme tarihi:01.05.2024 - 11:42