BALIKLAR HAKKINDA

www.miele.com.tr

Alabalık, yılan balığı, yeşil sazan veya sazan gibi balıkların rengi pişerken "mavi" renge dönebilir. Bu balıklarda bulunan bir renk maddesi sirkeli suyla karıştığında balığın rengi maviye dönüşmektedir.
Balık çok taze olmalı ve temizlerken derisindeki bu maddenin bozulmamasına dikkat edin. Balığın üstüne sıcak sirkeli su dökün, yaklaşık 10 dakika kadar bekletin ve daha sonra tarifte yazıldığı gibi pişirin. Balığın sadece içini tuzlayın.

Balığın Temizlenmesi:
Bütün balık: Balığı alın, pullarını temizleyin ve akan suyun altında yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.
Balık fileto: Filetoyu akan suyun altında yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.

Salamura:
Temizlenmiş balığa veya balık filetosuna limon sıkın veya sirke ilave edin ve yaklaşık 10 dakika içine geçmesini bekleyin. Limon suyu veya sirke çiğ balığın dokusunun sıkılaşmasını sağlar. Böylece pişerken balık o kadar çabuk dağılmaz.
Limon veya sirke balığın tipik tadını bozmaz.

Balığın Tuzlanması:
Balık için başka bir işlem uygulamadan önce balığı tuzlayın veya üzerine baharatlı otlar ve kuru baharat serpin.
Balığı asla tuzlu olarak uzun süre bekletmeyin.
Tuz balığın suyunu ve aynı zamanda değerli minerallerini çekip alır. Balığın suyunun çekilmesi pişme sırasında kurumasına sebep olabilir.

Pişirme:
Bütün balıkların gözü beyaza döndüğünde pişmiş demektir ve arkadaki kılçıkları kolayca çıkarılır.
İyi pişen balığın kılçıkları kolay çıkar.
Balık fileto hazırlanmış bir sosla pişirilecekse, balık kendisi de su salacağı için bu sosa fazla su koymayınız.
Balık pişirirken besin termometresi kullanırsanız, çekirdek ısısının en az 70°C olmasına dikkat ediniz.
Besin termometresinin metal ucu balığın en kalın bölgesine batırılmalı ve ucu yukarıya doğru durmalıdır Besin termometresi kullanımı için büyük ve kalın balıklar uygundur.
Balığa isteğinize göre baharat ekleyin ve fırına vermeden önce üstüne tereyağı parçaları koyun.
Aynı anda birkaç balık veya balık parçası aynı anda pişirilecekse o zaman en büyük balığı seçin. Besin termometresini en kalın balığa batırın.
Balığı aluminyum folyo, kızartma torbası içinde veya tuzla kaplanarak pişirilir.
Besin termometresini torbadan batırarak yerleştirin.
Besin termometresi kullanıldığında önce yaklaşık bir süre verilir, bu süre pişirme işlemi akışında düzeltilir.

© lezzetler.com tarif no:124365 • adı:Balıklar Hakkında • gönderen:zeytin ağacı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:56