BALIKLARIN TEMİZLENMESİ VE FİLETO ÇIKARILMASI

A Pulların kazınması: Pullu bir balığın pullarını temizleyebilmek için çok keskin olmayan bir bıçağı, pulların aksi yönüne doğru kazırcasma sürtmelidir. Pulların iyice temizlenmiş olduğunu anlamak için de, balığa el ile dokunulduğunda elin hiç bir pürtüğe rastlamadan rahatça kayması gerekir.
B İçlerinin temizlenmesi: Balıkların kulak olarak adlandırılan solungaçlarını çekmek suretiyle çıkarıp attıktan sonra içine rahatça iki parmak girebilecek büyüklükte, balığın kamını yarmalı, sonra da bu yarıktan içeri iki parmak sokarak, bağrsaklarını dışarı çekmek suretiyle, balıkların içlerini temizlemelidir.
C Yassı balıkların içlerinin temizlenmesi: Yine kulak denen solungaçlarını içi ile birlikte çekip çıkardıktan sonra, buradan açılan delikten parmak sokmak suretiyle içlerindeki bütün bağırsakları temizlenmelidir.
D Balıklardan fileto çıkarılması: Balıkların her iki taraflarındaki etleri, balıkların uzunluklarına doğru, ortalarındaki kaim kılçık hizasından keserek etleri çıkardıktan sonra, çıkarılan bu etlerin, alt yâni kuyruk kısımlarından eti ile deriyi bıçakla hafifçe birbirlerinden ayırmalı, sonra da bıçağın yüzünü deri kısmına doğru hafifçe meylettirmek suretiyle yürüterek deriyi yüzmeli ve dilim dilim parçalara kesmelidir.

© lezzetler.com tarif no:33813 • adı:BALIKLARIN TEMİZLENMESİ VE FİLETO ÇIKARILMASI • gönderen:XXL • indirme tarihi:29.05.2024 - 07:42