



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BLANCHING YÖNTEMİ

<https://acunn.com>

Blanching (Blanch etmek): Pişecek ürünlerin renginin ve görüntüsünün kaybolmaması için sıcak sudan soğuk suya yapılan şoklama işlemidir. Yeşilliklerin canlı yeşil renklerini korumak için sıkça kullanılır. Fransızca beyaz anlamına gelen blanch, bir tür ağartma demektir. Blanching, poaching ve steaming birbirlerine benzer pişirme yöntemleridir. Blanching, kaynar suda çiğ malzemelerin hafifçe pişirilmesidir. Temel pişirme yönteminden ziyade, bir ön pişirme yöntemi olarak da algılanabilir. Blanch yapılacak malzemelerden bazıları, önce kaynar suda bir süre bekletilip (bu süre ürünlere göre değişiklik gösterir) buzlu suda şoklanır. Bunun amacı, malzemelerin renk ve kıvamının aynı zamanda da, besin değerinin korunmasıdır. Birçok profesyonel işletmede, sebzelerin büyük miktarlarda blanch edilmesi çok kullanılan bir yöntemdir. Buna rağmen şefler, son zamanlarda bu yöntemin yiyeceklerin besin değerini korumak için en iyi yöntem olmadığını vurgulamaktadırlar. Şeflerin tercihi ise, çok az miktarda suyun kaynatılarak ürünlerin blanch edilmesi, vitamin ve minerallerin maksimum düzeyde üründe kalması yönündedir. Blanching, sebzelerin renklerinin ortaya çıkmasını sağlayan bir yöntem- dir. Özellikle yeşil sebzeler veya yapılarında klorofil taşıyan sebzeler, asitlere duyarlıdır. Limon suyu ve sirke gibi asitler, blanch edilen yeşil sebzelerin sarıya dönmesine neden olur. Bunu engellemek için blanch yapılan suya alkalın (tuz veya kabartma tozu) ilave etmek gerekir. Tam tersi olarak, karnabahar, soğan, beyaz lahana gibi beyaz sebzeler de tuzlara duyarlıdır. Bu ürünlerin beyazlığını korumak içinse, blanch edinilen suya birkaç damla limon suyu veya sirke eklemek gerekir.

Yağda Ağartma

Genellikle, sebzelerin kızgın yağda (130 derece) kısa süreli tutulması sayesinde, sebzelerin gözeneklerinin kapanmasının sağlanması ve vitamin, mineral kaybının en aza indirilmesi için yapılır. Aynı zamanda, yağda ağartma sayesinde sebzelerin renkleri daha canlı olarak ortaya çıkar. Ön pişirme olduğundan, yiyeceklerin ağartma işleminden sonra daha kısa sürede pişirilmesi mümkündür. Bu durum, zaman kazanılması yönünden ve renklerinin asıl renklerini canlı bir şekilde yansıtması için çok önemlidir.

Soğuk Suda

Mutfak içinde çeşitli et sularının yapılabilmesi için, eğer mutfağımızda mevcut değil ise, dışarıdan çeşitli kemikler (dana, kuzu, balık, tavuk kemikleri) satın alınması gerekebilir. Bu kemiklerin mutfağımıza gelinceye kadar hangi ortamlarda depolandığını, nakliyesinin hangi ortamlarda sağlandığını ve ne kadar süre önce kullanıma hazır hale getirildiğini bilemediğimiz için, mutlaka soğuk suda ağartma işlemi uygulamamız gerekmektedir. Soğuk suda ağartma işlemine, kemik parçalarını önce soğuk suda yıkayarak başlanır. Ağartma işleminin yapılacağı kaba, soğuk su konulur. Kemik parçaları da soğuk suya konulur ve suyun kaynama derecesine gelinceye kadar ısınması beklenir. Bu arada, kemikte bulunan kan pıhtıları, dış faktörlerden kaynaklanan kirlenmeler, yağ parçacıkları vb, açığa çıkmaya ve suyun rengini değiştirmeye başlar. Suyun kesinlikle hareketli bir şekilde kaynaması istenmez ve suyun rengi hafif bulanık hale gelince süzülür. Kemikler tekrar soğuk su ile yıkanır.

Kaynar Suda

Kaynar suda genellikle sebzeler için ağartma işlemi uygulanır. Sebzeler, kaynayan suya bırakıldığında gözenekleri kapanacağından, vitamin ve mineral kaybı önlenmiş olur. Sebzeler, istenilen kıvamda geldiğinde, daha önceden hazırlanmış buzlu suya konulur. Böylelikle sebzelerin istenilen kıvamda kalması ve l ve renklerinin de canlı olarak kalması sağlanmış olur. Kısaca sebzelerin rengi, vitamin değeri, kıvamının korunabilmesi için bu işlemin yapılması gerekmektedir.



© lezzetler.com tarif no:152683 • adı:Blanching Yöntemi • gönderen:ragıp bey • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:32