



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BLANCHING PİŞİRME

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Şok haşlama veya ön haşlama yöntemi olarak bilinen Blanching, bir tür ağartma demektir. Etler için; soğuk suya konup kaynayıncaya kadar ısıtıp, soğuk sudan geçirme ve süzme yöntemidir.

Blanching Yapmanın Kuralları:

Blanching yapılacak malzeme, hacminin 10 misli soğuk su içerisinde ateşe konur

Su ağır ağır kaynatılır ve kısa bir süre kaynamaya bırakılır.

Bu kısa kaynama süresinin hemen ardından malzeme kaptan alınır.

Eğer ön haşlama yapılmış yiyecekler hemen kullanılmayacaksa, hiç bekletmeden süzülüp soğuk su dolu bir kaba aktarılır. Böylece pişme işlemi durdurulmuş olur.

Kemik ve özellikle tuzlu etler için bu yöntemin kullanım nedenleri şunlardır:

Kemiklerin gözenekleri açılır.

Kuvvetli ve istenmeyen ağır kokular yok edilir.

Kemik ve etteki fazla kan atılır.

Tuzlanmış etlerdeki tuz tadı kabul edilebilir bir düzeye indirilir.

Ön haşlama tekniğinde genellikle kullanılan sıvı sudur. Haşlama esnasında; kaynamaya başlayan suyun yüzeyinde biriken köpükler (kef), haşlanan malzemenin ve haşlama suyunun berraklığını sağlamak için bir kevgir ile toplanarak, atılmalıdır.