



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİ GLACE SAUCE HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Kemikler, mire poix ve un iyice kavrulmalıdır, renginin güzel bir kahverengi olması buna bağlıdır.

Mutlaka türetilerek kullanılır.

Kaliteli hazırlanmış demi glace sauce direk olarakta yemeklerin yanında kullanılabilir.

Genellikle pahalı etler, av etleri gibi özel yemeklere eşlik eder.

Kaliteli kahverengi fond ile hazırlanmalıdır.

Kavrulmuş karışıma soğuk fond eklenmelidir.

Kaynama süresince üzerindeki yağlar ve kefi (köpüğü) sürekli toplanır, hiç yağ kalmamalıdır.

Yağ kalmışsa hazırlanmış sos soğutulur, üzerindeki donan yağlar bir kaşık yardımıyla toplanır.

Hazırlanmış sos ince bir tel süzgeçten veya tülbentten süzülür.

Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda saklanır.

Demi glace sostan türeyen soslar, hemen kullanılmalı bekletilmemelidir, kullanılacağı kadar hazırlanmalıdır.

Et yemeği hazırlanmış olan tavaya demi glace sos eklenir, kızarmış etin kalıntılarının sosa geçmesi sağlanır.

Sos özelliğine uygun hazırlanmalıdır, mutlaka uygun ölçülerde, doğru malzemeler kullanılmalıdır.

Rengi kızarmış et renginde, kahverengi, parlak, akıcı, yoğun ve koyu görümlü olmalıdır.

İyi süzölmüş olmalı, pütürlü olmamalıdır.

Tadı hoşça gider olmalıdır.