



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLERİN SINIFLANDIRILMASI

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

Et; hayvanların yenebilen kas dokularıdır. Etleri doğru ve iyi pişirmek kadar tanımak da önemlidir. Yemeğe uygun et seçimi yemeğin başarılı olmasında temel unsurdur. Etler cinslerine, renklerine ve gövdedeki yerlerine göre sınıflandırılır.

Cinslerine Göre:

Kasap hayvanları: Koyun, Keçi, Sığır

Kümes hayvanları: Tavuk, Hindi, Kaz, Ördek.

Av Hayvanları: Geyik, Karaca, Yabani Tavşan, Yaban Ördeği, Yaban Kazı, Keklik, Sülün vb.

Deniz ve Tatlı Su Hayvanları:

Tatlı su balıkları: Alabalık, Tatlı Su Somonu, Sazan, Yayın, Tatlı Su Kefalı, Tatlı Su Levreği vb.

Deniz balıkları: Yağlı balıklar: Lüfer , Çinekop, Torik, Palamut, Uskumru, Yılan Balığı, İstavrit, Sardalye, Hamsi, Tırsi, Zargana, vb.

Yağsız balıklar: Kefal, Levrek, Kırlangıç, Kalkan, Dil, Pisi, Mezgit, Karagöz, Çupra, Mercan, Barbunya, Deniz Somonu vb.

Renklerine Göre:

Beyaz Etler: Yapısında miyoglobinin bulunmaz. Tavuk, piliç, süt danası, süt kuzusu, balıklar ve diğer su ürünleri.

Kırmızı Etler: Kırmızı etin rengi yapısında bulunan miyoglobinden ileri gelir. Miyoglobine bu kırmızılığı yapısında bulunan demir tuzları verir. Besin değerleri bu bakımdan farklılık gösterir. Kaz, ördek, sığır, koyun, keçi vb

Gövdedeki Yerlerine Göre:

Birinci Kalite Etler: Yumuşak ve bağ dokusu az olan etlerdir. Sırt bölgesinde bulunur. Sığır ve danada kalite sırasına göre; bonfile, kontrafile, fileto parçaları ve pizola gelir. Süt kuzusunun tamamı bu grup etlere girer.

İkinci Kalite Etler: But bölgesidir. Körpe hayvanlarda farklıdır. Birinci kaliteye nazaran daha serttir.

Üçüncü Kalite Etler: Karın, incik ve boyun kısımlarıdır. Daha sert parçalardır.