



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET FLAMBE

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

Flambe özellikle de et flambe yapılırken salonda hoş olmayan ağır bir koku bırakmamak çok önemlidir. Ağır koku oluşması hem salonda alınan havalandırma olanakları ile hem de personelin çalışması ile önlenmemelidir. Aksi takdirde elde edilmek istenen başarı başarısızlığa dönüşecektir. Yapılacak olan flambeye ait tüm malzemelerin ön hazırlığı mutfakta hazırlanır. Örneğin beefstroganof için etler ve sebzeler mutfakta julienne şeklinde doğranır.

Et flambe den beklenen faydayı sağlayabilmek için göz önünde bulundurulması gereken noktalar şunlardır:

Et flambe yapılırken önce etler alevlendirilir, daha sonra sos hazırlanır.

Alevlenen ve reşoya alınan et, hazırlanan sosa ilave edilerek ısıtılıp servisi yapılmalıdır. Aksi takdirde sos içinde kaynayan et sertleşir ve lezzetsiz olur.

Et mamulleri flambe edilirken flambe tavaşı çıtırdama ve cızırdama sesi duyuluncaya kadar ateşte tutulmalıdır. Kaliteli bir et flambe kaliteli malzeme ile gerçekleştirilir.