ET KESER KESMEZ YENİLİR Mİ?

Kesim sonrası taze ette görülen ilk değişim ölüm sertliğidir. Kesimden sonra ortam sıcaklığına bağlı olarak genellikle ilk 15 dakika içinde başlar ve bütün kaslar kasılarak eklemler bükülmez bir hâl alır. Ölüm sertliği halinde et, taze olmasına rağmen kendine özgü lastik kıvamlı, kuru ve aromasızdır. Böyle etler gevrek değildir ve pişirildiklerinde lezzet vermezler. Etin bir dizi enzimatik reaksiyonlar geçirerek sertliğinin çözülmesi ve tüketicinin arzu ettiği gevreklik, aroma ve lezzeti kazanması, olgunlaşma olarak ifade edilmektedir. Etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına veya 10 C° nin altında bir ortamda tutulursa soğuk kasılması denilen olay meydana gelir. Düzensiz kasılmalar sebebiyle et tam bir olgunlaşma devresi geçiremediğinden sert yapı ve lezzet kaybı görülür.

© lezzetler.com tarif no:30884 • adı:Et keser kesmez yenilir mi? • gönderen:senfonim • indirme tarihi:13.05.2024 - 16:49