ET ALIRKEN DİKKAT EDİLECEKLER

Et alırken dikkat edilecek en önemli nokta, aldığımız yerin güvenli olmasına ve damgalı olmasına yani, hayvanın kesilmeden önce veteriner tarafından kontrol edilmiş olduğunun bilinmesi gereklidir.
Taze etler piştikten sonra yumuşar ve pek lezzetli olmaz. Onun için satın alırken bunu da sormalıyız. Çünkü taze et zor pişer ve hazmı zor olur. Şayet aldığımız et taze ise birkaç gün eti buzlukta bekletmemiz gerekir.
Şiş, biftek ve ızgara yapmak için alman etler akşamdan az sıvı yağ ve limon suyu ile yağlanır, böylece pişirilirken hem lezzetli, hem de yumuşak olur.
Eti mümkün olduğu kadar yıkamadan pişiriniz. Şayet yıkamak gerekirse fazla hırpalamadan yıkayınız.
Eti uzun süre buzdolabında bekletmeyiniz. Kıyma halindeki etleri alırken mümkün olduğu kadar hazır kıymadan kaçınınız. Ve aldığınız kıymayı en fazla 2-3 gün içinde tüketiniz.
Buzlukta olan etinizin kullanacağınız kadarını çıkarınız. Et yemeği yaparken sakın içine soğuk su katmayınız.
Yapacağınız et yemeğine göre et alınız. Çünkü, hayvanın et bölgeri lezzet bakımından diğer bölgelerinden farklıdır. Izgara et yaparken etin tuzunu et piştikten sonra atınız.

© lezzetler.com tarif no:46547 • adı:Et Alırken Dikkat Edilecekler • gönderen:ikona • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:40