



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SAKLAMA YÖNTEMLERİ

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

Taze Saklama (soğuk hava depolarında):

Etler kolay bozulduğu için soğukta saklanmaları gerekir.

Gövde etleri (but, kol, kürek, yarım gövde) çengellere asılarak; küçük parça etler (kuşbaşı, kıyma vb) ise et tepsileri içinde bekletilmelidir.

Etler; soğuk hava depolarında saklama ısıları 2 0C nin altında olmalıdır.

Kıyma 1 gün, kuşbaşı etler 2 gün, iri parça etler (bonfile, nuar, contrafile) 3-7 gün, gövde etleri 7-15 gün soğuk hava depolarında bekletilebilir.

Küçük parça etler ambalaj içinde bekletilmemelidir.

Ambalaj yapılmadan bekletilen etler hava akımı olan depolarda birbirlerine değmeden bekletilmelidir. (Tepsilerin üzeri açık olmalı, gövde etlerin ise aralarında hava sirkülasyonu olacak şekilde asılmalıdır. Aksi halde kokuşma başlar.)

Dondurarak Saklama:

Hemen kullanılmayacak, bir süre dondurularak saklanacak etler ölüm sertliğinin giderilmesi ve kan-su akımı için en az 2 gün soğuk hava depolarında saklanmalıdır. Ambalaj yapılmış ya da vakum yapılmış etler -32 0C de dondurulur, -18 0C de saklanmalıdır. Gövde etler dondurularak büyük işletmelerde saklanır. Genellikle soğuk hava deposunda bekletilir. Olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra satışa sunulur.

Etlerin Dondurulması ve Çözdürülmesi;

Küçük işletmelerde veya et sanayiinde; etler kullanım amacına ve yapılacak yemeğe göre parçalara ayrılır.

Örneğin şinitzellik, köftelik, kuşbaşı veya şişlik gibi.

Ete son şekli verilir(köfte yapılır, şinitzellik et pane yapılır vb). Daha sonra bir kullanımlık havası alınmış paketlerde dondurulur. Paketin üzerine parçanın adı, porsiyon miktarı, dondurulduğu tarih yazılır ve -32 0C de dondurulur, -18 0C de saklanır. Kullanılacağı zaman paket açılıp hemen kullanılacak şekilde olması gerekir (yeniden şekil vermek veya baharat vs ekleme yapılmamalı).

Donmuş etler kullanılmadan 24 saat önceden + 5 0C ye çıkarılarak çözdürülür veya mikrodalga fırınlarda hemen çözdürülebilir.

Acil durumlarda akan soğuk suyun altındada çözdürülebilir.

Donmuş et asla oda sıcaklığında veya sıcak bir ortamda çözdürülmeye çalışılmamalı, aksi halde et hücreleri parçalanır, et özsuğunu kaybeder ve sertleşir, pişen yemek lezzetsiz olur. Ayrıca oda sıcaklığında çözülürken dış kısmı çözülür içi henüz buzludur ve kullanılmaz. Tamamı çözülene kadar dış kısımda bozulma (mikro organizma üremesi) başlar.

Kavurma:

Kasaplık büyük ve küçük baş hayvan etlerinin (kemikli veya kemiksiz) küçük parçalara ayrıldıktan sonra belli oranda tuz ve iç yağı ilave edilerek ateşte kavrulmasıyla elde edilir. Geleneksel bir saklama yöntemimiz olan kavurma tüketime hazır çeşitli et ürünleri içinde saklama ömrü en uzun olanıdır.