



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETE UYGULANAN ULUSLARARASI PİŞİRME YÖNTEMLERİ

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

Bouilli Pişirme Yöntemi:

Av hayvan etleri, sert kasap etleri, kart kümes hayvanları, kelle, paça, işkembe gibi sakatatların pişirilmesinde kullanılır.

Poché Pişirme Yöntemi:

Süt kuzu, süt dana, körpe piliç gibi hayvan etlerinin pişirilmesinde kullanılır.

Braisé Pişirme Yöntemi:

Av hayvan etleri, rosto (sığır, dana ve koyun), yahni, ragout, goulasch (Macar), paupiettes de boeuf (et sarma), osso buco, etli sebze yemekleri ve tencere kebablarının pişirilmesinde kullanılır.

Etüvé Vapeur Pişirme Yöntemi:

Körpe ve yumuşak kasap etleri, körpe kümes hayvan etlerinin pişirilmesinde kullanılır.

Etüvé Pişirme Yöntemi:

Kuzu eti ve güveç yemeklerinde kullanılır.

Poelle Pişirme Yöntemi:

Yumuşak kasap etlerinde (bonfile, contre filet ve bunlardan çıkarılan etler, t bone steak gibi), körpe kümes hayvanlarında, karaciğerde, escalope diliminin elde edildiği etlerin pişirilmesinde kullanılır.

Frite Pişirme Yöntemi:

Köfteler, piliçler, pane ve kaplama etlerin pişirilmesinde kullanılır.

Saute Pişirme Yöntemi:

Boeuf straganof, emincé, körpe kümes hayvanları ve sakatatların (karaciğer, böbrek vb.) pişirilmesinde kullanılır.

Roti Pişirme Yöntemi:

Körpe kümes hayvanları, körpe yumuşak etler, süt dana budu, bütün kuzu, oğlak, süt dana, süt kuzunun çatalı, süt kuzu pizola, süt kuzu sağrısı, iri köfteler (rulo ve dalyan köfte), av hayvan etlerinin pişirilmesinde kullanılır.

Grille Pişirme Yöntemi:

Bonfile, contre filet ve bunlardan çıkarılan etler, t bone steak, kuzu eti (pizola, but, şiş), süt dana pizolası, kebablar, dana ve kuzu sakatatları, piliç ızgara, şiş kebab ve köfteler, bıldırcın gibi av kuşlarının pişirilmesinde kullanılır.