ETİN ÖNEMİ

Yemek pişirme sanatında et çok önemli bir yer tutar. Et, ülkemizde sığır ve koyun eti gibi başlıca iki sınıfa ayrılmaktaysa da, bunlara yavrularını yani kuzuyla danayı da katmak gerekir. Çünkü daha körpe olan söz konusu bu hayvanların pişirilmeleri daha çabuk olduğundan, bunlara uygulanacak pişirme yöntemleri de başka olacaktır. Batı ülkeleri bizden daha da ileri giderek mutfaklarında kullandıkları koyun, sığır gibi etleri genel cinslere ayırmakla beraber, bunlardan koyun ve sığır etlerini siyah et; kuzu ve dana etlerini de beyaz et diye sınıflandırmışlardır. Etlerin cinsleriyle birlikte çeşitli bölümlerinin de farklı yemeklerde kullanıldığı göz önünde bulundurulursa et konusunun genişliği hakkında bir fikir edinilmiş olur. Ayrıca etin, yemek çeşitleri üzerindeki etkisi büyük olduğu kadar besin değeri yönünden de önemi büyüktür. Hemen hemen etin ve suyunun girmediği yemeklerin besin değeri düşük olmaktadır. Hangi türlüsü olursa olsun etlerin, kesildikten hemen sonra yenmesi doğru değildir. Bayatlamadan pişirilen etler sert ve lezzetsiz olur. Etin yumuşak olması, kendine has tadının yerine gelmesi için 2-4 gün bekletilmesi, ancak bundan sonra pişirilmesi gerekmektedir. Yalnız bu etlerin bekletildikleri yerlerdeki ısı derecesinin 10°C'yi aşmaması gerekir. Bir de bekletilen etlerden kanın çıkmamasına ve kemiklerinin ayrılmamasına dikkat edilmelidir. Yoksa etler diriliğini kaybeder. Etler genel olarak sofralarda kemiksizse kişi başına 150-200 gr'lık, kemikliyse 200-250 gr'lık parçalara bölünerek servis yapılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:10455 • adı:Etin Önemi • gönderen:Aycan • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:15