



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ET SERVİSİ

Etin kesilmesi, dilimlenmesi ve servisi gerçekten çok önemli ve gerekli bir beceridir. Etin nasıl servis edileceğini doğru olarak bilmek kaybı önler, görünüşü güzelleştirir, zaman kazandırır (böylece sofraya soğuk et getirilmesini de engeller) ve artan parçaların bir işe yaramalarını sağlar. Et servisi için gereken ana aletler şunlardır: dilimlemek için ince-uzun keskin, kıkırdakları ayırmak için de kısa-keskin bıçaklar (bu bıçaklar özel et bıçakları olmalıdır); uzun, iki dişli çatallar; üstünde eti kesmek için bir levha. (Bu levhalar paslanmaz çelik, alüminyum, yada tahtadan olabilir. Kesilirken etin oynamaması için girinti ve çıkıntıları, ayrıca et kesilirken akan suyun ve kanının birikmesi için girintileri de olabilir.)

Eti keserken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta, her etin ayrı bir doku sistemi olduğudur. Genellikle bu doku uzunlamasına. Et genellikle dokularına ters olarak kesilir, böylece dilimler daha yumuşak olur. Buna uymayan çok ender durumlardan biri, dana eti filetosununkidir. Bu et dokuları boyunca kesilir.

Eti kısa ve kalın olarak kesmekten kaçınınız; Büyük, ince, orantılı dilimler kesiniz. Kemikli ve rulo biçimi etlerin kesilmeleri ile ilgili ayrıntılar, bu tür etlerin kesilmesi genellikle kolay olduğu için, verilmemiştir; dikkat edilmesi gereken en önemli nokta, bu tür etlerin ince kesilmeleridir.