FİNE BRUNOİSE NEDİR?

Fransızca kökenli bir kelimedir.
Fine burnaz (Fine brunoise), sebzelerin çok küçük küp (tavla zarına benzer) şeklinde doğranması usulüdür. Fine burnaz kesim mutfak sanatında en küçük doğrama tekniği olarak sıklıkla kullanılır.
Sebzeler önce jülyen olarak kesilir. Sonra küp küp kesilir. Ve en sonunda da daha küçük küpler şeklinde 3 milimetre kadar ölçülere kadar küçültülerek hazırlanır. Bir brunoise, boyut ve şekil olarak tutarlı olmalıdır, çünkü bu, hoş ve profesyonel bir sunum oluşturmaya yardımcı olur.
Tat ve aromaların çevreleyen sıvıya aktarılma oranını hızla artırmak için konserve ve çorbalarda bir brunoise kesimi de kullanılır. Bunun nedeni geleneksel doğrama yöntemine göre yüzey alanındaki artıştır ve doğranmış sebzelerin dokusundan faydalanmayan tarifler için tercih edilir. Fine burnaz için en çok kullanılan sebzeler havuç , kereviz , pırasa ve şalgamdır.

© lezzetler.com tarif no:167422 • adı:Fine Brunoise Nedir? • gönderen:gül • indirme tarihi:30.05.2024 - 07:06