



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRILL PİŞİRME TEKNİĞİ

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

Grill; yiyeceklerin kor haline gelmiş kömür ateşi üzerinde pişirilmesi yöntemidir. Günümüzde kömürlü ızgaraların yanı sıra gazlı ve elektrikli ızgaralarda kullanılmaktadır. Kömürlü ızgaralar kullanılırsa meşe odununun kömürü kullanılmalıdır. Çünkü meşe kömürünün kalorisi yüksek olduğu için uzun süre ısı verir. Ayrıca yiyeceğe pişme sırasında özel bir lezzet katar. Günümüzde büyük otellerin mutfaklarında diğer yemeklere çeşit olması açısından ızgaralar menüye alınmaktadır. Ayrıca süt kuzusu pirzolası, şiş kebab gibi yemeklerinde mutlaka ızgarada pişirilmeleri gerekir. Oteller dışında sadece ızgara yapan ve [?]Ocakbaşı[?] olarak adlandırılan yerlerde vardır.

Grill Yapmada Kullanılan Araçlar:

Izgara
Izgara telleri
Maşa-fırça
Davlumbaz

Etlerin grill yöntemiyle pişirilmesinde kullanılan ızgaralar genellikle sacdan yapılır. Görünüşü güzelleştirmek için dışları bakır kaplanarak işlenir. Izgara yakıldığında ortaya çıkan koku ve dumanın giderilmesi için kullanılan ve bakır kaplanarak işlenmiş davlumbazla tamamlanarak göze hoş görünen köşeler oluşturulur.

Izgarada et ile ateş arasında en az 10 cm mesafe olmalıdır. Daha yakın olursa yüksek ısı etin dışındaki proteinleri katılaştırır ve ısının içeri girmesini engelleyerek dışının pişmesine rağmen içinin çiğ kalmasına, aynı zamanda kanserojen maddelerin oluşmasına neden olur.

Mesafe fazla olursa ısı et ulaşamaz. Etin içindeki su buharlaşırken et pişeceği için haşlama et tadı oluşur. Izgaranın üzerinde Et, Tavuk, Balık için ayrı ayrı bölümler bulundurulmalıdır. Aksi takdirde koku ve lezzetler birbirine karışır.

Izgara Telleri: Demir çubuklardan yapılmalıdır. Teller ısıyı emecek kalınlıkta olmalıdır. Et direkt tellerin üzerinde pişeceği için aralıkları da önemlidir. Tellerin aralıkları köfte gibi küçük parçalı yiyeceklerin düşmeyeceği büyüklükte olmalıdır.

Maşa-Fırça: Izgarada pişen etleri çevirmek için mutlaka maşa kullanılmalıdır. Çatal gibi sivri uçlu araçlar etleri deler, etin içindeki sıvı protein ve su akar. Bu da hem besin kaybına hem de etin sert ve lezzetsiz olmasına neden olur. Izgara sırasında mutlaka fırça bulundurulmalıdır. Özellikle ızgarada pişirilen iri parçalı etlerin kurumasını engellemek için üzerlerinin yağlanması gerekir. Yağlamanın sıklığı ızgarada pişen malzemenin cinsine ve boyutuna göre değişir.

Grill Pişirme Dereceleri:

İyi bir ızgara yapabilmenin ilk şartı ızgaranın ısı derecesinin iyi ayarlanmasıdır. Etler mutlaka önceden ısıtılmış ızgaraya konulmalıdır. Soğuk ızgara teli üzerinde başlayan ve giderek ısınan bir ızgarada et asla istenildiği gibi pişmez. Izgaranın ısı 250 0C civarında olmalıdır.

Büyük parçalı etlerin yavaş yavaş pişmesi gerekir. Bu nedenle büyük etler 150 0C[?]de pişirilir. Küçük parçalı etler ise 250 0C[?]de pişirilir. Etler ızgarada pişerken sık çevrilmez. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir. Izgarada pişen etlerin pişmişlik dereceleri müşterinin isteğine göre ayarlanır.

Az pişmiş (Rare)

Orta pişmiş (Medium)

Çok pişmiş (Well done) olarak isimlendirilir.

Grill Pişirme Usulünün Kullanıldığı Yerler:

Grill pişirme usulü kaliteli ve yumuşak etlerde kullanılır. (dananın bonfile, kontrfile parçaları, kuzu, süt kuzusu, süt danası pirzoları, sakatatlar, bildircin gibi av hayvanları, piliç, bazı kebab ve köfte çeşitleri)