HAŞLAMA ETİN İNCELİKLERİ

Eti için yapılan haşlamalar
Etinden istifade etmek için haşlama yapılacaksa etin üzerine sıcak su koymak lazımdır. Çünkü sıcağın tesiriyle etin üzeri pıhtılaşır, böylece besinli madde suya geçmemiş olur. Böyle hazırlanan etin, eti lezzetli, suyu daha az lezzetlidir. Haşlama yaparken eti haşlayacak miktar sıcak su koyup et düdüklü, tencerede veya adi tencerede yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Sonra istenilen yerde kullanılır.

Suyu için yapılan haşlamalar:
Etinden değil de suyundan istifade etmek istiyorsak eti bir tencereye koyup üzerine bol soğuk su, bazende sebze parçaları konup et pişinceye kadar kaynatılır.
Böyle yapılan haşlamanın suyu lezzetli eti ise tatsız ve lezzetsiz olur.

Yağ ve Az Su İlavesiyle Pişirme Metodu:
Bazan da et bir tencerede yağla kızartılır, üstüne az miktarda sıcak su konup haşlanır. Bazan da et önce haşlanır, sonra kızartılır. Rostolar, kebaplar az suda pişen et yemekleridir.
Böyle hazırlanan yemeklerin hem suyu, hem de eti lezzetlidir. Yemek olarak tek başına kullanıldığı gibi kalan suyla pilav, çorba, v.s. de yapılabilir.