



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAYVANSAL ÜRÜNLERİN DONDURULMASI

Genellikle sığır, dana, koyun etleri, kümes hayvanları ve av hayvanlarının etleri dondurulmaya çok elverişlidir. Dana etleri kesimden sonra hemen, koyun etleri 1-2 derecede 1-2 hafta, sığır etleri 1 hafta dinlendirildikten sonra dondurulmalıdır.

Dondurulacak etler ne çok zayıf ve yaşlı nede çok yağlı olmalıdır.

Kasaplık hayvanların but, pirzola, bifteklik kısımları dondurulmaya daha elverişlidir.

Dana etleri parça halinde, yaşlı hayvanların etleri kıyma halinde dondurulduğu zaman iyi sonuç verir.

Kümes hayvanları, kesilip temizlendikten sonra 1-2 derecede 12 saat dinlendirilir.

Bütün yada istenilen büyüklükte parçalara ayrılıp paketlenir. Saklama süresi 7-8 aydır.

Balıklar, ayıklanıp yıkanır, gerektiğinde baş ve kuyruk kısmı kesilir. Suları iyice süzdürülür.

1 kg.'dan ağır olan balıklar parçalara bölünür. Alüminyum folyo üzerinde 1-2 saat soğukta dondurulur.

Paketlenmeden önce donmuş balık baş aşağı buzlu suya daldırılır. Balıkların üzerinde buz oluşmaya başlayınca paketlenip depolanır. Yağsız balıklar 4-8 ay, tatlı su balıkları 2-3 ay, yağlı balıklar 2-4 ay dondurularak saklanır.

Sucuk, salam, sosis, bu tip yiyecekler dışında koruyucu zarda olsa iyice pakettendikten sonra dondurucuya yerleştirilir. Depolama süresi 1-2 aydır.

Süt ve süt ürünleri, sadece homojen halindeki sütler dondurulabilir.

Depolama süresi 2-3 aydır. Ekşi kaymak, krema, lüle kaymak ve mayonez dondurulmaya elverişli değildir.

Beyaz peynir dışında diğer yumuşak peynir çeşitleri kendi kapları ile birlikte kısa süreli depolanabilir. Tuzsuz yağ depolanmaya daha uygundur. Depolama süresi 6 aydır.
