



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞIRME USULÜNE GÖRE ETLERİN GRUPLANDIRILMASI

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

Kuru Isıda Pişirilen Etler:

Kuru ısıda pişirme yöntemleri; Grille, Poelle, Rotidir. Bağ dokusu az olan birinci kalite etler bu yöntemle pişirilir.

Nemli Isıda Pişirilen Etler:

Bol Suda Pişirilen Etler: Bouilli pişirme yöntemi bu gruba girer. Sert kasap etleri, kart kümes hayvanları, ve av hayvanları etleri bu yöntemle pişirilir.

Az suda yada kendi suyunda pişirilen etler: Etüvé pişirme yöntemi bu gruba girer. Kuzu etleri bu yöntemle pişirilir.

Buharda pişirilen etler: Etüvé vapeur pişirme yöntemi bu gruba girer. Körpe kümes hayvanları, yumuşak kasap etleri bu yöntemle pişirilir.

Az yağda uzun süre pişirilen etler: Poelle pişirme yöntemi bu gruba girer. Yumuşak kasap etleri, körpe kümes hayvan etleri, sakatatlar ve escalope diliminin elde edildiği etler bu yöntemle pişirilir.

Az yağda kısa sürede pişirilen etler: Saute pişirme yöntemi bu gruba girer. Körpe kümes hayvanları ve sakatatlar bu yöntemle pişirilir.

Bol derin yağda kızartılarak pişirilen etler: Frite pişirme yöntemi bu gruba girer. Köfteler, piliçler, pane ve kaplama bu yöntemle pişirilir.