



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTER HAUSE STEAK (T-BONE STEAK) TRANŞ SERVİSİ

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

Sığır veya dananın, böbrek yatağı kısmı, kontrfile ve bonfile ile beraber kesilmesine, içindeki kemik T harfi gibi olduğu için T bone Steak (T kemikli biftek) denir. 2 veya 4 kişilik hazırlanır.

Tranş ve servisi aşağıdaki işlem basamakları izlenilerek yapılır;

Yemeği konuklara gösterip ısıtıcıya koyma

Eti Tranche tahtasına alma

Kemiği çıkarma ve etleri iki parçaya ayırma:

Porterhouse steakte ilk yapılacak iş kemiğin çıkarılmasıdır. Çatal ile et sabitlenirken bıçak ucu ile kemik etrafı etten kurtarılır ve kemik tabağına alınır. Et ise bonfileden ve kontrfileden alınmış iki parçaya ayrılmalıdır.

T.bone steak'in tranşında, kemik kısmı kesilerek bonfile ve kontrfile parçaları çıkarılır.

Et parçalarını dilimleme:

Her iki et parçasına eşit sayıda dilimlere ayrılmalıdır. Et iki porsiyon olduğu için her iki konuğa da iki kısımdan eşit parçalar düşmelidir.

Dilimleri soğumaması için tekrar ısıtıcıya koyulmalıdır.

Dilimleri Tabaklara koyma: İki tabağa da hem bonfileden hem de kontrfileden eşit sayıda ve büyüklükte dilim gelecek şekilde etler paylaştırılmalıdır.

Gerekli sos ve garnitürler ilave edilir.

Servisini yapınız.