



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROTİ PİŞİRME YÖNTEMİ

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

İri parçalar halindeki etlerin fırında hiç su kullanmadan yalnızca yağlanarak pişirilmesi yöntemi Roti Pişirme Yöntemi denir.

Roti pişirme ilk çağlardan beri kullanılan bir yöntemdir. Eskiden açık alanlarda yakılan ateş üzerinde şişe geçirilip çevrilen etler günümüzde fırınlarda pişirilmektedir. Özellikle elektrikle çalışan fırınlarda paslanmaz çelikten yapılan şişler kullanılmaktadır. Elektrik motoru sayesinde şişler sürekli dönmekte, böylece şişe geçirilen et uygun sıcaklıkta dönerek pişmektedir.

Roti Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Roti pişirme uzun ve zahmetli bir iştir. Bu nedenle sabır ve sürekli dikkat gerektirir.

Güzel pişirilmiş bir Roti, yemeği şölene dönüştürebilir.

Roti pişirmede en önemli faktör uygun pişirme ısı ve pişirme süresidir. Pişirilecek etin cinsine ve büyüklüğüne göre ısı belirlenir.

Fırının ısı başlangıçta yüksek olmalıdır. Et ne kadar büyük olursa başlangıçtaki yüksek ısı o kadar düşürülmelidir.

Pişirme süresi servis saatinde bitmelidir. Servis saatinden erken pişen Roti beklerken sertleşir.

Pişirme sırasında et sık sık yağlanmalıdır. Tepside biriken yağlı su etin üzerine sürülmelidir.

Dış kızarmadan içinin pişmesi sağlanmalıdır.

Eti bu yöntemle kurutmadan pişirmek önemlidir. Günümüzde sağlık açısından etin sıvı yağ ile az yağlanması tavsiye olarak etin içinin pişme sırasında suyunu bırakacak karışımlarla doldurulması yaygındır.

Roti etler bütün pişirildikleri için müşteri yanında tranşları yapılarak garsonlar tarafından servis yapılırlar. Masaya bütün olarak gelir. Garnitürleri ayrı kaplarda servis yapılır.

Fırının ısı fazla olup yağ az kullanılırsa etin dışı kuru ve et sert olur. Hem ısı hem de yağlama fazla olursa etin dışı kabuk bağlar.

Roti pişirilen etler genelde kendi pişirme sularından elde edilen soslarla servis yapılırlar.

Roti Yapılacak Ete Uygulanan İşlemler:

Bağlamak: Özellikle Tavuk Hindi gibi kümes hayvanları roti olarak pişirilmeden önce bağlanmalıdır.

Baharatlamak: Roti olarak pişirilen etlerin lezzetini arttırmak için pişirmeye başlamadan önce baharatlanması gerekir. Bu amaçla en çok kullanılan baharatlar; tuz, karabiber ve kırmızı biberdir. Ancak etin cinsine göre ve isteğe göre kekik, biberiye, hardal, sarımsak gibi diğer baharatlarda kullanılabilir. Etin her tarafına bu baharatlar eşit olarak sürüldükten sonra et yağlanarak pişirmeye hazır hale getirilir (Tavuk, Hindi gibi kümes hayvanlarının iç kısımları da baharatlanır).

Eti Yumuşatmak ve Aralarına Yağ Parçaları Yerleştirmek: Özellikle av hayvanlarının göğüs kısımlarına ince bir tabaka halinde yağ parçaları yerleştirilir. Bazı durumlarda etin dışında doğal olarak bulunan ince yağ tabakası etin üzerinde bırakılır.

İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu (arzu edilirse sarımsak) tereyağ ile karıştırılır.

Dikdörtgen hale getirilen tereyağ dondurulur. İnce uzun çubuklar halinde doğranır ve etlerin içleri delinerek bu yağ çubukları yerleştirilir. Böylece etin pişerken yumuşak kalması sağlanmış olur.

Kaz ve Ördek yapıları gereği oldukça yağlıdır. Bu nedenle pişirme sırasında yağlanmazlar.

Etlerini Marine Etmek: Etleri yumuşatmak için bazı karışımlar hazırlanır ve etler bu karışımlar içinde bekletilir. Bu karışımlara Marinad denir.

Av etlerinin marinesinde kullanılan marinad örnekleri:

Ardıç ağacı taneleri, tuz, karabiber, limon suyu karışımı Tavşan etinin üzerine yayılarak 30 dk bekletilir.

Ayçiçek yağı, kanyak, halka doğranmış soğan, taze çekilmiş karabiber karıştırılır. Tavşan etinin üzerine sürülür ve bir gece bekletilir.

Tuz, karabiber, sıvı yağ, safran, vermut, kanyak karıştırılır. Tavşan etinin üzerine sürülür ve 30 dk. bekletilir.

Dilimlenmiş soğan ve havuç, maydanoz, karanfil, tane karabiber karıştırılır. Tavşan etine sürülür ve 24 saat bekletilir.

Keklik, Çulluk ve Sülünün göğüs kısımlarına kurumasın diye ya asma yaprağı sarılarak Roti yapılır.

Roti Usulü Pişirme Zamanın Hesaplanması:

Roti usulü pişen etlerde pişirme zamanı etin büyüklüğüne göre değişir. Etin büyüklüğü ve servis saati bilindikten

sonra pişirme süresini hesaplamak oldukça kolaydır.

Etin her 450 gr.lık bölümü için 15 dk. süre verilir. 15-30 dk. başlangıç için, 15-30 dk. sonlandırma için ilave edilir. Toplam süre etin pişme süresini verir. Servis saatinden pişme süresi çıkartılarak etin hangi saatte fırına konulması gerektiği tespit edilir.

Bu bilgiler bir formüle dönüştürüldüğünde şu sonuç ortaya çıkar.

$15 (30) + n.15 + 15 (30)$

ÖRNEĞİN:

9 kg.lık süt kuzusunun (iki buduyla beraber) saat 14:00'de teki yemeğe hazır hale gelebilmesi için saat kaçta fırına konulması gerekir?

Her 450 gr. için 15 dk. hesaplanacak.

$n = 9000 : 450 = 20$

$30 + 20 \cdot 15 + 30$

$30 + 300 + 30 = 360 \text{ dk.}$

Saate Çevirmek İçin

$360 : 60 = 6$ saat pişmesi için gereken süre.

Saat 14:00'de da Servis Edilmesi İçin:

$14 - 6 = 8$ saat

Kuzunun saat 14:00'de servis edilebilmesi için sabah saat 08:00'de sıcak fırına konması gerekir.