



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE DOĞRAMADA KULLANILAN ARAÇLAR

a) Sebze Bıçağı

Bunlar mutfakta en çok kullanılan bıçaklar arasındadır. Boyları sebze soyulmasına uygun olması için genellikle küçüktür. Yine de küçükten büyüğe birkaç değişik boyu bulunur. Kaliteli olanlarının metal kısmı yekparedir.

b) Sebze Doğrama Makinesi

Çeşitli modellerde üretilen sebze doğrama makinesi çok hızlı ve düzgün bir şekilde sebzelerin doğranmasını sağlar. Çok miktarda ve çeşitli şekillerde sebze doğrama işlemi yapan işletmelerde yaygın olarak kullanılan bir araçtır.

c) Parizyen Kaşığı

Genellikle patates için kullanılmakla birlikte parizyen kaşıklarıyla kabak, havuç vb. sert sebzeler de şekillendirilebilir. Parizyen kaşıklarının klasik biçimi yuvarlak olmakla birlikte farklı şekil ve boyutta oval uçlu, hatta tırtıllı olanları da mevcuttur.

d) Doğrama Tahtası

Ahşaptan ve sertleştirilmiş plastik maddelerden yapılan doğrama tahtaları kullanım amacına göre farklı renklerde ve boyutlarda olur.

e) Sicim

Pişerken dağılan sebzelerin dağılmasını engellemek için sebzelerin bağlanmasında, sebzelerin bir araya getirilmesinde vb yerlerde kullanılır. Kullanılacak sicimin mutlaka pamuklu veya keten ipten yapılmış olmasına dikkat edilir.