



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR PİRZOLASI TRANŞ SERVİSİ

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

Pirzola üzerinde kaburga kemiği ve göz şeklinde antrkot eti bulunan bir parçadır.

Kuzu pirzolada çok sayıda kaburga kemiği bulunurken dana pirzolada 3-4 adetten fazla bir arada pişirilmez. Çünkü et kalınlaştıkça iç kısmın pişmesi zorlaşır.iki veya dört kişilik olarak hazırlanır.Fırında veya ızgarada pişirilerek servis edilir.

Servis arabasını Sığır pirzolası tranşı için hazırlanır.

Pirzola konuklara gösterildikten sonra ısıtıcıya konur.

Pirzola tranş tahtasına taşınır.

Et kesime uygun yöne döndürülür.

Tranş, işlemini kolay yapabilmek için et parçasının pozisyonu uygun yönde olmalıdır.

Kaburga kemiklerinin uçları yukarıya tranşı yapacak kişi tarafına,etli kısmı da dışarı konuklar tarafına bakacak şekilde(sağa) tranş tahtası üzerine konur.

Peçete ile kaburgalardan tutma: Sol ele bir kumaş peçete alınarak (Bu amaçla kalınca katlanmış alüminyum folyo da kullanılabilir.) Kaburga kemiklerinin ucundan sıkıca tutulur.Bıçakla hem kesilmek ve hem de sıyrılmak suretiyle aşağıya doğru kesilerek et kaburga kemiklerinden ayrılır.

Etleri dilimleme: Serbest hale gelen et parçası bir kişiye iki dilim et hesabıyla dilim sayısı ayarlanarak kesilir.

Kesim işi bitince dilimler bir araya getirilerek soğumamaları için tekrar ısıtıcıya konur.

Kesim tahtası ve tranş takımı, arabanın alt katına kaldırılır veya mutfığa gönderilir.

Et ısındıktan sonra birer porsiyon olarak sıcak tabaklara konulur.

Garnitür ve sosları ilave edilir.

Hazırlanan tabaklar konukların sağından servis edilir.