TAVUK

Tavukların, 7-8 aylık olanları genç sayılır ve yemesi pek hoştur. Besili ve en iyi zamanı Eylül ve Şubat aylarıdır. Diri tavuğun tavlısı kuyruk sokumu kemiğinin sonundan ve kanadı ile boynunun atlından anlaşılır. Buralarda kuvvetli yağ kümeleri bulunur. Kesilmiş tavuğun kıçının iç halkasına bakmalıdır, besili ise yağlı olur.
Tavuk, özellikle eti için yetiştirilen bir kümes hayvanıdır. 6 aylığa kadar olan, 500-600 gr ağırlığında küçük tavuklara piliç, 1-1,5 kg ağırlığında tavuklara ise yarka denir. Daha büyük fırınlık tavuklar, genellikle 1 yaşında ve 1,5-2 kg ağırlığındadırlar. Haşlamalık tavuklar daha büyük ve nispeten kart olduklarından etleri sert olur ve ağır ateşte daha uzun süre (kaynatmadan) pişirilmeleri gerekir.
Tavuklar genellikle temizlenmiş ve fırınlanmaya hazırlanmış biçimde satılmaktadır. İyi bir tavuğun eti yumuşak ve göğsü dolgun olmalıdır. Birçok fırınlanmaya hazır tavuk da donmuş olarak satılmaktadır; bunların pişirilmeden önce oda sıcaklığında çözülmeğe bırakılmaları gerekir. Temizlenmemiş tavuk alınacaksa, çok taze olmasına dikkat edilmelidir. Temizlenmemiş tavukta ve temizlenmiş tavukta tazelik için aranacak şeyler aynıdır; ama temizlenmemiş tavukta ayakların (cinsine göre) siyah ya da beyaz olmaları, bir başka tazelik belirtisidir. Sarı ayak, tavuğun kart olduğunun en belirgin işaretidir.
Tavuk çeşitli biçimlerde pişirilebilir: Fırında, tencerede, parçalar halinde, tavada yada ızgarada. Karaciğer dışında, sakatatından ve kemiklerinden çok güzel tavuk suyu alınabilir. Tavuk suyu hemen kullanılmayacaksa, ilerde kullanmak için evde dondurulabilir. Dondurmak için, ılınmış tavuk suyu plastik kaplara boşaltılıp, üstlerinde 1 cm'lik bir boşluk bırakılır. Tavuk suyu oda sıcaklığında bırakılıp, üstünde biriken fazla yağı alındıktan sonra, plastik kabın kapağı kapatılarak, buzdolabında bekletilir.
Tavuk ciğeri ızgarada yada tavada kızartılarak servis edilebilir. Ayrıca, iç pilavda olduğu gibi, pilavla da karıştırılabilir.

© lezzetler.com tarif no:53298 • adı:TAVUK • gönderen:Feraset Alabak • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:24