



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRANŞ NEDİR

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

Tranş, orijinali Tranche olan Fransızca bir kelimeden dilimize geçmiştir. Etleri belirli kalınlıkta kesme veya bütün büyük parçadan porsiyonluk parçalara ayırma anlamında kullanılmaktadır.

Serviste konuğun gözü önünde etlerin dilimlenmesi, porsiyonlanması veya temizlenmesi işlemine tranş adı verilir.

Tranş, kesilip parçalanmadan bütün halde pişirilen et yemekleri, balıklar, tavuk ve diğer kümes hayvanları ile av etlerinin kesilip porsiyonlaşması ve gerekenlerin temizlenip dilimlenmesine denir.

Bütün halde hazırlanan yemeklerin misafirlerin gözleri önünde kesilip porsiyonlaşması (Tranche) işinin tarihi eski Yunanlılara ve Romalılarına kadar dayanmaktadır.
