YİYECEK MADDESİ ALIRKEN DİKKAT EDİLECEKLER

BALIKLAR : Balıkta ilk olarak tazelik aranır. Bu da renginin ve gözlerinin parlak olmasıyla, diriliğinden ilk notu alır. Parlak ve diri balık tazedir. Bir de balıklar nıeysimine göre gıda bakımından daha yararlı ve daha yağlıdır. Mevsimi olmayan balıklar lezzet bakımından da iyi değildir. Balık ayıklanırken, temizlenirken örselenmemesi gerekir. İç kısmındaki siyah kanı da iyice temizlemek icap eder. Balık, diri kalabilmesi için tuzlu suyla yıkanmalıdır.

ETLER : Memleketimizde koyun etinde kıvırcık tercih edilmeli, sığır etinde körpe dana etleri kullanılmalıdır. Ayrıca et suyu ve çorbalar için de sığır eti alınmalıdır. Bonfile ve sığır pirzolası için de tercihen genç sığır eti en az iki gün bekletildikten sonra pişirilmelidir.

KIZARTMA ETLER: İçin yani kapama, haşlama gibi yemekler için de kemikli kesilmiş etler tercihan kol ve fleto tarafından alınmalıdır. Köfteler için budama tabir edilen et şayanı tercihtir. Kemiğe yakın et lezzetli olur deyimi de buradan çıkar. Bu kabil kıymalar için kemiğe yakın etler, vücudun muhtelif yerlerinden sıyırılarak çıkarılırsa daha lezzetli bir köfte eti temin edilir. Dolma kıymalarında bu sıyırma veya budama etlere yağ ve biraz da sığır etinin karıştırılmasında yarar vardır.

PİLİÇ ve TAVUK: Tavuk ve piliçlerin ekserisi kesilmiş olarak alındığı için daha ziyade etin beyazlığına dikkat etmelidir. Semiz olması da ayrıca kontrol edilmelidir. Birçok yerlerde cılız tavuk ve piliçler şişirilerek satılmaktadır. Bundan kaçınmak gerekir. Hindiler de de genç ve semizlerine dikkat etmek lâzımdır. Erkek hindi kızartmalar, haşlama ve çorbalar için dişisi makbuldür. Hindi kesildikten iki gün sonra pişirilirse iyi olur.

ÖRDEK ve KAZLAR: Ördekin de piliç ve tavuklar gibi tazesi ve genci ayırdedilir, ancak etleri daha ağırdır. Kesildikten sonra dört veya beş gün sonra yenmesinde yarar vardır. Taze kesilmiş ve hemen pişirilmiş bütün kümes hayvanları lezzetsiz olurlar.

TUZ: Rutubetsiz yerde saklanmalıdır. İçinde tuzluklarınızın pirinç bulundurursanız onbeş yirmi adet rutubeti alır.

UN: Kullanacağınız un beyaz olmalı ve yine rutubetsiz yerde muhafaza edilmelidir.

SÜT: Taze olmalı ve tercihan inek sütü kullanılmalıdır.

YUMURTA: Birçok yumurtalı yemekler taze olmayan yumurta ile istenilen lezizlikte olamazlar.

TUZSUZ TEREYAĞI: Umumiyetle tazesi alınmalı alınıp kullanılmalıdır. Fakat, iki üç kilo gibi tereyağı da su içinde bir süre bozulmadan tazeliğini koruyabilir.

ZEYTİNYAĞI: Tecrübe etmeden çok miktarda almak keseye ziyandır. Ayrıca Rafineri edilmiş Ayçiçeği ve diğer nebati yağlar da kullanılabilir.

YEMEKLİK YAĞ: Muhtelif yemeklik yağlar vardır. Bunların da tazeleri tercih edilmelidir.

KURU SEBZELER: Senesi dolmuş kuru sebzeleri kullanmamakta sayısız faydalar vardır. Kolay pişmezler lezzetsiz olurlar.

PİRİNÇ: Kullanılmadan anlaşılamayacağı için bir yemeklik almalı denemeli ve sonra da beğenilirse çok miktarda alınıp kilerde saklanmalıdır.

SEBZELER: Taze ve hemen alınıp kullanılmalıdır.

MEYVELER: Taze meyveler ülkemizde çok bol ve çeşitlidir. Olgununu tercih ediniz, komposta ve reçellerde bile.

© lezzetler.com tarif no:32776 • adı:Yiyecek Maddesi Alırken Dikkat Edilecekler • gönderen:ömercik • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:13