

Balýk Satýn Almanýn ve Pipirmenin Ýncelikleri

Gönderen : mku - 05/05/2009 20:48

Balýk Satýn Almanýn ve Pisirmenin Ýncelikleri

- Solungaçlarý açýk pembeye dönüsmüs, gözleri matlasmýs, bastýrdýđýnýzda parmađýnýzýn izi kalan balýđý almayýn.
- Balýđý buzdolabýnda uzun süre saklamayýn.
- Balýđý temizlerken, fileto çýkartýrken kör býçak kullanmayýn.
- Lipsos, iskorpit, trakonya gibi zehirli dikenleri olan balýklarý balýkçýnýza temizletin.
- Çirozun kafasýný koparýp yýkamadan yemeyin.
- Balýđýn pullarýný býçađýn tersiyle deđil, kasýkla temizleyin, böylece etrafa saçýlmaz.
- Balýđý eski bez peçete veya kađýt üzerinde temizlerseniz suyu çekilmis olur.
- Balýđý pisirmeden önce bol suyla yýkayýp tuzladýktan sonra 15 dakika kadar kevgirde süzölmeye býrakýn.
- Balýk kokusunu gidermek için ellerinizi limonlu suyla yýkayýn.
- Balýđý unlayýp tavaya atmadan önce üstüne biraz raký serpin.
- Balýđý pisirirken içine limon ilave etmeyin.
- Balýđý çok kýzgýn yađda kýzartýn, yađýn sýçramamasý için tavanýn içine birkaç küçük ekmek parçasý atýn.
- Tava yaparken balýklarýn birbirine deđmemesine özen gösterin.
- Balýđý mevsiminde yiyin, gittiđiniz balýk lokantasýnda garsona, Balýklarýnýz taze mi? diye sorup komik olmayýn.
- Özellikle dubalara ve demir iskele ayaklarýna yapýsmýs midyeleri koparýp yemeyin, en iyisi midyeden uzak durun.

=====