

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 NİSAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/AŐıılık
Ders Adı : Mutfak Uygulamaları
Dersin Sınıf Düzeyi : 11. Sınıf
Modül/Kazanım Adı : Balıklar ve Su Ürünleri
Konu : Balıkların Hazırlanması
Konu Tarihi Aralığı : 23 Mart-12 Nisan 2020
Ders Öğretmenleri : Rabiha ERŐİN

Nisan 2020, İstanbul

BALIKLAR VE SU ÜRÜNLERİ

1. BALIKLARIN HAZIRLANMASI

1.1. Balıkların Mönüdeki Yeri ve Önemi.

- Eskiden beri bilinen bu önemli besinden özellikle denize kıyısı olan ülkeler yeterince yararlanmakta ve daha ucuz beslenme olanağı bulmaktadır.
- Balık; besleyici değeri yüksek ve sindirimi kolay bir besindir. Fazla yağlı olmayan balıklar; yaşlılara, hastalara ve çocuklara önerilir.
- Deniz balıkları fosfor, iyot, sodyum ve demirden zengin; tatlı su balıkları ise potasyumdan zengindir. Vitamine; A, B1 - B2, D vitaminlerinden zengin, C vitamininden fakirdir.

1.2. Balıkların Özellikleri, Çeşitleri ve Sınıflandırılması.

Balık; Suda yaşayan, solungaçla soluyan, yumurtadan üreyen omurgalıların genel adıdır. Etilerde olduğu gibi balıklarda da kalite ve değerini belirleyen bazı unsurlar vardır. (**Balığın türü, beslenmesi, yakalanışı, saklanması, taşınması ve tazeliğidir.**)

- Dişi balıklar üreme devrelerinde zayıf ve tatsız olurlar.
- Yalnızca bitkiyle beslenen balıkların eti, balık ve diğer deniz ürünleriyle beslenen balıkların etine göre daha lezzetsiz ve yavandır.
- Yakalanma esnasında balığın çok yıpratılmaması gerekir. Ayrıca balığın nakliyesi, saklanması ve pazarlanması da uygun koşullarda yapılmalıdır.
- Balık kırmızı etle kıyaslandığında boşa giden birçok kısmının olduğu görülür. Kemigi, kafası, yüzgeçleri ve derisi atılmakta)

HANGİ AYLARDA HANGİ BALIKLAR LEZZETLİDİR?

OCAK

Uskumru, Lüfer, Palamut, İstavrit, Kefal ve Hamsi(tam yağlı) Çinekop, Kofana, Mezgit, Berlam, Minakop, Dere Pisisi, Tekir ve Kırlangıç bolca avlanır.

ŞUBAT

Kalkan, Tekir, Uskumru, Lüfer, Palamut, Gümüş Balığı, Kefal, Minakop, Dere Pisisi bulunur.

MART

Kefal, Levrek, Kalkan, Uskumru(çiroz olmaya başlamıştır.), Gümüş Balığı, Lüfer, Palamut, Minekop ve Tekir, Kofanadır.

NİSAN

Kalkan, Mercan, Levrek, Kılıç, Kırlangıç, Kılıç Balığı (Ağustos ve Kasım ayında avlananlar kadar lezzetli değildir.), Uskumru(çirozlaşmıştır.), Gümüş Balığı, Kefal, Mezgit, Berlam, Minakop, Tekir, Barbunya, Eşkına ve Kaya balığı çok avlanır.

MAYIS

Levrek, Barbunya, Dil Balığı, Tekir, Kılıç, İskorpit, Kefal, Uskumru, Torik, Palamut, Hamsi ve İstavrittir.

HAZİRAN

Bu ayda balık az tutulur. Balıkçılık için en verimsiz aydır. Tekir, Barbunya, Gelincik, Mercan, Sinağrit, Levrek ve Eşkına bulunur ancak pahalıdır.

TEMMUZ

Sardalya, Kolyoz, İstavrit, Uskumru, Tekir, Barbunya, Kefaldır.

AĞUSTOS

Çingene Palamudu, Sardalya, Kılıç Balığı, Kolyoz, İzmarittir.

EYLÜL

Sardalya, Kılıç, Palamut, Lüfer (pahalıdır.), Kolyoz, İstavrit ve Kırlangıç bolca çıkar.

EKİM

Uskumru, Lüfer, İstavrit, Palamut, Tekir, Barbunya, Kılıç, Levrek, Sinağrit, Mercan, Sardalya, Eşkına, Minekop, Torik, İzmarit gibi balıklar ucuz temin edilebilir.

KASIM

Uskumrunun ve Pisi Balığının en nefis olduğu aydır.

ARALIK

Uskumru, Torik, Palamut, Lüfer, Hamsi ve Tekir boldur.

1.2.1. Balıkların Gruplandırılması.

Genel olarak tatlı su balıkları ve tuzlu su balıkları olarak gruplandırılırlar.

Tatlı Su Balıkları:

- Dere, çay, göl, ırmak gibi tatlı sularda yaşarlar. (Alabalık, Akbalık, Tatlı Su Levreği, Tatlı Su Kefali, Sazan, Yayın, Yılan, Turna ve Kızılkanat)
- Tatlı su balıkları deniz balıklarına oranla daha lezzetsiz ve kılçıklıdır.

Tuzlu Su Balıkları:

- Bunlar cinslerine ve niteliklerine göre siyah etli ve beyaz eti balıklar olarak ikiye ayrılır. Beyaz etli balıkların etleri daha hafif olup sindirimleri daha kolaydır. Kalın kemikli olanlar jelâtince zengin olup haşlama ve balık suyu çıkarmaya elverişlidir.
- Büyük balıklardan fileto çıkartılır.(Barbunya, Tekir, Levrek, Kefal, Lüfer, Kalkan, Mercan, Dülger, Dil, Çipura ve Kırlangıç) Siyah etli balıklarda hem daha yağlı hemde daha ağırdır. Jelâtinini az olduğundan haşlamaya ve balık suyu almaya pek elverişli değildir. Siyah etli balıklar arasında da çok lezzetli olanları vardır.(Hamsi, Gümüş, Sardalya, İstavrit, Uskumru, Kolyoz, İspari, Kılıç, Palamut, Torik ve Zargana)

Bir diğer gruplama da; omurgalı(bunlarda kendi içlerinde düz, yuvarlak, yağlı diye ayrılır) ve omurgasız balıklar olarak gruplandırılmasıdır.

1.2.2. Yemeği Yapılan Başlıca Balık Türleri.

Tatlı Su Balıkları

- **ALABALIK:**

Boyu 25 cm civarında ve genellikle bir porsiyonluk bir balıktır. Balık çiftliklerinde üretildiği için her mevsim bulunur. En çok ızgarası, tavası ve haşlaması yapılır.

- **SOMON (SOM):**

Boyu bir metreye ulaşanları vardır. Doğal olarak ırmak, nehir ve bazı soğuk denizlerde yaşar. Artık endüstriyel şekilde üretilmekte olan bir balık türüdür.Ülkemizde de üreticiliği yapılmaktadır. Eti pembe renkte ve hoş bir görünüme sahiptir. Somon balığının fümesi çok meşhurdur. Taze olarak ızgarası, tavası, buğulaması, haşlaması ve soslu yemekleri yapılmaktadır.

- **SUDAK (UZUN LEVREK) :**

Boyu bir metreye kadar ulaşanları vardır. Göllerde, kısmen nehirlerde, nehir ağızlarında ve bol su getiren nehirlerin döküldüğu sahalarda yaşarlar. Filetosundan soslu yemekler yapılır.

- **YAYIN BALIğI:**

Tatlı sularda yaşayan balıkların en büyüğüdür. Boyu 80-300 cm. arasındadır.250-300 kg. gelenlerine de rastlanır. Ülkemizde birçok göl ve nehirde bulunur. En irileri Sapanca gölünde yaşar. Bu balığın genelde filetosu çıkartılır. Izgarası, tavası, buğulaması, soslu yemekleri v.b. yapılır.

- **SAZAN:**

Boyu bir metreye ulaşan cinsleri vardır. Nehirlerde, barajlarda ve göllerde yaşar.Tavası, buğulaması ve ızgarası yapılır.

- **YILAN BALIğI:**

Boyu iki metreye kadar ulaşabilen ve genellikle 50-150 cm. uzunluğunda bir balık cinsidir. Erkekleri 50 cm. civarındadır. Göl ve nehirlerde yaşar; ancak bazı denizlerde yaşayan türleri de vardır. En fazla fümesi yapılır. Fırında soslu yemekleri de yapılır.

- **TURNA BALIğI:**

Boyu 30-70 cm. arasındadır. Bazen bir metreye ulaşanları da vardır. Ülkemizde göl ve nehirlerde bulunur. Kılçıklı bir balıktır. Haşlaması ve bazı özel yemekleri yapılır.

Tuzlu Su Balıkları

- **BARBUNYA:**

Ortalama 20-25 cm. boyunda olup 40 cm. kadar ulaşanları da vardır. Ağırlığı 150-200 gr. civarındadır. Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz de bulunur. Lüks restoran mönülerinde yer alır. Izgarası ve tavası yapılır.

- **ÇİPURA:**

Ortalama 20-30 cm. boyunda olup daha irileri de vardır. Akdeniz ve Ege de bulunmasına karşı Marmara'da da rastlanmaktadır. Izgarası, buğulaması, (filetosundan) soslu yemekleri ve tavası yapılır.

- **DİL BALIĞI:**

20-30 cm. boyunda bir balık türüdür. Marmara ve Karadeniz de bulunur. Çeşitli soslu yemekleri (filetosundan), ızgarası ve tavası yapılır. Çiğ kılçıklarından çok iyi balık suyu elde edilir. Izgara ve tavası için en fazla tercih edilenleri 250 gr. civarında tek porsiyon halinde satılanlarıdır.

- **DÜLGER BALIĞI:**

Boyu ortalama 30-50 cm. civarındadır. Marmara ve Karadeniz'de bulunur. Fransa'da çok değerli bir balıktır. Eti sedef rengindedir. Genelde (filetosundan) soslu yemekleri ve ızgarası yapılır. Kılçıklarından balık suyu elde edilir.

- **FENER BALIĞI:**

Ortalama boyu 50-150 cm. civarındadır. Her denizde bulunur. Genelde soslu yemekleri ve buğulaması yapılır.

- **GÜMÜŞ BALIĞI:**

Ortalama boyu 7-12 cm. dir. Marmara da çok bulunur. Genellikle bu balığın içi ayıklanmadan pişirilerek yenir. Şeffaf olduğu için ışıpta bel kemiği görülebilir. Kızartması, tavası ve buğulaması yapılır.

- **HAMSI:**

Ortalama boyu 8-12 cm. dir. En fazla Karadeniz'de bulunsa da Marmara'da da bulunmaktadır. Tavası ve buğulaması çok yapılır. Karadenizliler bu balıktan pek çok yemek çeşidi yapmaktadırlar.

- **İSKORPİT:**

Ortalama boyu 20-25 cm. dir. Bütün denizlerimizde bulunabilir. **Yüzgeçlerdeki dikenleri ikinci derecede zehirlidir.** Temizlerken dikkat edilmelidir. Eti beyaz ve lezzetlidir. Çorbası, tavası ve buğulaması yapılır.

- **İSTAVRİT:**

Ortalama boyu 15-20 cm. dir. Ancak değişik türde daha büyük istavritler de vardır. Bütün denizlerimizde bulunur. Tavası ve ızgarası yapılır.

- **KALKAN:**

Boyu 80 cm.ye varan Kalkanlar vardır. Ancak 50 cm. civarında olanlar çoğunluktadır. En çok Karadeniz'de bulunsa da diğer denizlerimizde de bulunmaktadır. Kalkan Balığının erkek olanı makbuldür. Tavası ve haşlaması yapılır.

- **KARAGÖZ:**

Ortalama boyu 20-25 cm. dir. Bütün denizlerimizde rastlanır. En fazla tavası, ızgarası, çorbası yapılır.

- **KEFAL:**

Türlerine göre 20 ile 90 cm. boylarında olur. Lezzeti yaşadığı yere göre değişebilir. Bu balık genelde denizin kirliliğinden etkilenebilir. Tavası, ızgarası, haşlaması ve filetosundan buğulaması yapılır.

- **KILIÇ BALIĞI:**

Türlerine göre 500 kg'a kadar olanları vardır. Ancak yurdumuzdaki denizlerde, genelde 80-100 kg. olanlarına daha çok göç ettiği sırada rastlanır. Şişi, tavası, soslu yemekleri yapılır. Lüks restoran mönülerinde yer alır.

- **KIRLANGIÇ BALIĞI:**

Ortalama boyu 20-40 cm. dir. Bütün denizlerimizde rastlanır. Çorbası, haşlaması ve tavası yapılır.

- **LAĞOS (HANİ) :**

Türlerine göre 1,5 metreye kadar olanları vardır. Daha çok Ege ve Akdeniz de yaşar. Genelde filetosu çıkarılır. Izgara, tava, haşlama, buğulama, soslu vb. yemekleri yapılır.

- **LEVREK:**

75 cm. kadar olanları vardır. Yurdumuzda çok bilinen kıymetli bir balıktır. Izgara, tava, buğulama ve soslu balık yemekleri yapılmaktadır.

- **LİPSOZ:**

50 cm. ye kadar olanları vardır. **Bu balığın yüzgeçlerindeki dikenler ikinci derecede zehirlidir.** Temizlerken dikkat edilmesi gerekir. Bütün denizlerimizde rastlanılır. Eti lezzetlidir. Çorbası, haşlaması, buğulaması, tavası yapılır.

- **LÜFER:**

Yavru halinden itibaren belli iriliğe erişinceye kadar çeşitli isimler alır. Boylarına göre adları da değişen bu balıkların 3 - 7 tanesi 1 kg. gelen Lüfer Balığıdır. Daha küçük olan Sarıkanat ve Çinekop yağsız, Kofana da fazla yağlı olduğu için Lüfer kadar ilgi görmez. Karadeniz ve Marmara da rastlanır. Izgarası ve tavası yapılır.

- **MERCAN:**

Boyu 50 cm. ye kadar ulaşanları vardır. Marmara, Ege ve Akdeniz'de bulunur. Sevilen bir balık türüdür. En fazla ızgarası, filetosundan buğulaması ve soslu yemekleri yapılır

- **MERSİN BALIĞI:**

Genel olarak iri yapılıdır. Boyu 3 metreye kadar ulaşanları vardır. Memleketimiz sularında özellikle Karadeniz'e dökülen nehirlerin civarında ve bir miktarda Marmara'da bulunmaktadır. Mersin balığının eti lezzetlidir. Etinden daha çok füme yapılır. Dünyanın en pahalı gıdası olan Siyah Havyar Mersin Balığının yumurtalarıdır. Zaman zaman lüks restoran mönülerinde yer alır. Fümesi ve fileto şeklinde yemekleri yapılır.

- **MEZGİT (MEZİT) :**

Yurdumuzda denizlerde, uzunluğu 25 cm'yi geçene pek rastlanmaz. Ancak bazı ülkelerde 50 ve 70 cm. olanlarına çok sık rastlanır. En çok Karadeniz'de bulunur. Ayrıca Marmara, Ege ve Akdeniz'de az miktarda vardır. Genelde tavası yapılır.

- **MİNEKOP:**

Uzunluğu ortalama 45-50 cm'dir. Bütün denizlerimizde rastlanır. En fazla ızgarası, buğulaması, filetosundan soslu yemekler ve haşlaması yapılır.

- **ORFOZ (HANİ) :**

Türlerine göre 1,5 metreye kadar olanları vardır. Genellikle 60-80 cm. ve 10-15 kg. arası değişir. Daha çok Ege ve Akdeniz'de yaşar. Genelde filetosu çıkarılır. Izgara, tava, haşlama, buğulama ve soslu vb. yemekleri yapılır.

- **ORKİNOZ (TON-TUNA) :**

İri cüsseli bir balıktır. Üç metreye kadar olan türleri vardır. Denizlerimizde rastlanan türleri genelde iki metreyi geçmez. Konservesinden sonra en fazla (filetosundan) tavası, ızgarası, soslu yemekleri ve buğulaması yapılır.

- **PALAMUT:**

Esmer eti olan bu balığın boylarına göre adları değişmektedir. Ağustos ayı sonuna doğru Çingene Palamudu (20-25 cm. arası olanları), Ekim Kasım aylarında asıl Palamut (25-35 cm. arası ve 700-800 gr. arası olanları). Daha sonraları ise Torik olarak piyasaya sürülür. Genellikle Karadeniz’de rastlanır. Izgarası, tavası, buğulaması ve filetosundan soslu yemekleri yapılır.

- **PİSİ BALIĞI:**

Boyu 60 cm. ye erişebilen ve genellikle 25-30 cm. olan bu balık, Akdeniz’de çok rastlansa da Marmara ve Karadeniz’de de görülür. Izgarası, tavası, haşlaması ve filetosundan soslu yemekleri yapılır.

- **SARDALYA:**

Boyu 10-15 cm’dir. Genelde Akdeniz’de bulunur. Ancak diğer denizlerimize de göç eder. Izgarası meşhurdur. Turistik restoran mönülerinde bazen rastlanır.

- **SİNARİT:**

Boyu bir metreye kadar ulaşanları vardır. Marmara, Ege Denizi ve Akdeniz ‘de bulunur. Nadiren de olsa Karadeniz’de de görülmektedir. Küçüklerinden ızgara ve tava yapılır. İrilerinin filetosundan her türlü balık yemeği olur.

- **USKUMRU:**

Geçici balıklardandır. Ortalama boyu 20-30 cm’dir. Marmara ve Karadeniz’de çok rastlanır. Uskumru Kalyoz balığına çok benzer; ancak lezzetleri farklıdır. Kalyozların gözleri Uskumru balığından iki misli daha fazla büyüktür. Uskumru’nun ızgarası, fırınlanması ve buğulaması yapılır. Turistik restoran mönülerinde yer alır.

- **VATOZ:**

Boyu 50-100 cm. dir. En fazla Akdeniz ‘de rastlanan bu balık Fransa’da çok sevilir. Hazırlama şekli diğer balıklara göre çok farklıdır. Satın alındıktan sonra beklemeden porsiyonlanır, sirkeli suda 20 dakika bekletilir, yavaş ateşte poche usulü pişirilir. Sonra kendi suyunun içinde soğutulur ve suyu jöleleşir. Bu jöleli suyun içinde balıklar 4-5 gün saklanabilir. İstendiği an kendi suyunun içinde ısıtılır, süzülür, derisi yüzülür ve üzerine tereyağı dökülerek servis yapılır. Balığın üzerine tercihen sirke veya limon suyu dökülerek de servis yapılabilir.

1.3. Satın Alınmasında Dikkat Edilecek Noktalar.

- Balık satın alırken genel olarak balığın tazeliği ve kalitesi, yenebilir et oranı ve mevsimi önemlidir.
- Balığın usulüne uygun olmayan şekilde ve yanlış bekletilmesi genellikle dış kısımlarında başlayan bayatlamalara sebep olur. Balığın bozulmasını önlemek için acilen balık hemen akarsu altına tutulur, bir süre yıkanır.

Balığın Tazeliğini Saptama Yolları:

- Gözleri parlak, dolgun ve şişkindir.
- Solungaçları nemli ve kırmızıdır, kötü koku yaymaz. Balık bayatlamaya ve kokmaya baş kısmından başlar.

- Eti sıkı ve esnektir, elle bastırıldığında eski şeklini kolayca alır (ancak buzhane balığı serttir).
- Pulları yatık, kaygan ve yapışkaktır. Bayatladıkça bu görüntü kaybolur.
- Suyu bırakıldığında dibe çöker.
- Doğal yosun ve deniz kokusu vardır, amonyak kokmaz.
- Taze balık hareketli gibi kıvrık bir şekilde durur, balık bayatladıkça görüntü donuklaşır, sabitleşir.
- Taze balıkların kuyruk yüzgeçleri uç kısımlarına kadar muntazamdır. Şekli belirgindir. Bayatladıkça yüzgeçlerin uç kısımları şekil değişikliğine uğrar.

1.4. Balığın Temizlenmesi

1.4.1. Temizlemede kullanılan araçlar:

- Balık makası
- Balık tezgâhı, balık kesme tahtası
- Balık ayıklama bıçakları
- Süzgeç
- Balık saklama dolapları, balık buzdolabı
- Küvet, tepsi, kâse

1.4.2. Pullu balıkların temizlenmesi.

- Balıklar pullarının kolay çıkması için 5-10 dakika tuzlu suda bekletilerek temizlenir. Ya da akarsuyun altında kuyruklarından tutularak keskin olmayan bir bıçakla pulların aksi yönünde kazınarak temizlenir.
- İç organlarının çıkarılması: Keskin bir bıçakla solungaçları altından kesilerek önce başları alınır. Sonra anüs deliğinden başa doğru kesilerek karnı yarılar, iç organları dışarı çıkarılır. Akarsuyun altında iyice yıkanır temizlenir. Bazı balıklar bütün olarak başlarıyla birlikte temizlenip hazırlanır.
- Fileto çıkarılması: Küçük kılçıklı balıklar, içleri çıkarılıp temizlendikten sonra pişirilir. Büyük balıklar ise dilim, kuşbaşı doğandıktan veya fileto çıkarıldıktan sonra kullanılır. Özellikle kalın kılçıklı balıklar filetolara ayrılır. Baş kesilip içi temizlenen balık, kuyruğu aşağı ve sırtı sağa gelmek üzere yatırılır. Keskin bir bıçakla sırtından kuyruğa doğru kesilerek üst parça çıkarılır. Çevrilerek diğer yüzü kesilerek kemiğinden ayrılır. Bazen deriside sıyrılarak çıkarılır. Bunun için ayrılan parça kuyruk tarafından tutularak, keskin bir bıçak yardımıyla deri etten kurtarılır ve başa doğru sıyrılır. Gerekliyorsa birer kişilik parçalar halinde kesildikten sonra kullanılır.

1.4.3. Pulsuz balıkların temizlenmesi.

Pulsuz balıkların temizlenmesi pullu balıklarda olduğu gibidir, sadece pullarının temizleme aşaması atlanır.

1.5. Balıkların Porsiyonlanması.

1.5.1. Balıkta Yenebilir Et Oranı.

Balıktan çıkan fire balığın anatomisine göre değişir. Bu fire balığın fiyatının yükselmesine sebep olabileceği gibi kişi başına düşecek yenebilir et miktarının azalıp çoğalmasını da etkiler. Satın alınacak balığın ne kadar fire verdiğini iyi bilmek gerekir.

FİRE: Deri ve pullar, iç organlar, kılçıklar, kafa ve yüzgeçler (yenmeyen kısımlar) dir.

BALIKLARI PARÇALAMA VE PORSİYONLARA BÖLME İŞLEMİ ;genelde pişirme hazırlığının son aşamasında yapılır, filetosu çıkartılır, dilimlere kesilir, parçalara bölünür veya bütün verilir.

BALIK FİLETOSU: Bazı balıklar fileto olarak pişirilir. Fileto büyükse 150 gr. civarında porsiyonlara bölünür. Fileto küçükse, birkaç tane fileto birleştirilerek bir porsiyon yapılır.

BALIK DİLİMİ: Yuvarlak büyük balıklar 2-3 cm. kalınlıkta dilimlere kesilerek porsiyon yapılabilir. Balık dilimi porsiyonu 180–200 gr. arası olmalıdır.

BALIK PARÇASI: Kalkana benzeyen düz balıklardan kesilir. Balık parçası porsiyonu 300–350 gr. arası olmalıdır.

PORSİYONLUK BALIK: Tanesi 200-250 gr. arası olan ve bir porsiyon olabilen balıklardan yapılır. (Alabalık, Dil balığı, Çipura vb.)

KÜÇÜK TANE BALIKLAR: Küçük olmaları sebebiyle birkaç tanesinden bir porsiyon yapılır.250-300 gr. arası bir porsiyon olabilir (Hamsi, Sardalya, Gümüş Balığı, İstavrit vb.)

1.6. Balıkların Saklanması

Balık çok çabuk bozulan bir yiyecektir. Yağsız ve yassı balıklar yağlı ve silindirik balıklardan daha uzun dayanır.

Balıkların saklanacağı dolap tamamen balık için ayrılmış özel dolaplar olmalıdır.

1.6.1. Taze (Soğuk) Saklama

- Taze balıkların bekletilmesi için uygun soğukluk derecesi 0 ° C ile +2 ° C arası olmalıdır. Ayrıca balıklar buz içerisinde saklanmalı ancak buza direkt olarak temas etmemelidir. Birkaç kat buz üzerine ince naylon, üzerine balıklar; tekrar üzerine naylon ve onun üzerine de buz parçaları konmalıdır. Eriyen buz parçaları balığa değmeden saklanmalıdır.
- Tatlı su balıklarının buz içinde saklanması da tavsiye edilmez. Vatoz balığı piştikten sonra kendi suyu içinde (en fazla 4 gün) saklanmalıdır. Buz içinde balık saklama süresi üç günü geçmemelidir.
- Taze balıklar günlük olarak yıkanmamalıdır. Balığı yıkamak üzerindeki yapışkanlığı alabilir; ancak bayatlamasını önleyemez. Bu yüzden balık değil de balığın saklandığı kap veya yer her gün temizlenmelidir.

1.6.2.Dondurarak Saklama.

Balık hemen temizlenmeli ve birer kerede kullanılacak parçalar halinde, gıda kodexine uygun poşetler içerisinde hava almayacak şekilde sıkıca paketlenir. – 32 ° C ile – 40 ° C de dondurulur. – 18 ° C de 3–6 ay süreyle saklanır.

1.7. İşlenmiş Balıklar

1.7.1. Balık Konservelerinin Saklanması ve Kullanılması.

- Balık konserveleri yapılırken, balıklar önce çeşitli şekillerde pişirilerek hazırlanır. Değişik boylardaki konserve kaplarında konserve edilerek işlem tamamlanır.
- Ambalajları bir defada kullanılıp tüketilecek şekilde olmalıdır.
- Serin ve rutubetsiz yerlerde saklanmalıdır.
- Kullanırken raf ömrüne (son kullanma tarihine) dikkat edilmelidir.
- Açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmeli. Bekletilmemelidir.

1.7.2. Dondurulmuş (Fresh) Balıkların Saklanması ve Kullanılması

- Balıklar avlandıktan hemen sonra temizlenerek birer kere de kullanılacak paketler halinde ve Gıda Kodexine uygun ambalajlar içinde paketlenmek suretiyle dondurularak saklanır.
- Balığın dondurulma ısı - 32 ° C ile - 40 ° C'dir
- Dondurulan balık – 18 ° C de 3-6 ay süreyle saklanabilir.
- Kullanılacağı zaman sıcak ortamla temas ettirmeden buzdolabı ortamında ağır ağır çözülmesi sağlanmalıdır.
- Çözülen balıklar hemen kullanılmalı, bekletilmemelidir.
- Çözülen balıklar tekrar dondurulmamalıdır.

1.7.3. Kurutulmuş Balıkların Saklanması ve Kullanılması

- Kurutma işlemi genellikle yağsız ve pulsu balıklara uygulanan bir yöntemdir. Memleketimizde en çok uygulaması Çiroz da görülür. Uskumru Balığı Nisan Mayıs aylarında zayıflar, yağını kaybeder ve Çiroz adını alır. Avlanan Çirozlar temizlendikten sonra bir süre bol tuzla tuzlanarak bekletilir. Rüzgâr alan havalı yerlerde ağaca ve ipe asılarak kurutulur. (Artık bu işlemler için özel kurutma makinaları kullanılmaktadır) Kurutulan balıklar hafif ateşe gösterilerek (meşe gibi güzel kokulu odunlar kullanılarak) yumuşatılan balıklar tokmaklanarak ezilir. Bir süre sirkede bekletilir. Çeşitli garnitürlerle süslenerek sofraya alınır.
- Kurutulmuş balıklar serin ve rutubetsiz bir ortamda bekletilmelidir. Özel bekletme odaları (depoları) en uygun bekletme ortamıdır.

1.7.4. Füme Balıkların Saklanması ve Kullanılması

- Bu yöntem ülkemizde genellikle Mersin, Yılan ve Somon balıklarına uygulanır.
- Temizlendikten sonra kısa süreli salamura yapılarak suyu alınan balıklar, içinde özel kokusu olan talaş ve odun parçalarının ağır ağır yakıldığı, bu iş için kullanılan füme-tütsü odalarında uygun şekilde bekletilerek koku ve lezzet kazanır. Ayrıca birazda kururlar. Oldukça kıymetli ve pahalı bir üründür.
- 0 ° C de ve rutubetsiz yerlerde 3-6 ay arası saklanır. Sıcakta bekletilmemelidir.
- Genellikle özel paketler içerisinde olup paketler açıldıktan sonra bekleme sürelerine dikkat etmek gerekir.

1.7.5. Salamura Balıkların Saklanması ve Kullanılması

Yörelere göre bazı aylarda fazla olan balıklar salamura yapılarak değerlendirilir. Ülkemizde Hamsi, Sardalya, Palamut ve Torik gibi balıklarda çok uygulanır.

Salamuraların İşlem Basamaklarında Dikkat Edilecek Noktalar.

- Temizlenen balık irice çekilmiş tuzla karıştırılarak uygun kaplara dizilir.
- Tuzun bol alması gerekir, çünkü tuz balığın suyunu hızla alır. Balık tuzun içinde pişmiş gibi olur.
- Ekim ve Aralık aylarında avlanan iri Palamut veya Torik balığından Lakerda yapılır. (Torik: Palamudun çok irisine verilen isimdir).
- Balıklar ayıklandıktan sonra iri iri dilimlere ayrılır. Dilimler arasına bolca tuz koyularak uygun kaplara istif edilir.

Saklama koşulları.

- Serin ve rutubetsiz bir ortamda 1,5 – 2 ay bekletilebilir.
- Yemeye hazır hale getirildikten sonra uzun süre bekletilmemelidir.

Servisi.

Muntazam dilimler halinde süslenecek sofralarda, açık büfelerde pahalı yemekler arasında servise çıkar.

1.7.6. Havyar Çeşitleri Özelliği Saklanması ve Kullanılması

Havyar çok pahalı bir besin olup dişi Mersin Balığının döllenmemiş yumurtalarından elde edilmektedir.

Dünyada en çok havyar tüketen ülkeler İsviçre, Fransa ve Almanya'dır.

Çeşitleri

- En pahalısı taze havyar olarak tanınan, az tuzlu Malossol havyarıdır.
- Rus havyar çeşitlerinden Beluga, adını nesli tükenmekte olan en büyük ve en vahşi mersinbalığından alan ve nadir bulunan en değerli havyarlardan biridir.
- Osiotr havyarı, parlak gri renkte fındık tadında olup adını orta büyüklükteki Mersin Balığından almaktadır.
- Sevryuga ise, küçük taneli ve gri renkli bir havyarıdır. Hafif keskin bir tadı olup adını en küçük Mersin Balığından almıştır.
- Somon balığı yumurtalarından elde edilen küçük ve portakal renkli taneli havyara da, Kırmızı Havyar denilmektedir.