



Farklı Yöntemlerle Kızartılan Patlıcanların Yağ Çekme Oranları ve Bu Patlıcanlarla Yapılan Patlıcan Musakkanın Tüketiciler Tarafından Beğenilme Durumu (Oil Absorption Rates of Eggplants Fried with Different Methods and Status of Being Liked of this is Eggplant Moussaka Made with Eggplants by Consumers)

* Mehmet Akif ŞEN ^a 

^a Giresun University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:01.10.2020

Kabul Tarihi:01.11.2020

Anahtar Kelimeler

Patlıcan

Patlıcan musakka

Yağ

Kızartma

Öz

Mutfakta kullanılan değişik pişirme yöntemleri gıdalarda farklı özelliklerin ortaya çıkmasında ve yemeğin tüketici tarafından beğenilip beğenilmemesinde önemli bir rol oynamaktadır. Türk mutfağının önemli bir ürünü olan patlıcan musakka yemeği yapmak için patlıcanların önceden kızartılması gerekmektedir. Bu kızartma işlemi için kullanılan pişirme yöntemleri derin yağda kızartma, tuzlu suda bekletip derin yağda kızartma, una bulayıp derin yağda kızartma ve yağ püskürterek fırında kızartma şeklindedir. Bu çalışmada patlıcanların belirtilen pişirme yöntemleri ile kızartılması gerçekleştirilmiş, kızartma sonucunda ne kadar yağ çektikleri hesaplanmış ve bu kızartma işleminden elde edilen patlıcanlarla pişirilen patlıcan musakka yemeklerinin beğenilme durumu duyuşal test ile ölçülmüştür. Çalışmamızın sonucunda en az yağ % 3.07 ile yağ püskürtülerek fırında pişirilen patlıcanlardan, en fazla yağ ise % 18.12 ile una bulanıp derin yağda kızartılan patlıcanlardan elde edilmiştir. Buna karşılık en beğenilen patlıcan musakka yemeği % 4.2'lik tuzlu su çözeltisinde bekletildikten sonra derin yağda kızartılan patlıcanların kullanılmasıyla elde edilen yemek olmuştur.

Keywords

Eggplant

Eggplant musakka

Oil

Fry

Abstract

The different cooking methods used in the kitchen play an important role in the emergence of different features in foods and whether the food is liked by the consumer. Eggplants must be fried beforehand in order to make the eggplant moussaka dish, which is an important product of Turkish cuisine. The cooking methods used for this frying process are frying in the deep oil, soaking in salt water and frying in the deep oil with flour, frying in the deep oil with flour and frying in the oven by spraying oil. In this study, frying the eggplants with the specified cooking methods was carried out, the amount of oil they absorbed as a result of frying was calculated and the liking of the eggplant moussaka dishes cooked with the eggplants obtained from this frying process was measured by sensory test. As a result of our study, the minimum oil with 3.07 % was obtained from the eggplants cooked in the oven by spraying it oil, and the highest oil with 18.12 % was obtained from the eggplants that were deep fried with flour. On the other hand, the most popular eggplant moussaka dish is the version obtained by using deep-fried eggplants after soaking in a 4.2 % saline solution.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mehmetakifsen@gmail.com (M. A. Şen)

DOI: 10.21325/jotags.2020.728