



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FERMENTE VE ISIL İŞLEM SUCUK ARASINDAKİ FARKLAR

<https://www.sultanet.com>

Fermentasyon ürünler aslına bakıldığında oldukça faydalı ürünler olduğu görülmektedir. Doğal gıdalardan oluşan ürünler fermente ürünlerdir. Yoğurt, kefir, turşu gibi ürünler fermentasyon işlemiyle elde edilmektedir. Fermente sucuk ürünleri bu bakımdan oldukça doğaldır. Fermente sucuk ürünlerinde uzun süreli ve doğal kendi haline bırakma durumu vardır. Öte yandan ısıt işlem sucuklarında bir çok faydalı yanı vardır. Fermente olan sucuklar kurutulma sırasında fire vermektedirler. Isıt işlem sucuk ürünlerinde ise bu tarz kayıplar yaşanmamaktadır. Özellikle ısıt işlem yöntemiyle üretilen sucuk ürünleri sucuğun çok tüketildiği bizim gibi ülkelerde daha kullanıma yatkındır. Ürünlerimizi sofralarınıza hazır hale getirene kadar ki süreçte doğal ve katkısız olarak üretim tesislerimizde paketlenmekte ve tüketicilerin yiyebileceği hale getirilmektedir. Sucuk alırken dikkat edilmesi gereken bir diğer önemli konu yağ miktarının dengeli olması ve et miktarından az olmasıdır. Kesilen sucuk diliminin kenar kısımları ile orta kısmı arasında çok fazla fark olmamalı pişirildiği zaman çok fazla yağ bırakmamalı ve yağı çabucak ve hızlı bir şekilde donmamalıdır.

