



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK ALIRKEN DİKKAT EDİLECEKLER

<https://www.sultanet.com>

Sucuğun dış yüzeyinin kuru olması önem taşımaktadır. Sucuk elle kontrol edildiğinde çok sert ya da çok yumuşak olmaması büyük önem taşımaktadır. Suni bir kırmızılık taşıyan sucuk ürünlerinden kaçınmak gerekmektedir. Sucuğun serin yerlerde muhafaza edilmesi gerekmektedir; fakat sadece bu durum yeterli değildir. Paketi açıldıktan sonra mümkün olduğunca kısa sürede paket halindeki ürünler tüketilmelidir. Pişirildiği zaman çok ufalan ve dağılan sucuklara da farklı katkı maddeleri eklenebileceği düşünülerek dikkat edilmelidir. Sucuk gıdasını diğer gıdalardan farklı bir bölümde poşete sarılı olarak bekletilmesi gerekmektedir. Aldığınız sucuk eğer yaş bir sucuk ürünü ise havadar ve güneş ışığı almayan bir yerde bekletilmesi gerekmektedir. Bahsettiğimiz tüm durumlar sucuk seçiminde önemli kriterlerdir. Sultan Et ve Gıda olarak kendi yemediğimiz ürünü başkasına da yedirmeme anlayışıyla ürünlerimizi siz değerli tüketicilerimize sunmaktayız.