



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUCUK

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Kıyma haline getirilmiş çiğ etin çeşitli baharatlar, tuz ve sarımsak ile çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra tabii ve suni barsaklara çeşitli boy ve şekillerde doldurularak hazırlanmasıyla elde edilen et ürünüdür. Sucuk; yapımında kullanılan etlerin özellikleri, bileşimleri, yapım teknolojileri ve ambalajlarındaki farklılıklar nedeniyle çeşitlilik gösterirler. Genel olarak 4 grupta toplanırlar.

Fermente Sucuklar: Çiğ malzemeden hazırlanan bu tür sucuklar bir olgunlaşma devresi geçirdikten sonra çiğ olarak tüketilir.

Haşlanmış Sucuklar: Çiğ malzemeden yapılıp üretimleri sırasında sıcak suda veya buhar altında bir haşlama devresi geçiren sucuklardır.

Piştirilmiş Sucuklar: Pişmiş malzemeden hazırlanır.

Kızartılmış Sucuklar: Çiğ malzemeden hazırlanan bu tür sucuklar kullanılmadan önce pişirilmeleri gerekir.

---