



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUK YAPIMINDA NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR?

<https://www.sultanet.com>

Herkes tarafından sevilerek tüketilen sucuk, etten üretildiği için belirli noktalara ekstra dikkat edilmesi gerekmektedir. Sucuk yapımı üzerine dikkat edilmesi gerekenler aşağıda sıralanmıştır.

Kaliteli et kullanılması,

Kesim sonrası etlerin iyi dinlendirilmiş olması,

pH dengesinin iyi gözetilmesi,

Sucuk yapımında kullanılacak olan etin kemik, kaba yağ, tendo, ligament, lenf yumruları, büyük damarlar, sinirler ve fascialarından arındırılması,

Üretimde kullanılacak olan yağ, kuyruk yağı ve kabuk yağı olması,

Hamur hazırlanırken et ve yağ oranlarının dengesi iyi ayarlanması,

DFD ve PSE kullanılmaması, (DFD= Dry Firm Dark, kuru, sert, koyu; PSE= Pale Soft Exudative, soluk, yumuşak, sulu)

Nitrit ve monosakkarit kullanımı tercih edilmesi,

Üretimde kullanılacak katkı maddeleri saf ve mikrobiyolojik kalitesinin yüksek olması,

Olgunlaştırma odasında sucuklar birbirine değmeyecek şekilde asılması,

Nem oranları, hava akımı ve sıcaklık doğru ayarlanması üretimde dikkat edilmesi gereken noktalardır.