SÜTÜN KULLANIMINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Sütlü tatlıların ana malzemesi olan sütün temizliği son derece önemlidir. Hastalık yapıcı mikroorganizmalardan arındırılmış olmalıdır. Sektörde kullanılan açık sütler süzülerek kaynatılır. Sütlü tatlılar hazırlanırken kullanılan sütleri şu şekilde sıralayabiliriz:
Pastörize süt: Sütün 80-85 oC?de yarım saat tutulması ve aniden soğutulması ile patojen (hastalık yapıcı) mikroorganizmalardan arındırılması işlemidir. Sütlü tatlılar yapımında ana malzeme olan sütün hastalık yapıcı mikroorganizmalardan arındırılmış olması gerekmektedir. Ticari mutfaklarında süt genellikle büyük miktarlarda açık alınmışsa alınan süt süzülür, 3-5 dakika kaynatılarak sütün pastörize edilmesi gerekir. Ancak son dönemde piyasada pastörize edilmiş kullanıma hazır sütler bulunmaktadır. Sütle hazırlanan tatlılar ve diğer yiyecekler için sağlıklı olması açısından sokak sütü yerine pastörize edilmiş sütlerin kullanılması uygun olur.
Sterilize süt: Sütün 130-150 oC de3-5 saniye tutulmasıyla yararlı,zararlı tüm mikroorganizmalardan arınması işlemidir. Piyasada UHT arındırılmış (uzun ömürlü) dediğimiz sütlerdir. Uzun ömürlü olan sütler kullanımı ve saklanması açısından büyük kolaylık sağlar. Ocak ve fırın kullanılmayarak hazırlanan tatlılar için daha güvenilirdir. Sütlü tatlılar için gerek pastörize olsun, gerekse sterilize olsun mutlaka üretim ve son kullanma tarihlerine (raf ömrüne) dikkat edilmelidir. Kullanım süresi dolan sütler asla kullanılmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:96993 • adı:Sütün Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 21:34