TURŞUNUN BOZULDUĞU NASIL ANLAŞILIR

YUMUŞAMA: Salamura suyunda tuz oranı az olursa görülür. Yüzeyde zar yapan mayalar da yumuşamaya neden olur. Salamura suyunu yeterince yapmak ve yüzeyde biriken zar halindeki mayayı temizlemek suretiyle yumuşama önlenebilir.

ŞİŞME: Salamuranın suyu çok tuzlu olursa görülür. Salatalık, kejek, pancar gibi sebze turşularında görülür. İçlerinde boşluklar oluşur. Bunu önlemek için tuz oranını doğru yapmak ve küçük, körpe sebze kullanmak gerekir.

ÇİÇEKLENME: Turşuların üzerinde beyaz bir zar olarak görülür. Tuzu ve ekşiliği az olmuş turşularda görülür. Turşu hava almış ve sıcakta beklemişse çiçeklenme kaçınılmaz. Önlemek için turşuyu serin bir yerde bekletmek ve zaman zaman üzerindeki zarı almak gerekir.

KÜFLENME: Turşunun üzerinde beyazdan başka renklerde zar ve küf oluşursa o turşuyu yememek lazımdır. Fazla hava almış, tuzu ve ekşiliği az turşularda görülür.

ÇÜRÜME: Daha çok lahana turşularında görülür. Yapraklar suyun üstüne çıkınca hava alır ve çürürler.

SUNME: Turşular sıcakta bekletilirse olur. Suyu salyalanır. Yenmesi doğru değildir.

ESMERLEŞME: Turşu suyunda fazla kireç, demir, bakır gibi maddelerin bulunmasından olur. Bunun için içme suyundan turşu yapılmalıdır.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024

© lezzetler.com tarif no:24572 • adı:Turşunun Bozulduğu Nasıl Anlaşılır • gönderen:gülay çarıkçı • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:10