

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/351493>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Сертификация товара

-

Колбасные изделия — это продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению.

Варёные колбасы изготавливаются из просоленного фарша. Их варят при температуре около 80 градусов. Варёные колбасы наиболее популярны в мире. Варёные колбасы могут содержать большое количество сои, а могут быть и вегетарианскими с соей или сейтаном вместо мяса. Из-за содержания большого количества воды долго не хранятся.

Варёные колбасы содержат 10—15 % белка, 20—30 % жира, энергетическая ценность — 220—310 ккал на 100 г.

Вареные колбасы имеют нежную консистенцию, высокую сочность, специфический вкус и аромат. Основные этапы технологии: измельчение и посол сырья, приготовление фарша, наполнение оболочек, термообработка. Измельчение сырья в зависимости от вида колбас может быть грубым (нарезка вручную на куски или измельчение на волчке) или тонким (до пастообразного состояния), посол с нитритом натрия (для получения розово-красного цвета) либо без него.

Колбаса – особый продукт для российского потребителя. Наличие или отсутствие колбасных изделий в рационе питания семьи традиционно служит показателем материального благополучия.

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/351493>