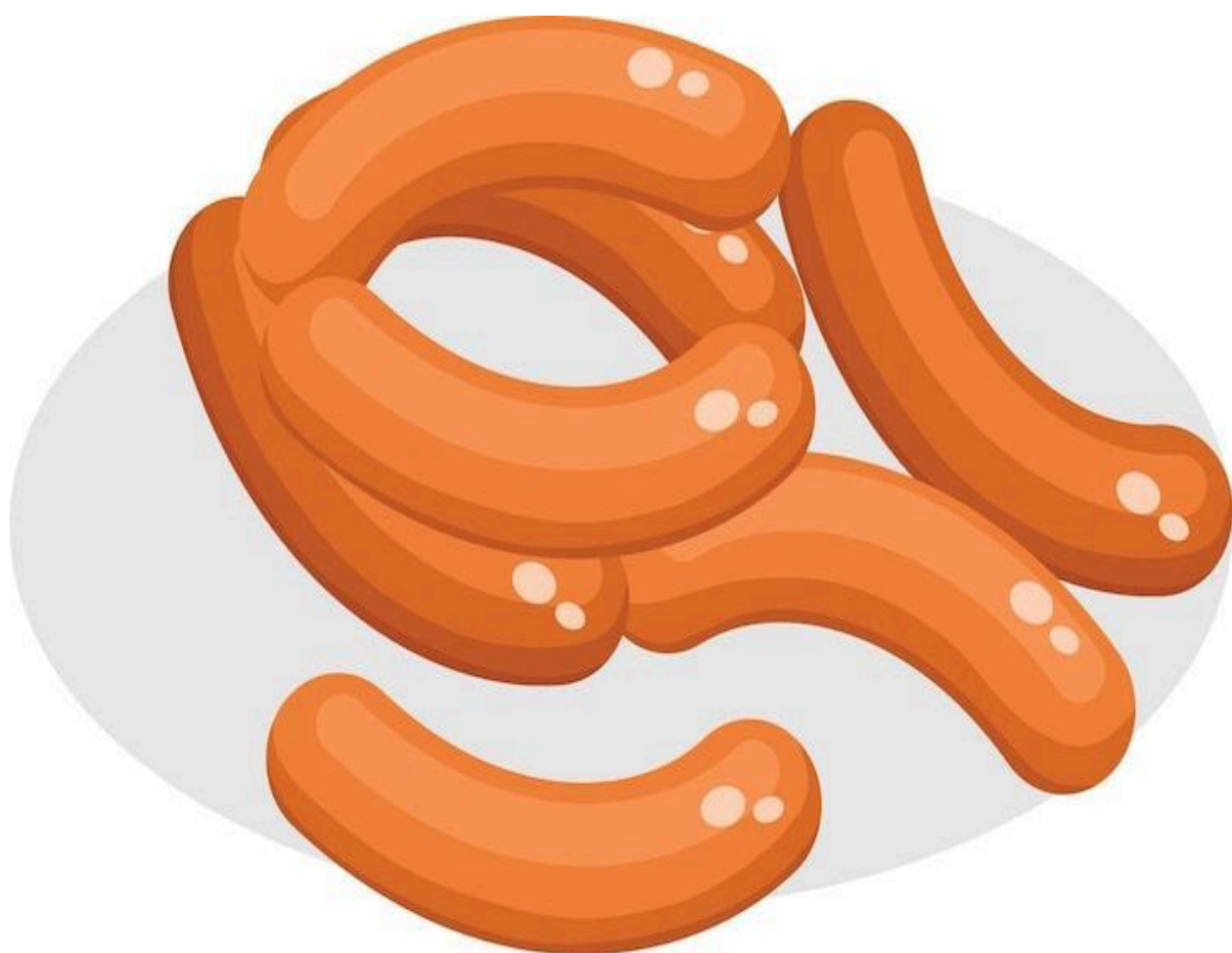


Выбираем сосиски



Сосиски можно разделить на две категории:

Категория А

Мяса в них должно быть не менее 80%. Такие сосиски более плотные, жирные, сытные



Категория Б



В них содержание мяса по нормативам составляет от 60 до 80%, консистенция более нежная, вкус (за счет добавок) сливочный или пряный

Классификация по видам в зависимости от состава

«Молочные»



Для их изготовления используют сухое молоко (не больше 28%), в диаметре они немного тоньше обычных сосисок



«Сливочные»



Изготавливают
из смеси
говядины и
свинины с
добавлением
сухих сливок



«Любительские», «Баварские», «Венские»



Сделаны из смеси мяса говядины и свинины, более тонкие и длинные; могут быть подкопченным и, с повышенным содержанием пряностей



«Докторские», «Ветчинные», «Мюнхенские»,
«Телячьи»



В составе —
говядина с
курицей или
свининой с
добавлением
сухого молока
(реже —
сливок)



«Диетические»



Изготовлены
из мяса
курицы или
индейки;
светлые, с
желтым
оттенком



«Веганские»

продукт,
изготовленный
на основе сои,
бобовых,
овощей и
специй

Основные показатели для выбора сосисок хорошего качества



ГОСТ

Сосиски сделаны по ГОСТу должны быть изготовлены исключительно из качественного мяса и натуральных ингредиентов, ни крахмала, ни растительного белка (сои) в них не должно быть.

Если сосиски сделаны по ТУ (техническим условиям), рецептуру производитель волен разрабатывать самостоятельно, при этом непосредственно на мясо может приходиться 20% и меньше.

Состав

ГОСТ допускает наличие в составе нитрата натрия (красителя), он может быть обозначен как E250.

По ГОСТу некоторые добавки обязательны в рецептуре сосисок.

Эта установка нужна в первую очередь для безопасности и вкуса продукта. Особенно много вопросов к нитриту натрия, хотя существующие регламенты предписывают использовать вещество буквально в следовых количествах. Этого достаточно, чтобы сосиски и сардельки стали приятно розовыми (а не серыми, как вареное мясо), а также предотвратить рост бактерий, вызывающих ботулизм.

Еще в сосиски добавляют антиокислители, стабилизаторы и регуляторы кислотности. Благодаря этому у продукта может быть более длинный срок годности.

Веществ вроде сорбиновой или бензойной кислоты в составе быть не должно.

Срок годности

При покупке обязательно следите за свежестью сосисок. У развесных продуктов — 3—5 дней, в модифицированной упаковке — до 35 суток, в вакууме — 10—15 суток.

Цвет

Он должен быть светло-розовым, более темные оттенки говорят об избытке красителя. Если красителя совсем нет, сосиски могут иметь сероватый оттенок. Выглядят они не так аппетитно, но зато более натуральные.

Упаковка

Сосиски и сардельки продаются в вакууме или в упаковках со специальной газовой средой из смеси азота и углекислого газа. В плане безопасности разницы нет — оба варианта помогают продукту храниться дольше. Единственный нюанс кроется в том, что вакуумная упаковка слегка ужимает колбасное изделие. Из-за этого может выделяться жидкость: обычно ее видно через прозрачный материал. Она не должна быть мутной или со странными вкраплениями. А вот количество может быть разным. Какие именно сосиски и сардельки выбрать — в вакууме или в газовой среде, — решайте, исходя из их вкуса или доверия к бренду.

Оболочка

Производители ограничены тремя вариантами: есть натуральная оболочка, искусственная белковая и полимерная.

Сардельки обычно продаются в натуральной оболочке или свиной череве. Благодаря этому они хрустят с каждым укусом.

Самые простые сосиски упаковывают в искусственную оболочку. Она как пластиковый пакет, ее обязательно нужно снимать.

Сосиски в полимерной оболочке мягкие и приятные. Они не хрустят, но у них более нейтральный вкус и нежная текстура.

Хорошую, качественную сосиску или сардельку можно попробовать определить и по внешним признакам

Сосиска должна быть упругой, с плотной оболочкой.

Бульонные и жировые отеки, которые просматриваются явно, свидетельствуют о том, что при изготовлении в ход пошло дешевое мясо с большим количеством жил и жира. Или производитель переборщил с водой.

Если сосиска слишком мягкая, без белковых добавок точно не обошлось.

При этом сарделька может быть более рыхлой внутри благодаря высокому содержанию жира, а на ощупь значительно мягче. Но если после надавливания она не восстанавливает форму через несколько секунд, от покупки лучше отказаться.

Яркий розовый или красный цвет говорят о том, что производитель переборщил с красителем, темный — с консервантами.

Сосиску или сардельку можно попросить разрезать. Если вы видите мясную однородную массу серовато-розового цвета — хорошо. Плохо, если консистенция мякоти рыхлая. Цвет среза сардельки должен быть розовым или светло-розовым, а мясная масса может быть немного пористой.

Шпикачки на срезе отличаются кусочками шпика белого или розоватого цвета размером не более 4 мм. Крупинчатая консистенция или крупные пустоты говорят об избытке воды.

Что делать после покупки

Если сосиски во время их варки пухнут и начинают разваливаться на глазах, значит производители не пожалели крахмала.

Поджаренная или приготовленная в микроволновке сосиска сморщилась или вздулась? В изделии в избытке присутствует вода или каррагинан — добавка, способная вызвать аллергию.

Если при варке вода окрашивается, значит в состав мясных изделий добавили красители.



Чем отличаются сосиски, сардельки и шпикачки

Сосиски и сардельки — это вареная колбаса в миниатюре, и разница между ними — только в форме и размере. Сосиски — длинные и тонкие, а сардельки — толще и короче.

Отличия в составе и вкусе зависят от названия и рецептуры производителя, как и у вареных колбас. За счет того, что сардельки толще, их нужно варить на 3–5 минут дольше сосисок.

Шпикачки отличаются именно составом ингредиентов. В них обязательно содержится шпик, то есть кусочки сала, которые придают сочность и жирность.



Основное заключается в оболочке.

Шпикачки выпускаются только в натуральной оболочке — череве или кутизине. У сосисок и сарделек может быть, как искусственная, так и натуральная оболочка.

Натуральную оболочку можно употреблять в пищу, то есть не чистить сосиски, сардельки или шпикачки. Такая оболочка пропускает аромат копчения при термической обработке на производстве, поэтому изделия с ней более ароматные и с аппетитной корочкой.

Сосиски и сардельки с искусственной оболочкой можно варить вместе с ней, но обязательно ополоснуть перед этим под проточной водой. Если во время варки продукт передержать, оболочка лопнет от перегрева — но на вкусовые качества это практически не повлияет, разве что вытечет часть вкусного сока. Перед употреблением искусственную оболочку обязательно нужно снять — лучше делать это после варки, чтобы опять же, сохранить максимум сока.