

I'm not a robot

























carne en conserva, el estómago de corteza, el saumagen del Palatinado y el haggis. Las propiedades de reducción de la calidad de las salchichas y productos causadas técnica, química o microbianamente que no están necesariamente relacionadas con el deterioro se denominan defectos de salchicha. Que incluye: Quemadura por congelamiento Secado de la carne por congelación demasiado lenta de la salchicha por debajo de -20 °C Asado corto Destrucción de la emulsión por corte excesivo. Salchicha estallada Destrucción de la tripa de la salchicha por calentamiento demasiado rápido o a una temperatura demasiado alta. Fuga de grasa Provocado por un calentamiento excesivo: en el caso de embutidos crudos ahumados, por humo demasiado caliente, en el caso de embutidos cocidos, por cocción demasiado prolongada. Variaciones de color Por ejemplo, en embutidos curados debido a un enrojecimiento insuficiente o a la aparición de un brillo verdoso debido a la formación de porfirinas a partir de los pigmentos. Variaciones de sabor Por ejemplo, madurando en salmuera excesivamente añejada o ahumando con madera almacenada incorrectamente. Los defectos comunes en las salchichas crudas son bordes grises o secos, núcleo gris, grietas, apariencia de corte poco clara y moho. Las salchichas hervidas también pueden ser de color gris, abrirse o tener manchas sin ahumar (dobladuras cerca de los extremos de la salchicha). Las salchichas cocidas tienen un núcleo con sangre, un sabor amargo, depósitos de grasa y una unión insuficiente. [18] † Hot Dogs and Food Safety † «Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 509/2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios». 9 de julio de 2009. † Tomnay, Susan (19 de abril de 1997). «Recipe Encyclopedia». Crescent Books. Consultado el 19 de abril de 2019 - vía Google Books. † «Polish Kabana Spice Pack». Country Brewer. Consultado el 19 de abril de 2019. † «Cabanossi». www.bell1869.com. Consultado el 19 de abril de 2019. † «Farinato de Ciudad Rodrigo». Archivado desde el original el 4 de marzo de 2016. Consultado el 25 de octubre de 2023. † Jean Bottéro, "The Cuisine of Ancient Mesopotamia", The Biblical Archaeologist 48:1:36-47 (March 1985) JSTOR 3209946 † Zeuthen, Peter (2007). «1. A Historical Perspective of Meat Fermentation. Early Records Of Fermented Meat Products. Raw Cured Ham». En Toldri, Fidel, ed. Handbook of fermented meat and poultry (en inglés). p. 4. ISBN 978-0-470-37643-0. OCLC 1039150137. Archivado desde el original el 3 de septiembre de 2021. Consultado el 22 de abril de 2020. † (en polaco) Eleonora Trojan, Julian Piotrowski, Tradycyjne wedzenie Archivado el 29 de septiembre de 2011 en Wayback Machine. AA Publishing, 96 pages. ISBN 978-83-61060-30-7 † Riley, Gillian (2007), The Oxford companion to Italian food (en inglés). Oxfordisbn=978-0-19-860617-8; OUP, pp. 301-302. OCLC 602719737. Archivado desde el original el 3 de septiembre de 2021. Consultado el 22 de abril de 2020. † a b «All About Sausages». www.victoriahansenfood.com (en inglés). 24 de agosto de 2014. Archivado desde el original el 11 de diciembre de 2018. Consultado el 3 de junio de 2015. † a b BBC; Recetas de salchichas de cerdo Archivado el 26 de diciembre de 2013 en Wayback Machine. "La carne puede mezclarse con pan rallado, cereales u otros ingredientes como puerro o manzana." † «Normas de identidad del Departamento de Agricultura de EE.UU.; véanse las partes E, F y G». Archivado desde el original el 19 de diciembre de 2007. Consultado el 10 de noviembre de 2023. † «PART 319-DEFINICIONES Y NORMAS DE IDENTIDAD O COMPOSICIÓN, partes E, F y G». Archivado desde el original el 12 de enero de 2014. † Joy of Cooking, Rombauer y Becker; The Fine Art of Italian Cooking, Bugialli † a b «¿Qué contiene la gran salchicha británica?». 27 de septiembre de 2002. Archivado desde el original el 27 de diciembre de 2007 - vía news.bbc.co.uk. † La OMS declara cancerígena a la carne procesada. † Waldemar Ternes, Alfred Täufel, Lieselotte Tunger, Martin Zobel (Hrsg.): Lebensmittel-Lexikon. 4., umfassend überarbeitete Auflage. Behr, Hamburg 2005, ISBN 3-89947-165-2, S. 2071-2072. Marchetti, Lucas (21 de marzo de 2014). Alternativas tecnológicas para el desarrollo de productos cárnicos emulsionados saludables. p. 278. Consultado el 28 de abril de 2014. Wikimedia Commons alberga una galería multimedia sobre Salchicha. Datos: Q131419 Multimedia: Sausages / Q131419 Obtenido de «