

Ковбаса варена

Ключі: варена ковбаса, варена ковбаса ціна

Анкор: ковбаса варена

Посилання: <https://rybak.net.ua/products/category/vareni-kovbachi>

У кожного українця є своя улюблена ковбаса. Для когось еталоном стали сиров'ялені продукти, комусь смакує печене м'ясо, а хтось досі воліє з'їсти на сніданок бутерброд з добре відомою з дитинства вареною ковбасою. Чому саме з дитинства? Річ у тому, що [ковбаса варена](#) разом із сосисками вважається одним з небагатьох виробів, які дійсно можна вживати дітям. Звісно ж, це правило діє тільки у тих випадках, коли її виготовлено з дотриманням вимог ДСТУ.

Технологія виробництва та види варених ковбас

Сировиною для виробництва продукту служить м'ясо. При чому мова йде про дійсно якісне м'ясо, а зовсім не про відходи м'ясного виробництва. Традиційними видами сировини в Україні є свинина, яловичина та курятина. До деяких сортів на виробництвах додають сало, завдяки якому **варена ковбаса** «Докторська» перетворюється на «Любительську». Для деякого улюбленим сортом залишається «Русанівська» ковбаса. Її родзинка – шматочки неподрібненого м'яса, а іноді, і языка. На особливу увагу споживачів заслуговує букет спецій, завдяки яким ковбаси набувають оригінального смаку. До продуктів вищого та першого ґатунків додають натуральні спеції – духмяний та чорний перець, кмин тощо. Ще один обов'язковий інгредієнт – молоко.

Процес виробництва вареної ковбаси виглядає наступним чином.

- Перший етап – обвалування м'яса, яке полягає у відділенні м'яких частин від кісток. Далі спеціалісти видаляють жили та розподіляють шматки по сортах. Підготовчий етап завершується відбором сировини відповідно до рецептів варених ковбас.
- Другий етап – подрібнення. Для цього на підприємствах використовують сучасне обладнання, яке дозволяє отримати фарш грубого чи дрібного помелу.
- Третій етап – досягання. Але перед ним технологи додають до фаршу всі необхідні інгредієнти: спеції, сало, та розчин нітриту натрію, завдяки якому ковбаса набуває приємного рожевого відтінку.
- Четвертий етап – повторне подрібнення. Його проводять для набуття фаршем однорідності та ніжності. Для запобігання розвитку небезпечної мікрофлори та забезпечення соковитості під час помелу до фаршу додають холодну воду або лід.

Далі підготовленим фаршем заповнюють обрану для ковбаси оболонку, формують окремі батони та відправляють на термообробку. У залежності від технології та розмірів батонів, варена ковбаса може готуватись від 10-15 хвилин до 2 годин.

Що приготувати з вареної ковбаси?

Сучасними господинями **варена ковбаса, ціна** якої залишається досить приємною, використовується для приготування великої кількості страв.

- Бутерброди – найулюбленіший сніданок багатьох українців. Бутерброди можуть бути як звичайними, так і гарячими.
- Салат «Олів'є» - попри те, що до складу оригінального салату слід додавати варене м'ясо, ковбаса залишається саме тим інгредієнтом, який обирають найчастіше.

Варену ковбасу можна додавати до омлетів, запікати чи засмажувати її у тісті, вводити до складу запіканок та інших страв. Як її обрати? Довіритися відгукам друзів та фахівців, власним очам та смаку!