



Перед тем как купить мясные копчености оптом, лучше ознакомиться с их ассортиментом, который состоит из окорока, грудинки, разных видов рулетов, бекона, балыка, буженины, карбонад и других. Для их приготовления используют только определенные части туши.

[Мясные копчености](#) – это продукты, которые готовятся из отдельных частей свинины, говядины или баранины в условиях определенной термической обработки. Выделяют три вида копченостей исходя из вида мяса, которое берется за основу изделия. А вот разновидности данных деликатесов по способу термической обработки, следует уделить особое внимание. Итак, выделяют:

- Варенные деликатесы;
- Сырокопченые;
- Копчено-запеченные;
- Копчено-вареные.

Первый вид изделий проваривается в котлах и уже после обрабатывается горячим паром. Сырокопченые деликатесы обрабатываются дымом при температуре до 22°С на протяжении пяти суток. Копчено-запеченные изделия в процессе самого копчения запекаются. А варено-копченые продукты коптят перед варкой. В целом же, стандартный процесс приготовления копченостей состоит из нескольких этапов – посол, замачивание, сушка и термообработка. Особенность первого этапа основана на том, что сам посол может быть сухого, мокрого и смешанного вида. Данные слова говорят сами за себя, так как в процессе мокрого посола мясо заливается специальным солевым раствором. При сухом посоле его натирают специальной смесью, в составе которой соль, сахар и нитрит. Второй этап – замачивание проводится с целью удаления из мяса лишней соли. И уже после этого изделие просушивают и поддают термической обработке. Купить мясо копченое оптом можно любого из представленных видов по способу обработки, при этом каждый вид имеет свои вкусовые особенности.

Помимо мяса для изготовления мясных [копченостей](#) требуются такие ингредиенты как субпродукты и различные специи. Перед тем как купить мясные копчености оптом рекомендуем ознакомиться с их ассортиментом. Так как для приготовления данных деликатесов используют только определенные части туши, то традиционный ассортимент копченостей состоит из окорока, грудинки, а также различных видов рулетов, бекона, балыка, буженины, карбонад и других подобных лакомств. Конечно же, нельзя отрицать, что копченое мясо не совсем полезно. Но данное изделие обладает столь уникальным и специфическим вкусом, что позволить себе купить мясные копчености оптом по особому случаю все-таки можно. Выбирая мясные копчености, также следует учитывать их внешний вид. Поверхность качественных и правильно приготовленных копченостей должна без остатков каких-либо пятен и щетины, а также сухой.