

Як визначити якісну ковбасу та сосиски

- Аби обрати якісну варену ковбасу чи сосиски з сардельками, звертайте увагу на таке. Колір не має бути яскраво рожевим. Занадто яскраве забарвлення може свідчити про надмірну кількість нітриту натрію. Лікарська ковбаса готують із фаршу, тому на її розрізі не має бути грудочок, хрящів та інших домішок. Якщо варена ковбаса розпадається під час смаження чи варіння – то це може свідчити про додавання сої.

