

KAVURMA ÜRETİMİ

KAVURMA TANIMI

- Aynı tür kasaplık büyük ve küçükbaş hayvan gövde etlerinin, kemiksiz, 7cm'yi geçmeyen küçük parçalar halinde kuşbaşı doğrandıktan sonra belli oranlarda tuz ve kavurmaya giren gövdeye ait iç yağları ile birlikte çıplak ateş üzerindeki açık kazanlarda veya kapaklı özel kazanlarda kuru sıcaklıkta kavrulmak suretiyle pişirildikten sonra kendi yağlarında veya gerektiğinde kendi yağı ile birlikte etinin türündeki kasaplık hayvanlardan elde edilen erimiş iç yağlarında gömülü olarak ve üzerleri ya tabakasıyla tamamen kapatacak şekilde örtülen yapay veya doğal ambalaj malzemelerine yerleştirilerek hazırlanan et ürünüdür.

- Doğal koşullarda üretilir ve sağlığa zararlı olabilecek maddeleri içermez.
- Dumanlanmış ürünlerde polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) kanserojen etkilidir.
- Kürlenmiş ürünlerde ise nitrosoaminler kanserojen etkilidir.

Hammadde Seçimi ve Ön Hazırlık

- Genellikle sığır eti kullanılmaktadır.
- Taze et olarak tüketilmeye uygun olmayan karkas bölgelerinden seçilen etler olgunlaşmaları için 4C'de bir gün bekletilir.
- Etin pH'sı 6,2 olmalıdır.

Hammadde Seçimi ve Ön Hazırlık

- DFD-Et karakterli hammaddede su tutma kapasitesinin yüksek olması kavurmanın yumuşak olmasını sağlamaktadır.
- Etler söküm, açım ve trimming işlemlerinden sonra en fazla 7 cm boyutunda kuşbaşı parçalanır.

Üretim

- Kazana ilk önce eritilmiş, gömlek ve böbrek yağı koyulur.
- Eriyen yağın içine et karıştırılır.
- Her 100 kg et için 15 dk kapak kapalı, 60 dk ise kapak açık olarak ve et sürekli karıştırılarak pişirme işlemi uygulanır.
- Kapak açık kavurmanın amacı suyun uzaklaştırılmasıdır.
- Kavurma işlemi bitiminde kavurma yağı boşaltma musluğundan süzülerek yağ kaplarına alınır.

Dolum

- Kavrulmuş etler sığır kör bağırsağına, yapay kılıflara, kutulara veya plastik kasalara konulabilir.
- Ambalajlama sırasında kavrulmuş et üzerine %25 oranında kavurma yağı eklenir.

Fire

- Et, ağırlığının %35-40'ı kadar fire vermektedir.
- Daha sonra ağırlığının %25'i kadar süzme yağ eklendiğinden üretim firesi yaklaşık %20-25 kadardır.

Kalite Özellikleri

- TS-978 Kavurma Standardı'na göre nem en çok %40, tuz en çok %7, ya en çok %35, oleik asit cinsinden yağ asitliği en çok %2 olmalıdır.