

Ya? Analiz Kiti



K?zartma Ya??n?n Kalitesi

Derecelendirme:Henüz Derecelendirilmemi?

[Bu ürün hakkında soru sorun](#)

Aç?klama

K?zartma Ya??n?n Kalitesi

Nas?l Belirlenir?

K?zart?lan g?dan?n kalitesi, kullan?lan ya??n kalitesi ile yak?ndan ba?l?d?r. Defalarca kullan?lan ya?lar zamanla sald?klar? Serbest Ya? Asitleri nedeni ile bozulmaya ba?lar ve hem ya??n hem k?zartman?n kalitesi zamanla azal?r. Bozulma s?recinde ya??n ge?ti?i be? ana a?ama a?a??da a?klanm??t?r.

0-A. Al??ma Ya??

Ürün beyazd?r; pi?irme kokusu yoktur, yüzeyde gevreklenme yoktur; g?da üzerinde çok az ya? toplanm??t?r.

A-B. Taze Ya?

K?zartman?n kenarlar?nda hafif k?zarma, yüzeyde gevreklenme ve biraz daha fazla ya? emilimi vard?r.

B-C. Optimum Ya?

Yüzeyler k?z?l kahverengi renkte, gevrek ve serttir; lezzet iyidir ve ya? kokusu vard?r, optimal ya? emilimi vard?r.

C-D. Bozulan Ya?

Yüzeyler koyula?m?? ve/veya beneklidir; fazla ya? emilimi
vard?r; ürün gev?emeye ba?lam??t?r; yüzeyler sertle?mi?tir.

E. Kötü Ya?

Yüzeyler koyu ve sertle?mi?tir; ürün a??r? ya?!?d?r; yüzeyler içeri
dönüktür; orta k?s?mlar tam pi?memi?tir; koku ve tat kötüdür
(yan?k).