

EN HESAPLI ZENGİN...

Piliç eti, insan sağlığı için gerekli hayvansal protein açısından zengin en ekonomik besindir.



PİLİÇ İLE TAVUK ARASINDAKİ FARK NEDİR?

Tavuk (*Gallus gallus domesticus*), sülüngiller (*Phasianidae*) familyasından evcilleştirilebilir bir kuş türüdür ve genellikle çiftliklerde yetiştirilir. Tavuklar uçamayan kuşlardır. Yumurta ile çoğalırlar. Tavuklar hayatlarının farklı evrelerinde farklı isimler alırlar. Yeni doğmuş yavrularına civciv, genç ve gelişme çağında olanlara piliç, cinsi olgunluğa henüz ulaşmamış ergenlik öncesi dönemdeki dişiye yarka, cinsi olgunluğa ulaşmış ergin dişilere



tavuk, ergin erkeklere horoz denir. Et yönlü olarak yetiştirilen piliçler etlik piliç olarak tanımlanır. Piliç eti 40-45 günde kesilen genç hayvanlardan elde edilen et, tavuk eti ise bir yıldan yaşlı tavukların kesilmesi ile elde edilen ettir. Tavuk eti serttir ve uzun sürede pişer. Izgara yapmaya gelmez, ancak kaynatılarak tüketilebilir.

Piliç eti ise tersine yumuşaktır ve çabuk pişer. Izgarada da kolaylıkla ve kısa sürede lezzetli şekilde pişirilebilir.

