

Porady - jak zamrażać mięso?

Dodany przez patryshia

Zasadniczo mięso powinno się zamrażać bardzo szybko - do tego celu nie nadają się zwykłe zamrażarki lodówkowe. Nowoczesne zamrażarki zaopatrzone są w funkcję &turbo& i przy zamrażaniu należy ją wykorzystywać. Przy powolnym zamrażaniu pękają komórki z wodą, a woda ta przy odmrażaniu wycieka. Skutek: mięso po usmażeniu jest suche i niesmaczne. UWAGA!: prawidłowa temperatura w jakiej przechowuje się rybę czyli 3 st. C, obowiązuje również dla mięsa.

