Podział mięsa baraniego

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1231 razy.

1. Pieczeń czyli dyszek.
2. Forszlak z nerką
3. Kotlety z kostkami.
4. Mostek czyli bruścik na potrawki.
5. Łopatka na potrawki lub siekane.
6. Kark na potrawki.
7. Comber wykrojony w całości.

Baranina najlepsza jest w jesieni. Wybierać należy mięso z młodych baranów; poznać je można po białym tłuszczu, stare mają tłuszcz żółty, mięso sine, twarde i łykowate.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"