
Ogólne uwagi o dobroci mięsa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1226 razy.

Wieprzowina, z powodu, że jest tłusta, posiada w sobie dużą ilość ciepła i dlatego nie daje się długo przechowywać na surowo, a ze wszystkich mięs najprędzej się psuje. To też najczęściej przerabiają ją na wędliny, soląc i wędząc. Na świeżo dobre jest tylko mięso z młodych i niezbyt tłustych wieprzów.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"