Kwas salicylowy, jako środek zapobiegający psuciu się mięsa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1414 razy.

Niezupełnie świeże mięso, zwierzynę, wymyć i wymoczyć w wodzie, biorąc na 1 litr wody łyżeczkę od kawy kwasu salicylowego. Chcąc mięso przechować, natrzeć je lekko, szczególniej przy kościach i tłuszczu kwasem salicylowym lub namoczyć je na 20-30 minut w rozczyn 1 litra wody z 1 lub 1-2 grama kwasu.

Na 1 litr mleka można wsypać 1/2 grama kwasu, aby nie skwaśniało.

Masło przerobić w wodzie, biorąc na 1 litr wody 1 gram kwasu i przykryć płótnem w tej wodzie maczanym. Stare masło odświeża się w ten sposób, że trzeba brać 2-3 gramy kwasu na 1 litr wody, a następnie jeszcze wypłukać w czystej wodzie masło.

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