

# Jaki tłuszcz do czego?

Dodany przez patryshia

## **Masło:**

do doprawiania wszelkiego rodzaju potraw. Nie stosujemy masła w zbyt wysokich temperaturach, ponieważ zawarte w nim cząsteczki białka palą się już przy 90 st. C.

## **Smalec maślany:**

nadaje się dobrze do do wysokich temperatur /szynka po palatyńsku, potrawy mączne itp./.

## **Margaryny półtłuste:**

nadają się wyłącznie do smarowania pieczywa.

## **Oleje tłoczone na zimno:**

są to oleje o wysokiej jakości, zawierające wiele nienasyconych kwasów tłuszczowych. Stosujemy do doprawiania sałatek, ale nie do gotowania czy smażenia.

## **Margaryny pełnotłuste:**

używamy tak jak masła. Tego typu margaryny składają się w 80 proc. z tłuszczu /przede wszystkim z olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego/.

## **Olej:**

wysokiej jakości oleje utwardzane lub częściowo utwardzane stosuje się do smażenia i frytkowania. Dają się podgrzewać do 190 st. C, nie paląc się przy tym.

## **Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego:**

tym mianem zwykło określać się tłuszcze pozyskiwane ze zwierząt rzeźnych /smalec wieprzowy, gęsi itp./. Nadają się do pieczenia i duszenia w wysokich temperaturach.

## **Tłuszcz z nerek:**

stosuje się przede wszystkim do doprawiania i rozluźniania farszów. Niewielką ilość dodajemy do mięsa i razem z nim przekręcamy przez maszynkę.