

kruchość mięsa.

Dodany przez major161

Aby uzyskać kruchość, soczystość i właściwy aromat mięsa

Aby uzyskać kruchość, soczystość i właściwy aromat mięsa

drób po uboju powinien być poddany procesowi dojrzewania, szczególnie tuszki starsze, gorzej umięśnione. Należy je umieścić na 3-6 dni w chłodni o temperaturze 0-4°C lub w chłodnym, przewiewnym miejscu.

