

## Poradnik Jana Kuronia - przechowywanie mięsa

- 1) Idealna temperatura do przechowywania mięsa to około 2 stopnie C. Pamiętaj, że w różnych miejscach lodówki temperatura jest inna. Warto zatem sprawdzić która półka jest odpowiednia.
- 2) Wędliny i pasztety przechowuj w nieco wyższej temperaturze (5 - 7 stopni C)
- 3) Mięso nie powinno być mokre ani leżeć w jakimkolwiek płynie. W takich warunkach bakterie rozwijają się szybciej, a co za tym idzie mięso szybciej się psuje.
- 4) Najlepszym sposobem na wydłużenie terminu przydatności mięsa jest zamrożenie go. Przed tą czynnością mięso myjemy i dobrze osuszamy. Najlepiej zawinąć je w folię lub umieścić w pojemniczkach.
- 5) Warto zainwestować w pisaki którymi możemy podpisać zamrożone produkty i opisać kiedy został zamrożony.
- 6) Istnieje prosta zależność, im mięso tłustsze tym krócej może być zamrożone.
- 7) Najdłużej przechowywana może być chuda wołowina - około 12 miesięcy, cielęcina - 9 miesięcy, kielbasy, boczek i słonina nie dłużej niż 3 - 4 miesiące.
- 8) Pamiętaj, że wszystko co pokrojone psuje się szybciej np. wędliny, a mięso mielone ma krótszy termin przydatności niż duży kawałek.
- 9) Wędliny w lodówce powinniśmy przechowywać w opakowaniach które zapewnią dostęp powietrza np. pergamin lub ściereczka.
- 10) Surowe mięso w naczyniu powinno być przykryte folią, lub talerzem.
- 11) Podczas zakupów mięso kupuj na końcu, aby jak najkrócej było poza chłodnią. Warto również zainwestować w torbę termoizolacyjną.
- 12) Świetnym sposobem na wykorzystanie mięsa pieczonego i surowego jest zrobienie pasztetu. Pamiętaj, że pasztet nie powinien być zamrażany.
- 13) Nie powinno się przerywać tzw. Łańcucha chłodniczego. Nie wyjmujemy go na kilka godzin żeby z powrotem włożyć je do lodówki.
- 14) Jeżeli mięso umieścimy w ostrej lub słonej marynacie, wydłuży ona „żywołność” mięsa i nada mu lepszego smaku.
- 15) Staraj się unikać wstawiania ciepłych dań do lodówki. Zwiększa to drastycznie temperaturę oraz wilgotność.
- 16) Mięso powinno się rozmrażać w lodówce.