

Памятка «Как правильно размораживать мясо»

Единственный способ разморозить мясо так, чтобы оно не потеряло соки и осталось таким же, как и до заморозки - это медленная разморозка в холодильнике при небольшой плюсовой температуре. Не размораживайте мясо при комнатной температуре.

Для того чтобы мясо было разморожено правильно, необходимо вынуть его из морозильной камеры и положить на блюдо или тарелку, поместив ее на нижнюю полку холодильника.

Время размораживания зависит от размера куска мяса. На размораживание куска мяса весом 2 килограмма уйдут примерно сутки, на порционные кусочки потребуется гораздо меньше времени.

Мясо получается мягким, из него практически не вытекает сок и влага, оно не теряет ни грамма вкуса.

Затем следует промыть его под проточной водой и промокнуть бумажным полотенцем.

Правильно размороженное мясо по всей площади куска имеет влажную поверхность, равномерную окраску, плотную консистенцию. От мяса должен исходить свежий запах.

После разморозки мясу не стоит отлеживаться в холодильнике сутками, готовьте его сразу, тогда вы минимизируете потери сока и порчу!

ЕСЛИ НУЖНО РАЗМОРОЗИТЬ СРОЧНО

Если все же нужно приготовить мясо «на скорую руку», то можно положить мясо в упаковке под проточную холодную воду.

Если требуется разморозить еще быстрее - то микроволновкой в режиме разморозки или на минимальной мощности.

Размораживать мясо на воздухе можно, но не рекомендуется, потому что это способствует размножению бактерий и микробов внутри и на поверхности мяса.

Не рекомендуется размораживать мясо в горячей или теплой воде — так теряются внешний вид продукта и полезные вещества, а вкус меняется (белки внешнего слоя мяса сворачиваются).

Правильно размороженное мясо не теряет соки, неправильно размороженное - безвозвратно портится!