Moduł 3: Mapa mięsa jelenia i sarny oraz odbiór paczki

7 głównych cięć kulinarnych, zamienniki z wołowiny/wieprzowiny i bezpieczne rozmrażanie

Kawałek	Na co go kupić?	Jak się z nim obchodzić?
Gulaszowe z sarny lub jelenia	Potrawka, gulasz, sos do kaszy	Wyrównaj wielkość kostek, obsmaż i duś pod przykryciem
Karkówka z sarny	Gulasz lub szarpane mięso	Zostaw drobne pasma tkanki łącznej i daj mięsu czas w sosie
Łopatka z jelenia	Pieczeń duszona lub gulasz	W całości ułóż na warzywach, do gulaszu pokrój w kostkę
Goleń, ossobuco, golonka	Danie z kością i bogatym sosem	Dobierz naczynie, w którym pokrywka domknie się nad kością
Udziec bez kości	Bitki, zrazy, plastry na obiad	Obejrzyj włókna i krój w poprzek
Comber i polędwiczki	Medaliony lub mniejsza pieczeń	Przygotuj wcześniej dodatki i kontroluj temperaturę sondą
Kości rosołowe i rurkowe	Rosół lub baza do sosu	Gotuj powoli z warzywami. Wywar do odparowania posól oszczędnie

Po dostawie sprawdź stan opakowań i zgodność z zamówieniem. Mrożone paczki schowaj do zamrażarki, wyroby chłodzone do lodówki zgodnie z etykietą. Zachowaj nazwę, wagę, numer partii i termin. Jeśli opakowanie przecieka lub mrożone mięso dotarło miękkie, odłóż je osobno w chłodzie. Zrób zdjęcie i skonsultuj się ze sklepem przed użyciem lub ponownym zamrożeniem. Numer telefonu do Podlaskich Wyrobów to 695 250 069. Kontakt ze sklepem (https://podlaskiewyroby.pl/kontakt/)

Przed gotowaniem przełóż zamkniętą paczkę na głęboki talerz na dolnej półce lodówki. Na większą pieczeń zarezerwuj dobę lub dłużej. Sprawdź, czy środek odtajał, zanim zaczniesz nacierać mięso marynatą. Jeśli wieczorem paczka jest nadal zamrożona, wybierz na dziś kolację z gotowych wyrobów.

Artykuły w tym rozdziale

- Jak zamienić wołowinę lub wieprzowinę na dziczyznę w domowym przepisie
- Jaką część sarny kupić na gulasz, bitki i kolację z patelni?
- Jeleń w kuchni. Jak wybrać między łopatką, golenią, udźcem i combrem?
- Które mięso do którego dania? Lista zakupów na gulasz, pieczeń, bitki i rosół
- Jak rozmrozić dziczyznę i podzielić zapas mięsa na obiady?