Moduł 6: Kalkulator porcji, koszyk 350 zł+ i Ściąga na lodówkę

Ceny referencyjne oferty Podlaskich Wyrobów, planowanie dostawy oraz checklista A4

CHECKLISTA BEZPIECZNEGO GOTOWANIA · PODLASKIE WYROBY

Ściąga na lodówkę (Druk A4)

Wydrukuj tę stronę i przypnij magnesem do lodówki

6 podstawowych zasad pracy z surową dziczyzną i gotowymi wyrobami. W razie pytań po dostawie zadzwoń: 695 250 069.

- ☐ Sprawdź stan opakowania, datę przydatności i warunki przechowywania na etykiecie.
- ☐ Rozmroź paczkę mięsa na głębokim talerzu na dolnej półce lodówki (zwykle 12–36 godz.).
- ☐ Oddziel surowe mięso od gotowych wyrobów. Przed smażeniem osusz mięso ręcznikiem papierowym.
- ☐ Obsmażaj małymi partiami bez tłoku na patelni. Przy duszeniu sprawdzaj poziom płynu pod pokrywką.
- ☐ Przy jeleniu i sarnie zmierz temperaturę sondą w środku (min. 71°C). Przy gulaszu sprawdź miękkość widelcem.
- ☐ Porcje na później przełóż do płytkich pojemników, sprawnie schłodź i opisz zawartością oraz datą.

Zasada / Parametr	Wartość bezpieczna w kuchni domowej
Rozmrażanie mięsa	Wyłącznie na dolnej półce lodówki, zamknięta paczka na talerzu
Bezpieczna temperatura środka (jeleń / sarna)	Minimum 71°C zmierzone sondą w najgrubszym miejscu
Marynowanie mięsa bez kości	Ziołowo-czosnkowa, jałowcowa lub musztardowo-miodowa (4–12 godz.)
Krojenie wędlin i pieczeni	Zawsze w poprzek przebiegu włókien mięśniowych
Darmowa dostawa w sklepie podlaskiewyroby.pl	Paczka termiczna · Próg darmowej dostawy od 350 zł

Planowanie koszyka na jeden obiad lub trzy rodzinne posiłki

Koszyk na jeden obiad lub na trzy rodzinne posiłki

Na jeden obiad wystarczy paczka mięsa do wybranego przepisu. Na trzy obiady dla czterech osób zaplanuj 1 kg gulaszowego z jelenia, 1 kg łopatki i 800 g udźca z sarny. Na dodatkowe leczo dolicz osobno 350 g kiełbasy gotowej do spożycia. Do kanapek wybierz jeden wyrób, który zdążysz wykorzystać po otwarciu.

Przy zakupie porównaj końcową wagę paczek i wartość zamówienia z dostawą. Sklep podaje stawkę wysyłki zależną od wartości koszyka. Przy kwocie bliskiej 350 zł sprawdź końcowy koszt w podsumowaniu. Warunki dostawy (https://podlaskiewyroby.pl/informacje-o-procesie-zamowien-terminy-i-koszty-dostawy/)

Artykuły w tym rozdziale

- Gulasz z jelenia z jednego garnka. Przepis na cztery porcje
- Sarna w sosie grzybowym. Jak ugotować miękki gulasz i gładki sos?
- Pieczeń z łopatki jelenia pod przykryciem. Jak zdążyć na niedzielny obiad?
- Bitki z sarny lub leczo z dzika. Dwa obiady z jednej patelni do wyboru
- Pierwszy zestaw dziczyzny. Jak zaplanować trzy obiady i wykorzystać całe zamówienie?

Orientacyjne ceny oferty Podlaskich Wyrobów (do kalkulacji porcji)

Produkt	Cena ref.	Przykładowe zastosowanie
Mięso gulaszowe z jelenia / sarny	51 zł/kg	Gulasz z jelenia, sarna w sosie grzybowym
Łopatka z jelenia / Karkówka z sarny	65 zł/kg	Niedzielna pieczeń z brytfanny, wolnowar
Ossobuco z jelenia / Golonka z sarny	58 zł/kg	Powolne duszenie z warzywami (wolnowar)
Udziec z jelenia / sarny bez kości	75–81 zł/kg	Bitki, pieczeń z szynki, medaliony
Kości rosołowe / rurkowe z jelenia	12–19 zł/kg	Złoty wywar i bazowy bulion pod gulasze
Mielonka z dzika 300 g (słoik/baton)	19,80 zł/szt.	Szybkie śniadania i przekąski bez gotowania