Ściąga na lodówkę — Bezpieczne przygotowanie dziczyzny

Jednostronicowa checklista A4 do wydruku · Jeleń, Sarna i Wyroby z Dzika

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