



ETİN İYİSİ

TEMEL BİLGİLER
SERİSİ I

ET KALİTESİ

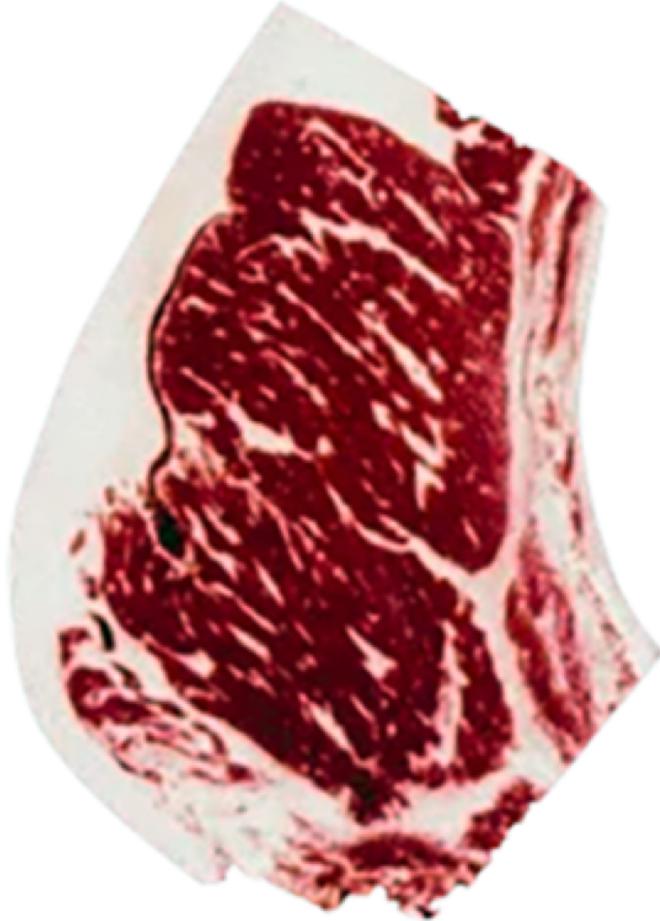


BİLDİK KASAPLARI TERCİH EDİN

- Hayvan seçimi kaliteli etin ilk aşamasıdır.
- Hayvanın beslenmesi,
- Kesim öncesi dinlendirilmiş olması önemlidir.
- Usta kasaplar ırk, cinsiyet ve yaş konularında uzmandır.

MERMERLEŞME

- Yağın kas lifleri arasındaki dağılımını ifade eder.
- Mermerleşme ne kadar geniş alana yayılmışsa et lezzetinin artması beklenir.
- Mermerleşme ne kadar düzgün dağılıysa o düzeyde değerlidir.



YÜKSEK



ORTA



DÜŞÜK

MERMERLEŞME ÖRNEKLERİ



ETİ SAKLAMA

- Kapaklı cam içerisinde saklamak en idealidir.
- Derin dondurucuya koymadan en fazla 3 gün buzdolabında saklanmalıdır.
- Pişirmeden önce oda sıcaklığına gelmesi beklenmelidir.



**“en usta kasaplarla çalışarak
et kalitesini garanti ediyor,
siparişlerinizin kapınıza
kadar hızlı ve taze
ulaşmasını sağlıyoruz”**

www.kasapburada.com