

# ETİN İYİSİ

TEMEL BİLGİLER  
SERİSİ I

# ET KALİTESİ

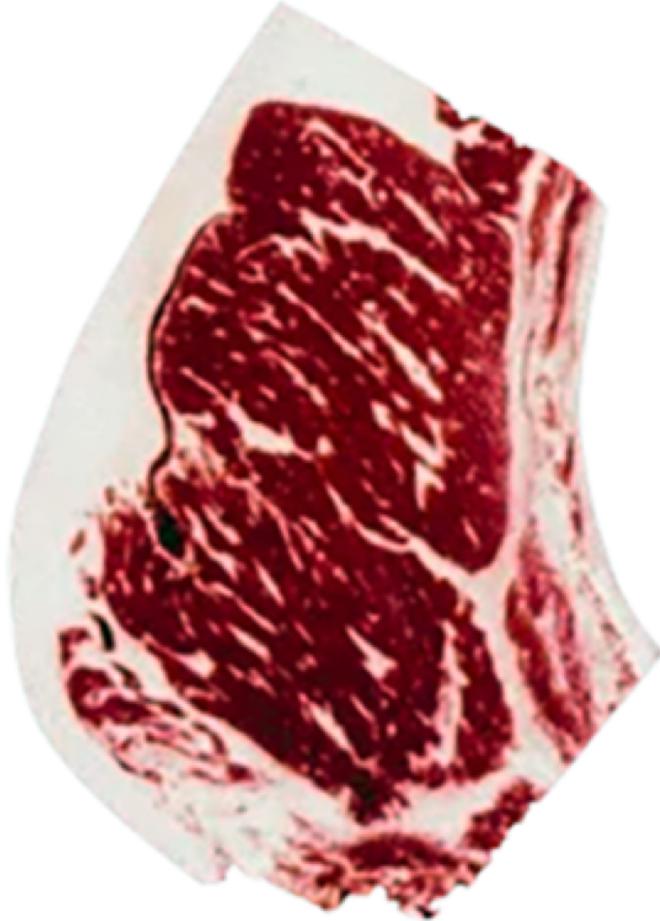


# BİLDİK KASAPLARI TERCİH EDİN

- 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.kasaptanal.com](http://www.kasaptanal.com)**

<https://www.kasaptanal.com>