

# КАК ВЫБРАТЬ МЯСО?

## ЦВЕТ



свинина  
розовая, светлая



телятина  
похожа на свинину,  
но более розовая



говядина  
насыщенно красная,  
тёмно-алая



баранина  
похожа на говядину,  
но более тёмного  
и насыщенного оттенка



курица  
чуть красноватая  
(кожа светло-розовая)



индейка  
от нежно-розовой  
до тёмно-красной

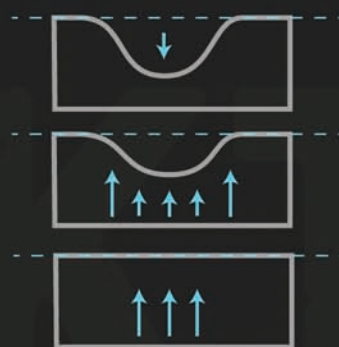
Розовый жир и желтые кости — мясо вымачивалось в марганцовке для придания ему свежести.

## ЗАПАХ



- Свежее мясо должно пахнуть естественно, без посторонних запахов, в том числе специй.

## УПРУГОСТЬ



- Свежий срез быстро принимает первоначальную форму после надавливания.
- Поверхность. Тонкая бледно-розовая или бледно-красная корочка от подсыхания мяса — нормальное явление.
- Без посторонних оттенков или пятен. сухая, без слизи.

## ЖИР



- Цвет — белый, кремовый (баранина), бледно-жёлтый (курица).
- Консистенция — говяжий крошится, бараний — достаточно плотный, свиной — упругий.
- Неприятный, прогорклый запах должен отсутствовать.