

Białe paski na piersiach z kurczaka



Gdy następnym razem będziesz kupować piersi z kurczaka zwróć uwagę na białe paski, które na niej się znajdują. Piersi z kurczaka są stosunkowo tanie i bardzo wszechstronne. To sprawia, że tak chętnie je kupujemy i przygotowujemy na ich bazie wiele przepisów. Jest to też często wybierany rodzaj mięsa przez osoby na diecie ze względu na niską zawartość tłuszczu w porównaniu do wieprzowiny czy wołowiny. Podczas ich kupowania warto jednak zwrócić uwagę na tę jedną rzecz.

University of Arkansas i Texas A & M w zeszłym roku przeprowadził badania i okazało się, że obecność białych pasków w Angli nasiliła się w ostatnich latach. Te białe paski nie oznaczają tylko, że kurczak miał więcej tłuszczu bo był intensywnie hodowany albo szybko wyrosnąć. Naukowcy twierdzą, że mięso takie jest mniej delikatne i mniej nadaje się do marynowania. Jak twierdzi rzecznik National Chicken Council paski te nie mają jednak negatywnego wpływu dla naszego zdrowia. Jeśli jednak mamy możliwość warto wybrać opakowanie piersi, które tych pasków ma mniej. Dzięki temu mięso będzie smaczniejsze i lepiej będzie wchłaniać marynatę.