

Jak rozpoznać dobrej jakości mięso mielone

Mięso mielone, które możemy kupić w markecie dzielimy na **garmażeryjne** oraz **zwykłe**. Czym one się różnią od siebie? przede wszystkim jakością. **Mięso mielone** nie jest mocno przetworzone, składa się więc praktycznie w 100% z mięsa. **Mięso garmażeryjne** oprócz samego mięsa może zawierać dodatki co oznacza, że jest gorszej jakości. Nie można nazwać go mięsem mielonym dlatego producenci muszą stosować inne nazewnictwo. Często po prostu zetkniemy się z nazwą mięsa garmażeryjnego, ale co sprytniejsi producenci próbują ukryć jakość mięsa pod bardziej enigmatycznymi nazwami, które mają nam zasugerować np. jego przeznaczenie np. mięso na hamburgery.

Kupując mięso paczkowane sprawa jest dość prosta. Jednym z wyznaczników jest cena – w przypadku dobrej jakości mięsa mielonego będzie wyższa od konkurenta obok w lodówce. Po drugie sama nazwa czyli mięso mielone. Gdy na etykiecie znajduje się informacja, że jest to mięso garmażeryjne, lepiej wtedy je sobie odpuścić. Zazwyczaj też producenci, aż tak bardzo się tym nie chwają, dlatego nazwa jest dużo mniejsza. Niektórzy nawet próbują odciągnąć nas wzrok znaczkami “gwarancja jakości”. Gdy będziecie w jednym z popularnych dyskontów kupować mięso mielone zwróćcie na to uwagę. Gdy już o tym wiecie na pewno te różnice rzucą się Wam od razu w oczy.

W przypadku mięsa kupowanego luzem jest trudniej. Nigdy tak naprawdę nie wiemy do końca co nam próbuje się sprzedać, dlatego ja proponuję Wam zawsze wybrać sobie np. ładny kawałek łopatki i poprosić o to by został zmielony lub zrobić to samodzielnie w domu jeśli macie maszynkę do mielenia mięsa. Gdy kupujesz jednak już zmielone mięso zwróć uwagę na etykietę produktu. Warto też po prostu zapytać sprzedawcę.

Można też zwrócić uwagę na konsystencję czy kolor. Mięso mielone będzie zdecydowanie bardziej zwarte, zauważymy tam fragmenty tłuszczu, ale nie będzie ich tak dużo. Z racji dodatków w mięsie garmażeryjnym takich odbarwień od naturalnego różowego koloru mięsa będzie więcej, jego konsystencja też będzie bardziej niespójna.