Lekcja #15: Jak rozmrozić dziczyznę i podzielić zapas mięsa na obiady?

Rozdział 3: Mapa mięsa i odbiór paczki · Kategoria: Przechowywanie

Przy mrożonym mięsie warto zacząć planowanie od miejsca w zamrażarce i dnia gotowania. Płaska paczka gulaszowego i gruba łopatka tej samej wagi mogą potrzebować różnego czasu na rozmrożenie.

> **Polecany produkt (Przechowywanie) i rola w kuchni**
> Mrożone paczki jelenia i sarny + chłodzone wyroby z dzika | Materiał wideo 9:16: Rozmrażanie i opisywanie paczek

Rozłóż przesyłkę od razu po odbiorze

Wyjmij paczki z opakowania transportowego i przeczytaj etykiety. Produkty przeznaczone do przechowywania w stanie zamrożonym włóż do zamrażarki zgodnie ze wskazaniem producenta. Wyroby chłodzone przełóż do lodówki. Sprawdź także słoiki: o miejscu przechowywania decyduje opis konkretnego produktu.

Jeśli opakowanie jest nieszczelne lub mięso opisane jako mrożone dotarło miękkie, oddziel je od reszty w chłodzie. Zachowaj etykietę i skontaktuj się ze sklepem, zanim użyjesz produktu lub ponownie go zamrozisz. Zdjęcie zgrzewu i numer partii są bardziej pomocne niż próba oceniania stanu mięsa na podstawie zapachu.

Opisz paczki według planowanych dań

Na opakowaniu albo dodatkowej naklejce zapisz wagę, nazwę kawałka i potrawę. „Łopatka, 1 kg, pieczeń” ułatwia znalezienie właściwego produktu, kiedy zamrożone bryły wyglądają podobnie. Pozostaw czytelną oryginalną datę i informacje producenta. Paczki z wcześniejszym terminem umieść z przodu.

Jeśli gotujesz małe porcje, już przy zamawianiu zapytaj o oddzielnie pakowane kawałki. Rozcinanie twardego bloku nożem jest niewygodne i niebezpieczne. Przy jednej dużej paczce zaplanuj danie, które można przygotować w całości, a potem podzielić już po ugotowaniu. Najwygodniejsze są gulasz lub szarpana łopatka z sosem.

W zamrażarce ułóż osobno surowe mięso i ugotowane porcje opisane jako gotowy obiad. Jeżeli używasz podobnych pojemników, oznaczenie „do ugotowania” albo „do podgrzania” pomaga również innym domownikom. Datę i nazwę umieść na stronie widocznej po otwarciu szuflady.

Rozmrażaj powoli na dolnej półce lodówki

Połóż zamkniętą paczkę na talerzu z rantem lub w pojemniku, który zbierze ewentualny wyciek. Wybierz miejsce poniżej żywności gotowej do jedzenia. Do gulaszu na kolejny dzień przenieś mięso do lodówki poprzedniego wieczoru lub wcześniej. Na dużą pieczeń zarezerwuj dobę lub więcej.

Przed rozpoczęciem pracy sprawdź środek kawałka. Jeśli nadal jest twardo zamrożony, pozostaw mięso w lodówce i przesuń gotowanie. Nie przyspieszaj rozmrażania na kaloryferze ani w gorącej wodzie. Gdy obiad jest pilny, łatwiej zmienić plan na leczo z gotowej kiełbasy niż próbować równomiernie upiec częściowo zamrożoną łopatkę.

Gdy planujesz pieczeń z marynatą, najpierw poczekaj na rozmrożenie środka. Wtedy łatwiej osuszyć powierzchnię i równomiernie ją natrzeć. Czas zapisany w przepisie jako marynowanie licz od przygotowania już rozmrożonego kawałka.

Podziel gotowe danie na następne posiłki

Po ugotowaniu odłóż nadwyżkę do mniejszych, płytkich pojemników i sprawnie schłodź. Nie zostawiaj całego ciężkiego garnka na blacie do wieczora. Porcja mięsa z odrobiną sosu dobrze nadaje się do późniejszego podgrzania. Pieczeń możesz podzielić na część do obiadu i osobny kawałek na kanapki.

Na pojemniku napisz datę przygotowania i liczbę porcji. Ułatwi to dobranie ilości na następny dzień oraz planowanie kolejności wykorzystania zamrożonych dań. W lodówce oddziel gotowe jedzenie od surowego mięsa. Zachowaj zasady i terminy z opakowania, gdy dotyczą rozmrożonego produktu.

Wpisz do kalendarza dwa osobne przypomnienia: przełożenie mięsa do lodówki i rozpoczęcie gotowania. Przy dużej pieczeni pomiędzy nimi może upłynąć więcej niż doba.