El carnisser Jaume Valero de Carnisseria Sagarra aconsella com congelar la carn correctament

Congelem i descongelem correctament la carn? El carnisser Jaume Valero, de la Carnisseria Sagarra, explica que el més important és 'filmar la carn amb paper film transparent hermèticament, sense deixar ni un sol centímetre exposat al fred'. A més, ha remarcat que tampoc 'no té cap sentit, deixar al congelador el producte més de tres mesos' perquè ens menjaríem un aliment sense gust ni proteïnes.

Les porcions cal congelar-les individualment
El carnisser explica que l'ideal és congelar la carn individualment, per porcions. No obstant això, si comprem les safates de carn a la carnisseria per consumir-la sencera, tampoc no cal separar cada peça, podem embolicar amb paper film la safata. La importància de congelar-ho de manera individual rau en la descongelació: si congelem cinc hamburgueses juntes, després les haurem de descongelar a la vegada i consumir les cinc.

Respecta els temps de consum d'un producte
Un ha de ser pràctic i saber ja en el moment de comprar, quin ús li donarà a la carn. Si es compra per consumir-lo quinze dies després, només d'arribar a casa, es prepara amb el paper transparent i es congela. L'aliment, assegura Valero, té cinc dies de vida: 'si el congeles en el seu penúltim o últim dia, quan el descongelis l'hauràs de consumir immediatament'.

La descongelació s'ha de tenir en compte
Descongeles la carn sobre el taulell de la cuina? Error! Triga molt més temps i es trenca la cadena apropiada. No es pot descongelar el producte fora de la nevera, sempre cal descongelar-la en fred. També, cal fer-ho en una safata amb reixa, preparada per descongelar perquè no es barregin els gustos de la carn amb la seva pròpia aigua.

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/diari/serveis/149676.html

Copyright 2020 Cugat.cat