



La Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling a le plaisir de vous faire partager son savoir-faire :

Le conseil n° 1 de Christophe

Comment préserver la qualité de sa viande ?

Nous mettons tout en oeuvre pour servir des viandes de haute qualité gustative. Afin de les préserver jusque dans votre assiette, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes :

- *préserver la chaîne du froid pendant le transport jusqu'à votre domicile.
La viande ne doit pas rester plus de 2 à 3 heures non réfrigérées.*
- *ranger la viande dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur*
- *conserver la viande dans le papier boucher*
- *sortir la viande du réfrigérateur 30mn pour les biftecks à 2h pour les rôtis avant de procéder à la cuisson*
- *assaisonner la viande en cours de cuisson sur une face déjà cuite*
- *ne pas utiliser de fourchette pour retourner la viande, préférer une spatule*
- *en fin de cuisson, laisser la viande se reposer en la recouvrant d'une feuille d'aluminium.
La viande ainsi se réhydrate et les fibres musculaires se décontractent.*

Savoureusement vôtre, Christophe.