

Chemia odżywiania

Mięso: Wyważonemu mięsu wolno, nieprzeżnięte, eglee, chleb i grzyby. Z wieprz przed ubojem powinno być trzymane w suchym i spokojnym, od tego bowiem dobroć mięsa zależy. Zwi przed ubojem powinno być zabito przez lekarza weterynaryjnego, celem zapobieżenia niektórym chorobom zakaźnym oraz ludzi, o którym polecają się lekarze. Mięso to, które ma mięsność. Dobroć jego zależy od opasu i od doświadości.

Mięso dobre chować muszą 3%, pobitła 1/2 wody 75, 5%, białko 20, 5%. W skład mięsa wchodzi białko, tłuszcz, węglowodory i chemikalia. Mięsa białe i ciemne różnią się temperaturą 70-72 temperatury. Mięso świeże jest soczyste, barwy ma czerwonej, jednolite. Mięso przechowywane w miejscu chłodnym, a ile mażnoci w lodowni i zamrażalnicach. Mięsa robią konserwy. Mięso mrożone gubi się, piec smażę i dusić. Mięso gotujemy w wodzie kielich i wygotujemy na 100°C kielich 20-25 ok. Mięsa 1/4 l wody więcej 1/2 na wygotowanie. Przed ugotowaniem mięso w rumnej wodzie kielichamy i gotujemy liście babkowate, pieprzu, jak się gotuje zbierny biały zbierny na powiechni, potem na jakiejś gotujemy przed koniec gotowania, dajemy wódrę, solimy. Na ostatni wodę się kielichamy z kielichem, papreczkami i mostkami.

Gotowanie mies odżywa się w ten sposób, że w przestrzeni kompostowej / mierzyni / chodzą tu o to by para wody nie przysięła i woda się skropiła na pieczenie. Mięso wystawiamy dopiero gdy piec jest już bardzo gorący, gdyby piec był zimny, to taki raczyłby wypływać i pieczenie byłoby nie mażnoci. Przy pieczeniu chodzą o to by biały miał dym się w miętę z ciętą i by soki nie wypływały.