מה זה בעצם ?

קרה לכולנו שרצינו לקנות נתח בשר טרי לכל מיני מטרות וקיבלנו בשר מיושן, בשר שהוזרקו לתוכו נוזלים. ישנם שלושה מבחנים שרצוי שתעשו על מנת להבטיח שהבשר אכן טרי וראוי לקניה.

.1מבחן האצבע :

בשר טרי הוא בעל מרקם "קפיצי". כשלוחצים עליו עם האצבע, הוא מיד חוזר למקום. לחיצה על בשר מופשר מותירה תחושה "ג'לטינית" ומשאירה שקע במקום.

.2 מבחן הנוזלים :

בשר מופשר תמיד שוכב בשלולית. מבשר טרי לא אמור לנזול שום דבר, לכל היותר מעט דם.

.3 מבחן הבישול :

בשר שהיה פעם קפוא אי אפשר "לסגור". הוא תמיד יפריש נוזלים בטיגון.