

Tipps zum Rindfleisch-Einkauf

- ⇒ Berücksichtigen Sie die **Herkunft und Qualität**



von Fleisch- und Wurstwaren

- ⇒ Kaufen Sie bei Braten und Kochfleisch größere Menge ein. Die Arbeitszeit und der Energieaufwand lassen sich rationeller gestalten. Der Gewichtsverlust des Fleischstückes ist geringer.
- ⇒ Kaufen Sie das Fleisch entsprechend dem Verwendungszweck ein. Siehe: Die Teilstücke vom Rind und Ihre Verwendung
- ⇒ Fleisch soll an der Anschnittstelle trocken und nicht wässrig oder glänzend aussehen.
- ⇒ Dünne Fleischstücke sind nach dem Braten weniger Saftig als dicke.
- ⇒ Leicht mit Fett durchwachsenes oder marmoriertes Fleisch bleibt saftiger.

