

Рекомендации по выбору красной икры

Скоро Новый Год и многие думают, что же приобрести к новогоднему столу?

Красная икра является довольно популярным “атрибутом” новогоднего стола. Но, наверное, у всех возникал вопрос, как выбрать хорошую и вкусную красную икру?



- Обратите внимание на икру, у которой указан ГОСТ и вид рыбы. Также смотрите на место производства: желательно, чтобы это был Сахалин или Камчатка. Это значительно снизит вероятность попасть на заморозку из ястыка.
- Обращайте внимание на консистенцию, но это вы сможете увидеть только в случае, если банка прозрачная. Икра не должна слипаться, быть одинакового размера и формы. Также попробуйте перевернуть банку, если икра сразу же не стекает по стенкам - значит можно брать.
- Обязательно проверьте температуру хранения икры, икра должна храниться при температуре от минус 4 до минус 6 градусов. Обычно на холодильнике есть термометр. Если не нашли термометр, уточните у сотрудников магазина.
- Банка не должна быть вздутой, и все выбитые цифры на банке должны быть не вдавленные, а выпуклые. Если это так, значит продукт заводской. Также не должно быть никаких повреждений.
- Смотрите на стоимость икры, не берите самую дешевую. Также стоит быть осторожным с икрой на развес, так как вы не знаете в каких условиях хранилась икра. Будьте предельно внимательные.
- Не должно быть много жидкости в банке. Если при встряске, издается звук, значит не берите такую икру.

Совет! Когда приобрели икру в жестяной банке, после открытия ее переложите в другую форму, так как металл окисляется и негативно сказывается на икре.