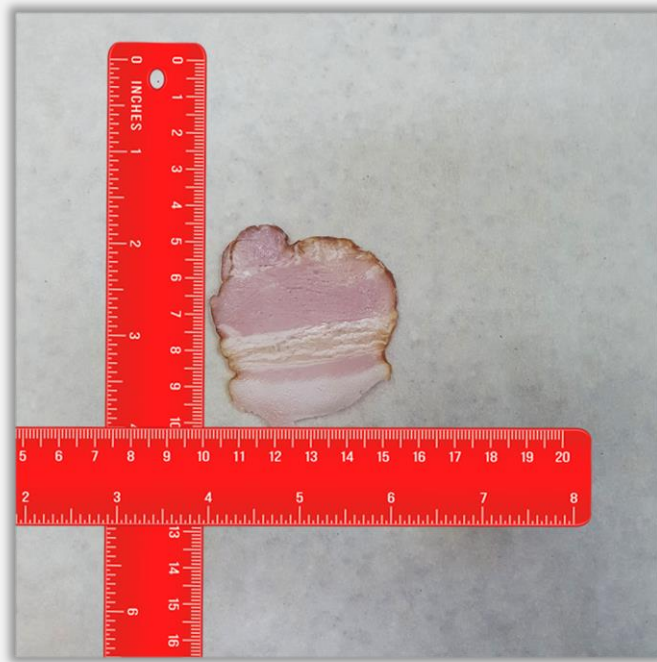


Бекон



Бекон закупається у формі довгого «батона» неправильної прямокутної форми із шкурою.

У розрізі м'ясо має здебільшого блідо-рожевий відтінок, сало - характерний білий колір. Візуально можна побачити як м'ясо, так і сало, але кількість м'яса переважає. Так званого «желе» мінімум або немає взагалі.

Структура – щільна, м'яка, неоднорідна (сало – м'ясо).

Смак класичний для копченої свинини, без будь-яких присмаків.

Для використання у якості інгредієнта бекон очищується від захисної плівки (ниток), знімається шкура та нарізається слайсером шматочками товщиною близько 3 мм, довжиною близько 5.5 см, шириною близько 5.5 см. Після нарізання мають бути отримані шматочки, які зможуть повністю попасти до рота за **(бажано) один**, максимум півтора кусання. Орієнтир на фото.

У виробі можуть траплятися кісточки та хрящики, які мають бути видалені в процесі нарізання. Для цього кухар має бути уважним при нарізанні та продивлятися отримані шматочки опісля.

Для найкращого нарізання виріб попередньо можна остудити (підморозити), проте не заморожувати повністю.

У гастроемність 2.4 л - GN 1/6 (150) – поміщується близько 1.5 кг.