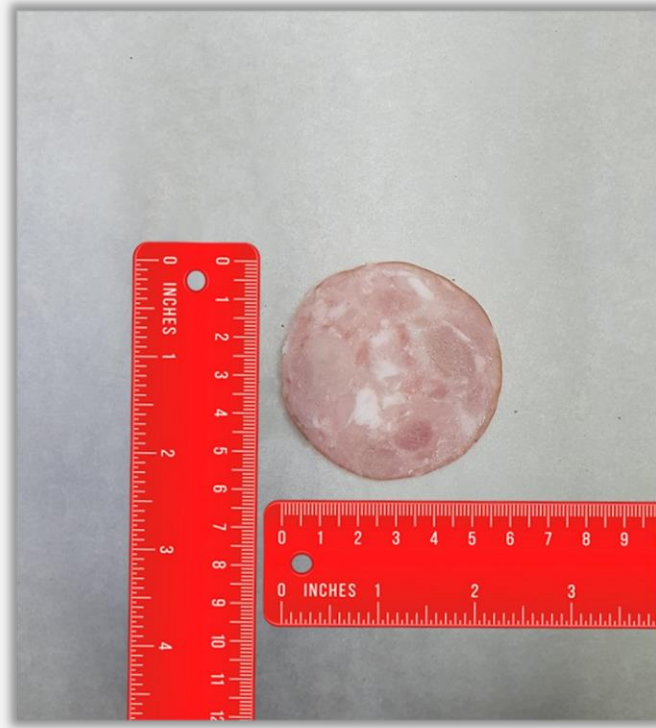


ШИНКА



Шинка заковується у формі «батона» округлої форми з діаметром близько 5,5 см.

У розрізі має здебільшого рожево-блідий колір, візуально можна виокремити шматки м'яса.

Структура – плотна, неоднорідна (шматки м'яса).

Для використання у якості інгредієнта для піци шинка очищується від захисної плівки та нарізається на слайсері товщиною близько 2 мм.

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