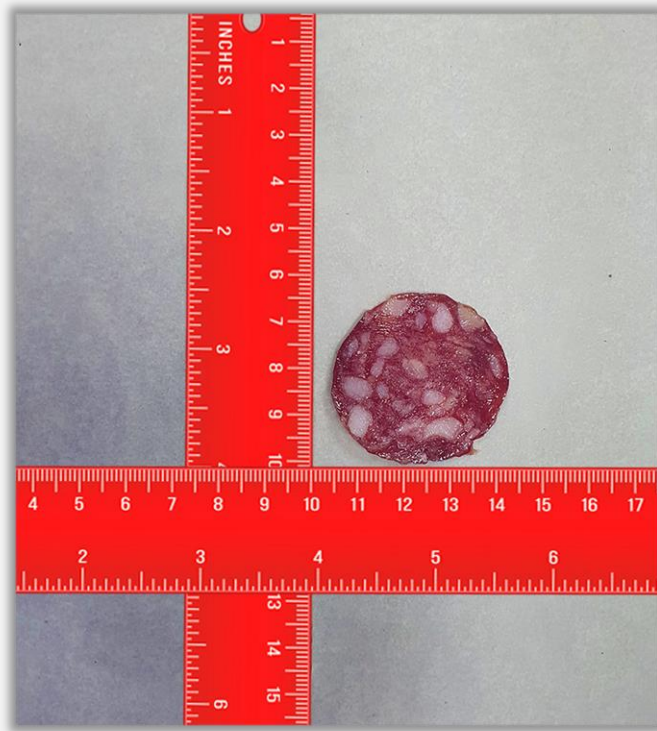


## САЛЯМІ (СИРОКОПЧЕНА)

---



Салямi сирокочена закуповується у формi «батона» округлої форми з дiаметром близько 3.5 см.

У розрiзi має здебiльшого темно-червоний колiр, вiзуально можна виокремити **невеличкi** шматки сала.

Структура – щiльна, тверда, неоднорiдна (шматки сала).

Смак характерний для сирокоченого виробу найвищого гатунку, насичений, дорогий.

Для використання у якостi iнгредiєнта салямi очищується вiд захисної плiвки та нарiзається на слайсерi товщиною близько 2 мм.

Для найкращого нарiзання вирiб попередньо можна остудити (пiдморозити), проте не заморозувати повнiстю.