

*Благодарим вас за выбор продукции Вкусман!
Для вашего удобства мы подготовили подробную
инструкцию по безопасному потреблению устриц.*



ХРАНЕНИЕ

После получения положите устрицы глубокими чашечками вниз в емкость и накройте влажной тканью.

Храните закрытые устрицы в холодильнике при температуре от 4 до 6 °С, но не более 2 дней.

Открытые устрицы рекомендуется съесть в течение 1-3 часов.

Подавайте устрицы с лимоном или классическим соусом миньонет (винный уксус, лук шалот, молотый черный перец).

Не бойтесь экспериментировать — устрицы можно сочетать с фруктами, овощами или специями при подаче.



ОТКРЫВАЕМ УСТРИЦЫ ПРАВИЛЬНО:



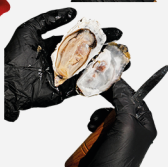
Для открытия устриц нам необходимо надрезать ножку — мышцу, которая держит обе створки моллюска плотно закрытыми.

Возьмите устрицу в руки «носиком» вниз. Визуально поделите устрицу пополам вдоль и поперек.

Ножка будет находиться чуть выше середины и правее от центра. В этом месте аккуратными движениями, сверху-вниз по вертикали, прорезайте ракушку моллюска между двух створок пытаясь надрезать ножку.



4 Как только устрица приоткроется, срежьте остаток ножки от верхней плоской раковины и уберите возможные осколки.



5 Проверьте моллюска на свежесть.

6 Перед употреблением надрежьте нижнюю часть ножки устричной вилкой или ножом.

ПРОВЕРЯЕМ УСТРИЦЫ

Осмотрите ракушки. При покупке закрытых устриц убедитесь, что их створки плотно сомкнуты — это признак свежести.

Слегка постучите ракушками друг о друга глубокими сторонами. «Пустота» в звуке свидетельствует о том, что устрица внутри похудела или совсем погибла, если при простукивании звук «наполненный» — моллюск качественный, пригоден в пищу.

Понюхайте устрицу: запах — главный индикатор свежести. Приятный морской аромат говорит о качестве, а кислый или нетипичный запах — сигнал о том, что есть такую устрицу не стоит.

СВЕЖЕСТЬ

Следуя этим простым рекомендациям, вы сможете выбрать свежие устрицы и насладиться их неповторимым вкусом.

Спасибо за ваш выбор и приятного аппетита!
С любовью и заботой, Вкусман

