

Мясные деликатесы производятся по оригинальным рецептам в странах их происхождения, таких как Испания, Италия, Франция, Германия, Армения и другие. В процессе их производства мясо солят, вялят, коптят, маринуют или приправляют различными специями.

Товаро решила узнать, какие бывают мясные деликатесы, и чем они отличаются друг от друга.

Ветчина



Thinly sliced ham isolated on white background

Ветчина — свинина из окорочкового отруба, полученная способами [кроме](#) соли. Характерными чертами этой ветчины являются теплый розовый цвет, полоска жира с одной стороны и пикантный вкус.

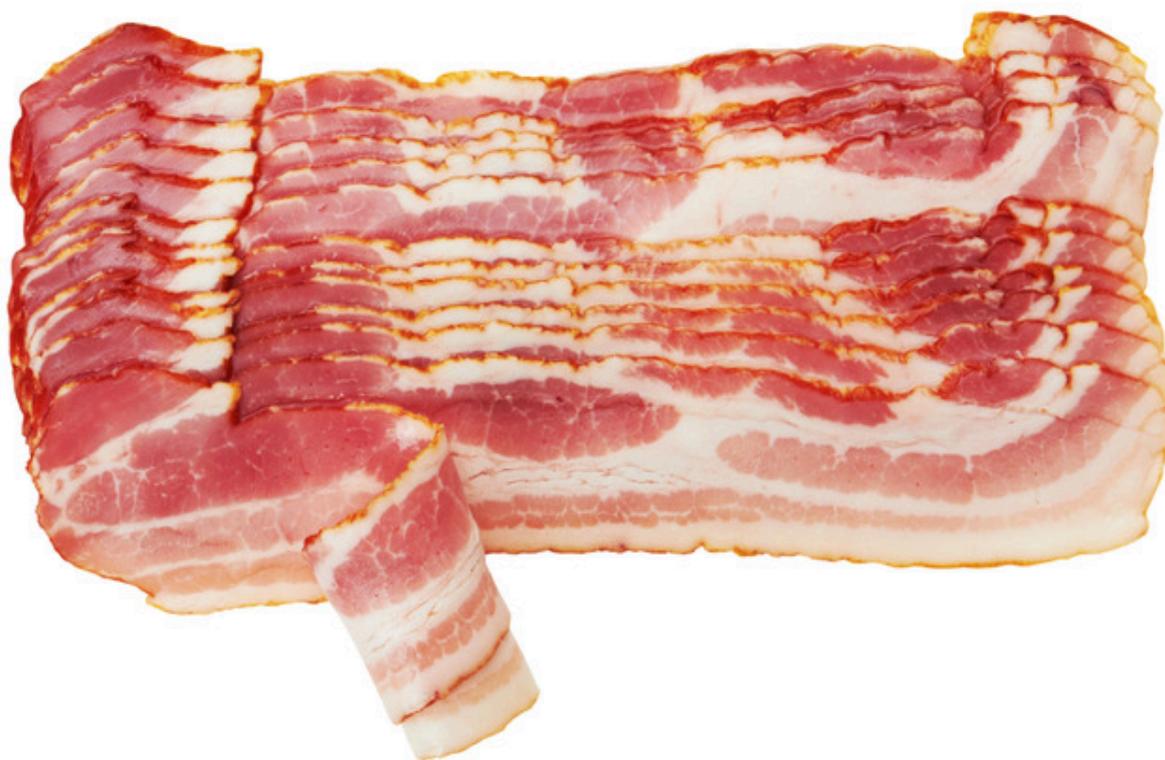
Шварцвальдская ветчина



Это разновидность вяленой копченой ветчины, которая производится в регионе Шварцвальд в Германии.

Сырую ветчину солят и приправляют чесноком, перцем и ягодами можжевельника, чтобы приготовить именно эту ветчину. Соль удаляют через 2-3 недели, а окорок выдерживается еще пару недель. Затем мясо подвергают холодному копчению с использованием хвойных деревьев и опилок. После этого окорок несколько недель созревает в кондиционируемом помещении.

Бекон



Fresh Sliced Pork Bacon isolated on white background

Бекон — это разновидность вяленой свинины. Бекон делают из различных отрубов, чаще всего из брюшка, а также из менее жирных частей спинки. Бекон используется для приготовления бутербродов, как часть завтрака, а также для придания аромата различным блюдам, например, салатам.



- Бекон Дымов Венгерский сырокопченный нарезка 200 г
[Войти, чтобы увидеть цену](#)



- Бекон Знаменский свиной орловский 350 г
[Войти, чтобы увидеть цену](#)



- Свирина Инко-Фуд Бекон Белорусский копчёно-варёная кг
[Войти, чтобы увидеть цену](#)

Фуа-гра



Foie gras with port wine jelly , mango confit and brioche

Это традиционное французское лакомство из печени утки или гуся. Чтобы получить это лакомство, птиц сильно откармливают.

Вкус фуа-гра более нежный и маслянистый, чем у обычной утиной или гусиной печени. Лакомство часто производят в виде мусса или паштета. Продукт также можно подавать в качестве дополнения к другому блюду, например, к стейку.

Чоризо



Spanish chorizo cut into peaces on a slate plate with garlic and howl black pepper.

Чоризо — острая свиная колбаса родом из Испании. Колбаса готовится из свинины с добавлением соли, зелени, чеснока и перца. Единого рецепта чоризо нет, он варьируется от региона к региону.

Название «чоризо» описывает несколько видов колбасы. Один из них — сырой или свежий чоризо, который используется в тушеных блюдах и на гриле. Другой тип - ферментированный и высушенный на воздухе чоризо. Этот вид чоризо можно нарезать

и есть без варки.

Салями



salami sausage

Салями — вяленая колбаса, состоящая из ферментированного и вяленого мяса. Традиционная салями при разрезании имеет мраморный вид. Его готовят в основном из свинины и говядины. К дополнительным ингредиентам относятся чеснок,

жирный фарш, специи и различные травы, соль и уксус. Трудно дать точную [сорт](#) острой салями, приготовленный из вяленой свинины и говядины и приправленный перцем чили и паприкой. Также в колбасу добавляют соль и нитрат натрия. Нитрат натрия предотвращает рост нежелательных микроорганизмов. Благодаря ему колбаса приобретает свой ярко-красный цвет.

Пастырма



slices of cured beef (pastirma) on the Board

Пастырма — это сильно приправленная вяленая говядина. Этот мясной деликатес

характерен для кухонь Турции, Армении, Азербайджана, Египта, Болгарии, Греции, Северной Македонии, Ирака.

Пастырма имеет пикантный чесночный вкус и щедро приправлена такими специями, как паприка и пажитник.