

Luetun ymmärtäminen

Monikäyttöinen jauheliha

Jauheliha on usein kokolihaa edullisempaa, aina murea, nopeasti kypsyvää ja monikäyttöistä. Jauhelihasta voi valmistaa murekkeita, pyörylöitä, pihvejä, laatikoita, kastikkeita ja keittoja. Kaupasta voit ostaa

1. tavallista jauhelihaa, joka

- sopii kaikkiin ruokalajeihin,
- jauhetaan hinnaltaan edullisista ruhonosista,
- on mehevää ja jonkin verran rasvaista, jolloin ruskistamiseen ei tarvitse lisätä rasvaa,
- jauhetaan naudanlihasta;

2. paistijauhelihaa, joka

- on tasaväristä,
- on rasvattomampaa ja paistilihan hintaista, koska se jauhetaan naudan paistipaloista,
- sopii juhlaiviin jauheliharuokiin;

3. sika-nautajauhelihaa, joka

- jauhetaan naudan- ja sianlihasta,
- sopii kaikkiin ruokalajeihin.

Mureketaikinaan tarvitaan jauhelihan lisäksi jatkeaineita:

munaa, nestettä, korppujauhoja tai perunaa, mausteita ja sipulia.