# Babr24.com

Автор: Артур Скальский © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, ИРКУТСК © 7717 08.05.2012, 23:53 № 957

## Как в Китае подделывают мясо

Китай является одним из мировых центров подделок всего и вся. К примеру, в Поднебесной из куска недорогой свинины или еще более дешевой курятины готовят дорогие говяжьи стейки и рагу. Хотя тем, кто часто ест такие блюда, грозят раковые заболевания.



Весь секрет заключается в так называемом «говяжьем экстракте» Zeng Xiang Ji. С его помощью курятину или свинину за час с небольшим можно легко превратить в «говядину».



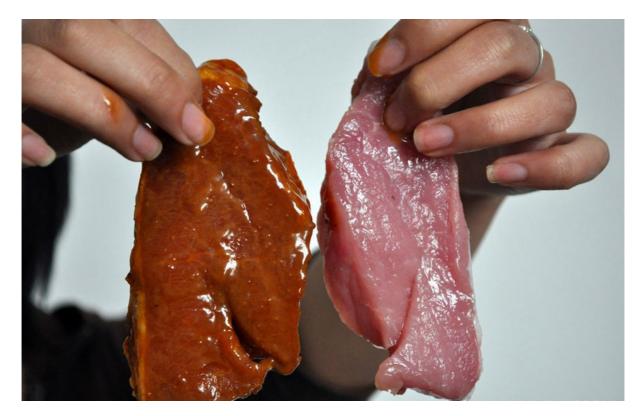
Итак, вот рецепт китайского национального ресторана в городе Хэфей.



С помощью вещества в этом пакетике отбивают у свинины присущий ей запах.



Свинину маринуют в соусе с экстрактом.



Слева – кусок свинины, замаринованный в соусе с экстрактом, а справа – натуральная свинина.



А теперь те же два кусочка, но после примерно 1-1,5 часов готовки. Кусочек свинины, выдаваемый за говядину, внешне даже похож на нее. Кстати, и пахнет почти как говядина.



Вот так вот. Немного изобретательности, и что называется рецепт из серии «хозяйке на заметку».



Правда, китайские врачи говорят, что частое использование говяжьего экстракта не идет на пользу человеческому организму и может стать причиной онкологических заболеваний.



Приезжая в Поднебесную, заказывайте лучше курятину или свинину, зачем переплачивать при этом еще и рискуя своим здоровьем?

## Источник: bigpicture.ru

#### Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области: irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Артур Скальский**.

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24\_link\_bot Эл.почта: newsbabr@gmail.com

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24\_link\_bot эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова Телеграм: @irk24\_link\_bot эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская Телеграм: @kras24\_link\_bot эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская Телеграм: @nsk24\_link\_bot эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин Телеграм: @tomsk24\_link\_bot эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор" Телеграм: @babrobot\_bot эл.почта: eqquatoria@gmail.com

#### СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

Статистика сайта

Архив

Календарь

Зеркала сайта