



Jaký je rozdíl mezi marinováním a macerováním?

Ingredience:

Postup:

V podstatě žádný. V obou případech jde o potravinu umístěnou v tekutině, za účelem získání chuti z přísad. O macerování mluvíme v případě ovoce (např. hrušky, třešně v alkoholu) a o marinování v případě masa. Zatímco marinádu samostatně nepoužíváme, tak macerát může být výsledným produktem (např. bylinné maceráty).

