



DÉGUSTATION

COMMENT DECOUPER UN SAUCISSON SEC ?

DÉCOUVREZ LES RÈGLES D'OR DE LA DÉCOUPE DU SAUCISSON SEC :

Pour réussir la découpe de votre saucisson, il vous faut tout d'abord de bons ustensiles : munissez-vous d'une planche à découper en bois et d'un couteau bien aiguisé. Selon vos goûts et le type de boyau du saucisson, vous pouvez retirer la peau ou la laisser. Coupez ensuite des tranches fines d'environ un millimètre d'épaisseur. Pour varier les plaisirs et la présentation, essayer la découpe traditionnelle en biseau, pour mettre en valeur l'aspect de la tranche et développer les saveurs.