Рекомендации по выбору, засолке и хранению сала:   
При покупке сала на рынке или в магазине, убедитесь в том, что продукция имеет знак качества - клеймо. Так вы снизите риск покупки некачественного продукта, зараженного паразитами.   
Внимательно осмотрите **сало** – оно должно быть белым или нежно-розовым, с тонкой, мягкой кожицей.   
Если спичка свободно входит в **сало** под кожей, значит оно свежее.   
Если **сало** имеет сероватый или желтоватый оттенок, то оно старое.   
Чем толще кожица, тем **сало** будет жестче при засоле. **Сало** с толстой шкуркой лучше использовать для приготовления на нем различных блюд.   
Желательно брать толстое белое **сало** с минимумом прожилок. Проведите вдоль куска тыльной стороной ногтя, если соскоблилось много жира - хорошее мягкое **сало**, если мало - жесткое.   
Верхний слой сала не должен напоминать целлюлит, такое тоже можно солить, но оно плохо жуется.   
Ни в коем случае не покупайте **сало** со спины! Самое лучшее – со стороны ребер, но не с брюшины (там оно гораздо жестче), а с грудины, причем, с ее нижней части. Оно должно быть не рыхлым, без всяких комочков – это очень важно. Если найдете хоть намек на комки – смело пройдите мимо. Это товар плохого качества.   
Учтите, что **сало** может впитать запах тех продуктов, которые лежали рядом с ним. Если вы пришли домой и обнаружили, что **сало** пахнет, например, рыбой, то вымочите его в воде с чесноком в течение нескольких часов, и запах исчезнет.   
Чтобы размягчить **сало**, нужно перед засолкой подержать его в воде в течение 12 часов.   
Для натирки сала используют крупную поваренную соль. Помимо придания соленого вкуса, она удаляет из сала лишнюю жидкость. Мелкая и, тем более, йодированная соль не подойдет.   
Чтобы ускорить процесс засолки, надрежьте или проколите куски сала.   
Не жалейте соли! **Сало** впитает в себя столько, сколько необходимо, пересолить его нельзя. Используйте меньше соли в том случае, если любите малосольный шпик.   
**Сало** быстро пожелтеет, если его хранить на свету.   
Подожгите зажигалку и в пламени подержите кусочек сала, понюхайте поджаренный кусочек, если пахнет неприятно, то не берите такое **сало**, оно с кабана, а не со свиньи. [¶](http://www.nn.ru/popup.php?c=classForum&m=forumCutTree&s=537&do=cutread&thread=2668721&topic_id=62056270&year=2013)