

A close-up photograph of a yellow ceramic bowl filled with a hearty braised meat and potato dish. The meat is cut into large, irregular chunks and has a rich, brown, glossy appearance, suggesting it has been slow-cooked in a sauce. The potatoes are also cut into large, irregular pieces and are a light, golden-brown color, appearing soft and tender. The entire dish is set against a plain, light-colored background.

БЛЮДА ИЗ ТУШЕНОГО И ЗАПЕЧЕННОГО МЯСА

Подготовила: Кечемайкина В.П.

В тушеном виде приготавливают говядину верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть , баранину, козлятину и свинину лопаточную часть и грудинку каждого вида , а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты.

**Мясо тушат крупными массой
до 2 кг , порционными и
мелкими кусками**

Крупнокусковые полуфабрикаты

БОКОВОЙ И НАРУЖНЫЙ КУСКИ
ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ



ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ



Порционные полуфабрикаты

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ



ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ



Мелкокусковые полуфабрикаты

ГУЛЯШ



ПЛОВ



Мелкокусковые полуфабрикаты

РАГУ



АЗУ



Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки.

Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой.

**Чтобы порционные и мелкие
куски были покрыты
полностью, а крупные -
наполовину**



**Для улучшения вкуса и аромата
мяса во время тушения
добавляют пряности:перец
горошком, лавровый лист,
гвоздику, кориандр, бадьян,
майоран, тмин и др. А также
ароматические корни:
пастернак, петрушка, сельдерей и
репчатый лук.**

Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок или букет , добавляют за 15-20 минут до окончания тушения.



**Иногда в процессе тушения
мяса кладут пассированное
томатное пюре, квас,
ВИНО.**



Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание.