

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 chunks and are a light, golden-brown color, appearing soft and tender. The dish is presented in a simple, clean yellow bowl, which contrasts with the darker colors of the food. The background is a light-colored, speckled surface.

# 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.**