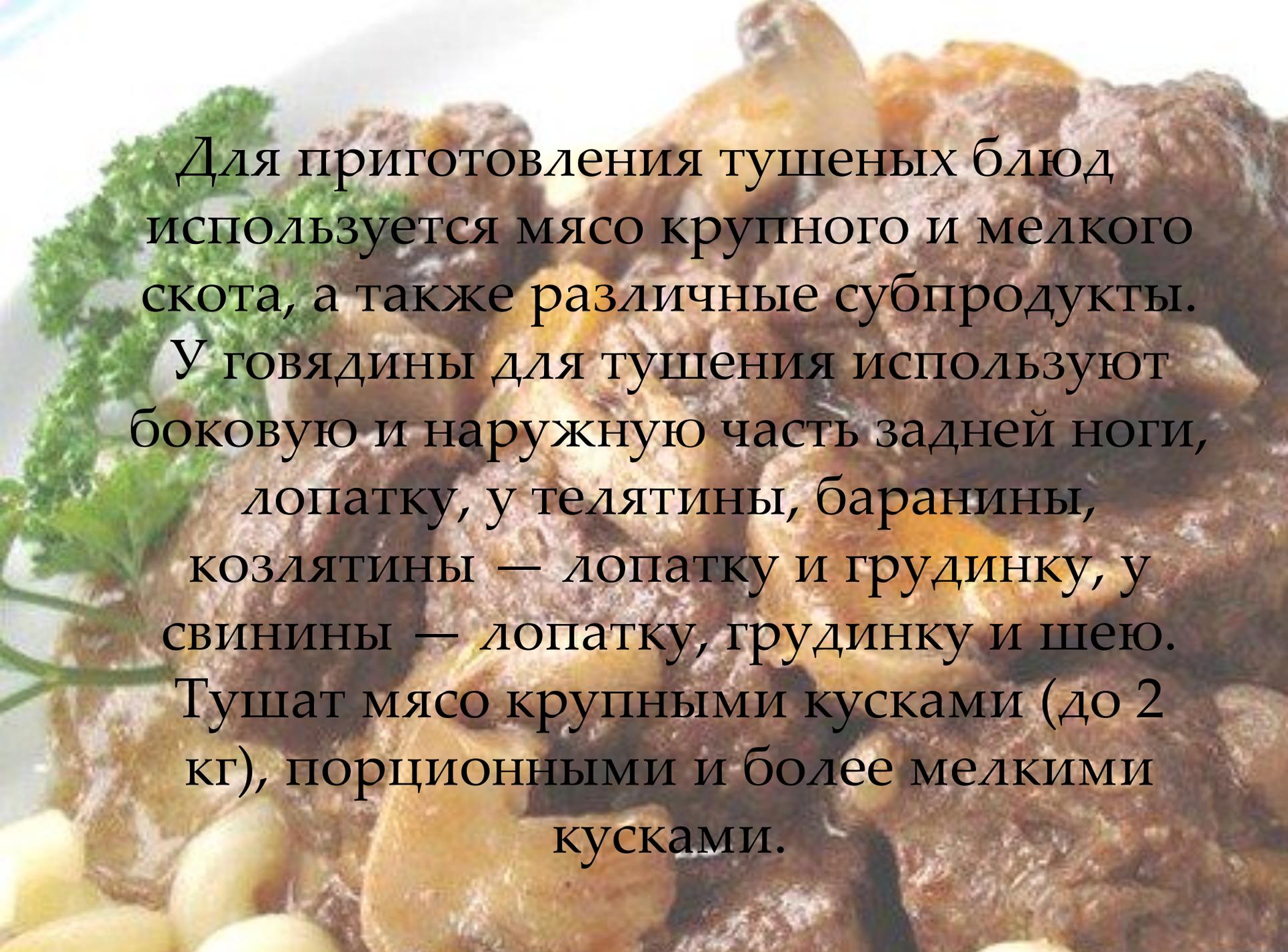




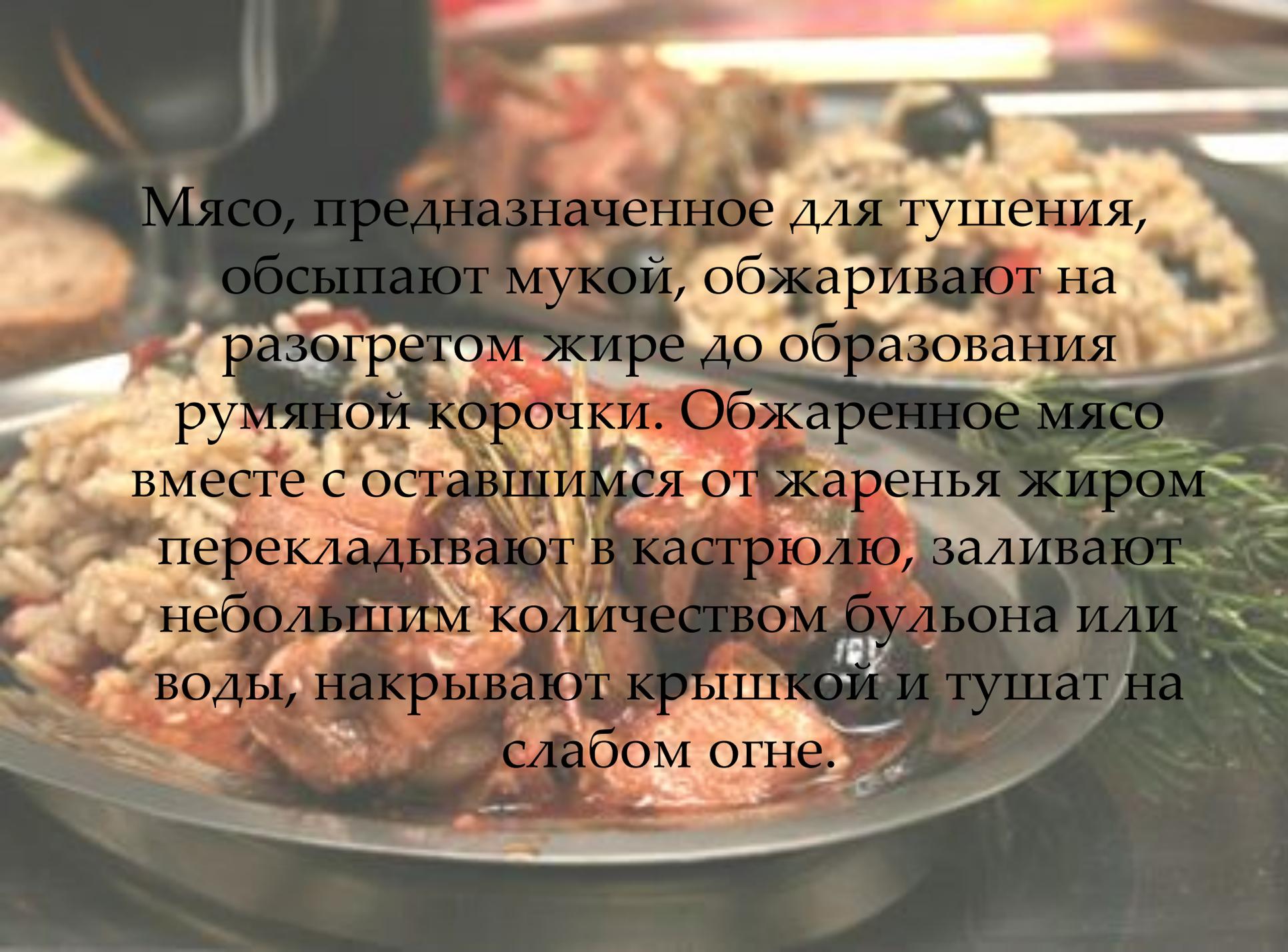
**Блюда из тушеного  
мяса**



Тушение – это обжаривание продукта до золотистой корки, а затем припускание с добавлением специй.



Для приготовления тушеных блюд используется мясо крупного и мелкого скота, а также различные субпродукты. У говядины для тушения используют боковую и наружную часть задней ноги, лопатку, у телятины, баранины, козлятины — лопатку и грудинку, у свинины — лопатку, грудинку и шею. Тушат мясо крупными кусками (до 2 кг), порционными и более мелкими кусками.



Мясо, предназначенное для тушения, обсыпают мукой, обжаривают на разогретом жире до образования румяной корочки. Обжаренное мясо вместе с оставшимся от жаренья жиром перекладывают в кастрюлю, заливают небольшим количеством бульона или воды, накрывают крышкой и тушат на слабом огне.

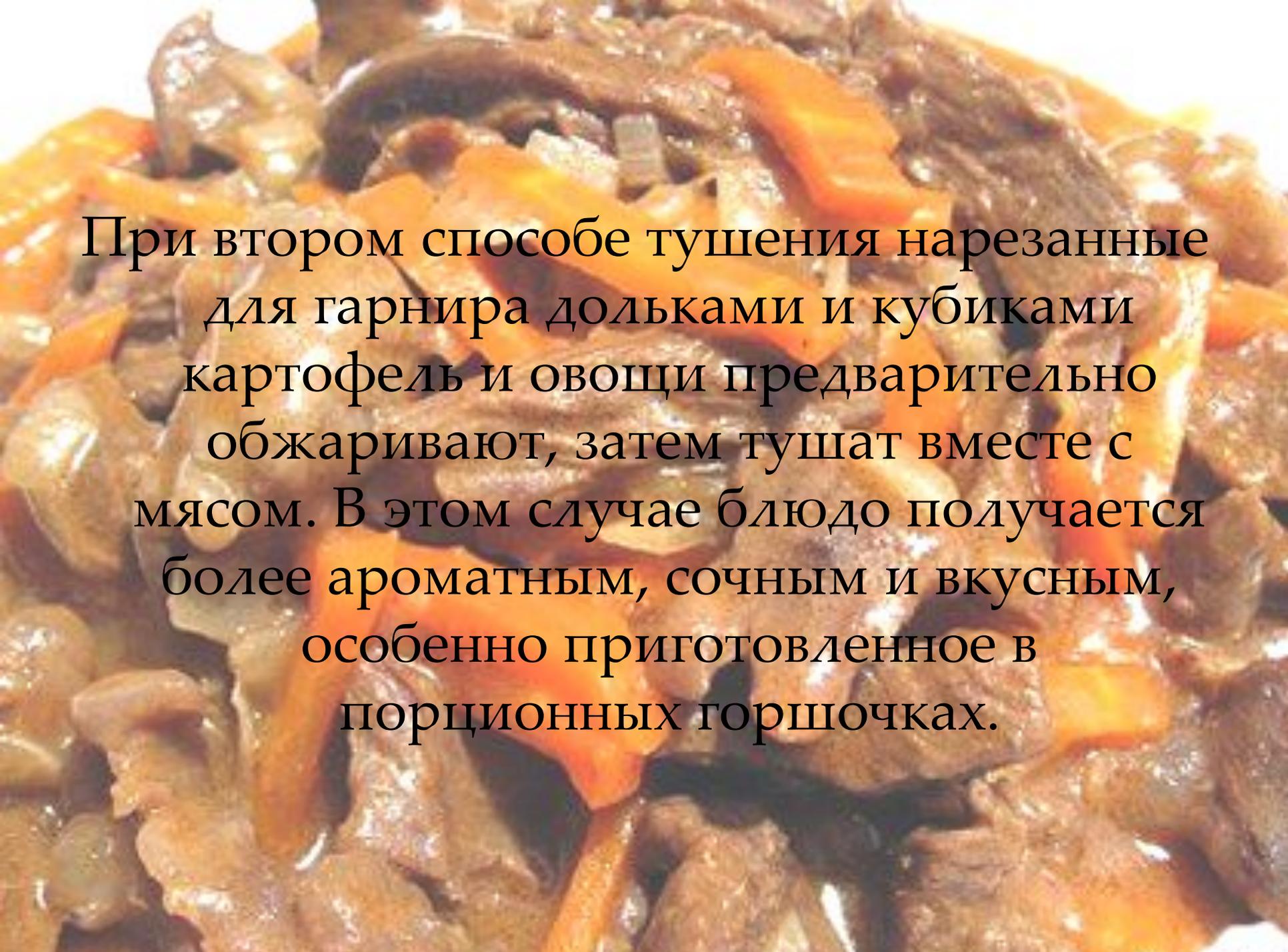


Особенности приготовления  
тушеного мяса

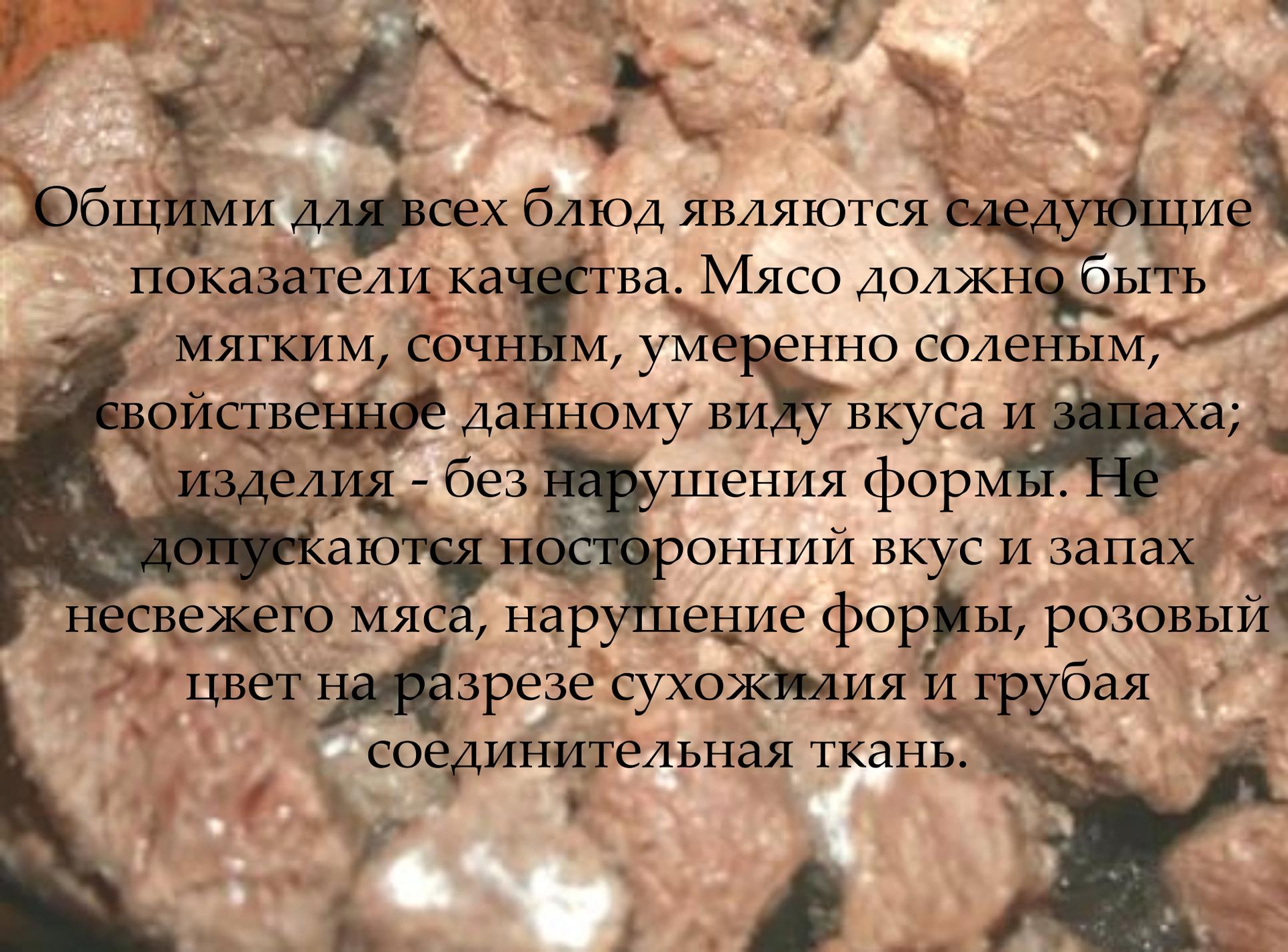
# Тушат мясо двумя способами: без гарнира и с гарниром.

В первом случае обжаренный продукт заливают бульоном и тушат до готовности со специями и овощами, с добавлением томата-пюре. На оставшемся от тушения бульоне приготавливают красный соус, используя также тушившиеся вместе с мясом протертые разварившиеся овощи.

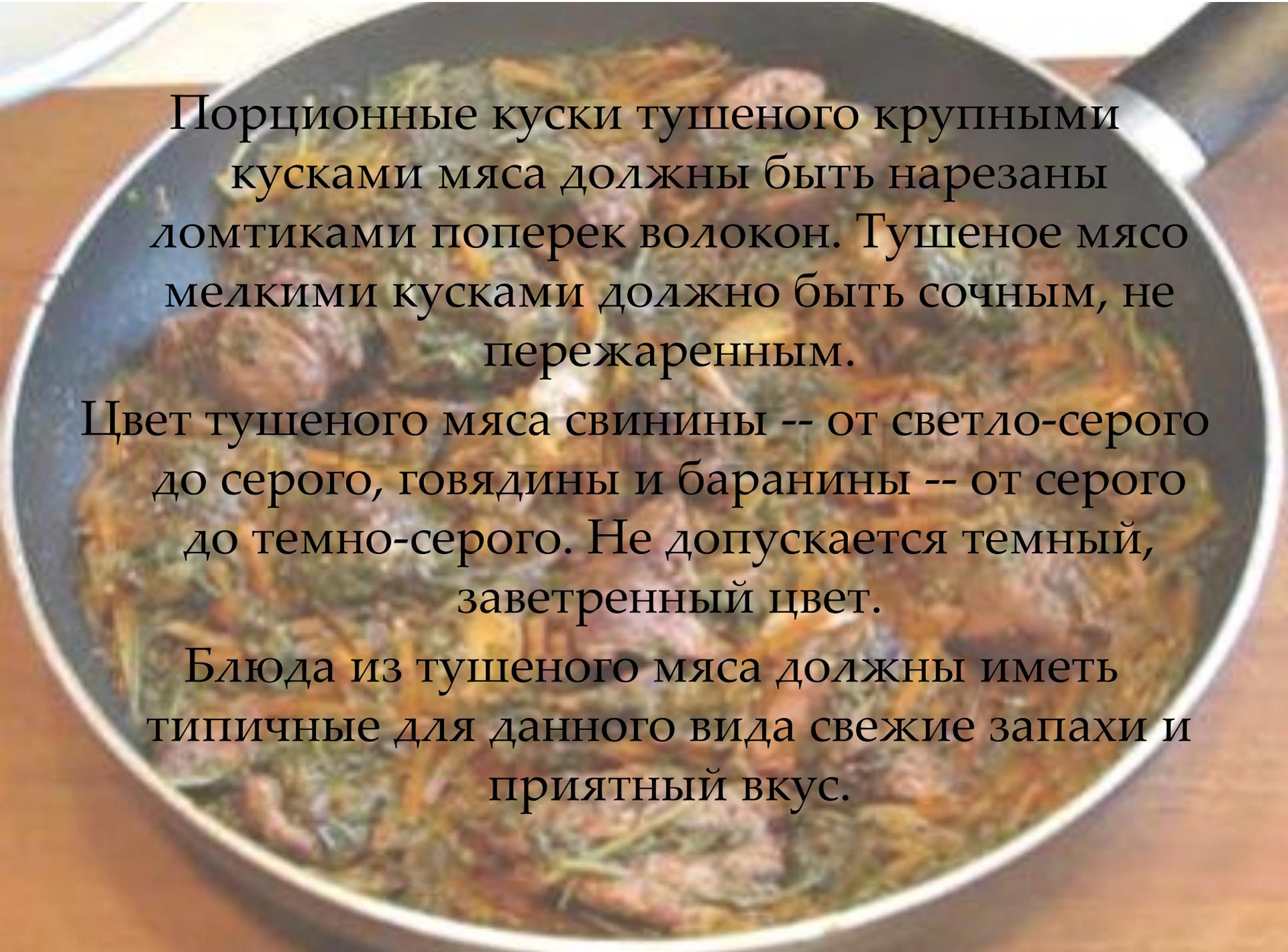
Гарнир — готовится отдельно. При отпуске мясо поливают соусом, а гарнир посыпают зеленью.



При втором способе тушения нарезанные для гарнира дольками и кубиками картофель и овощи предварительно обжаривают, затем тушат вместе с мясом. В этом случае блюдо получается более ароматным, сочным и вкусным, особенно приготовленное в порционных горшочках.



Общими для всех блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленным, свойственное данному виду вкуса и запаха; изделия - без нарушения формы. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе сухожилия и грубая соединительная ткань.



Порционные куски тушеного крупными кусками мяса должны быть нарезаны ломтиками поперек волокон. Тушеное мясо мелкими кусками должно быть сочным, не пережаренным.

Цвет тушеного мяса свинины -- от светло-серого до серого, говядины и баранины -- от серого до темно-серого. Не допускается темный, заветренный цвет.

Блюда из тушеного мяса должны иметь типичные для данного вида свежие запахи и приятный вкус.



При подаче в порционных тарелках на блюдо или тарелку сначала укладывают гарнир, а сбоку мясо, причем оно может частично покрывать гарнир; в некоторых случаях мясо кладут поверх гарнира. Сложный гарнир располагают кучками (букетами), чередуя элементы по цвету. Зеленый горошек, спаржу и другие виды гарниров можно подавать в тарталетках.



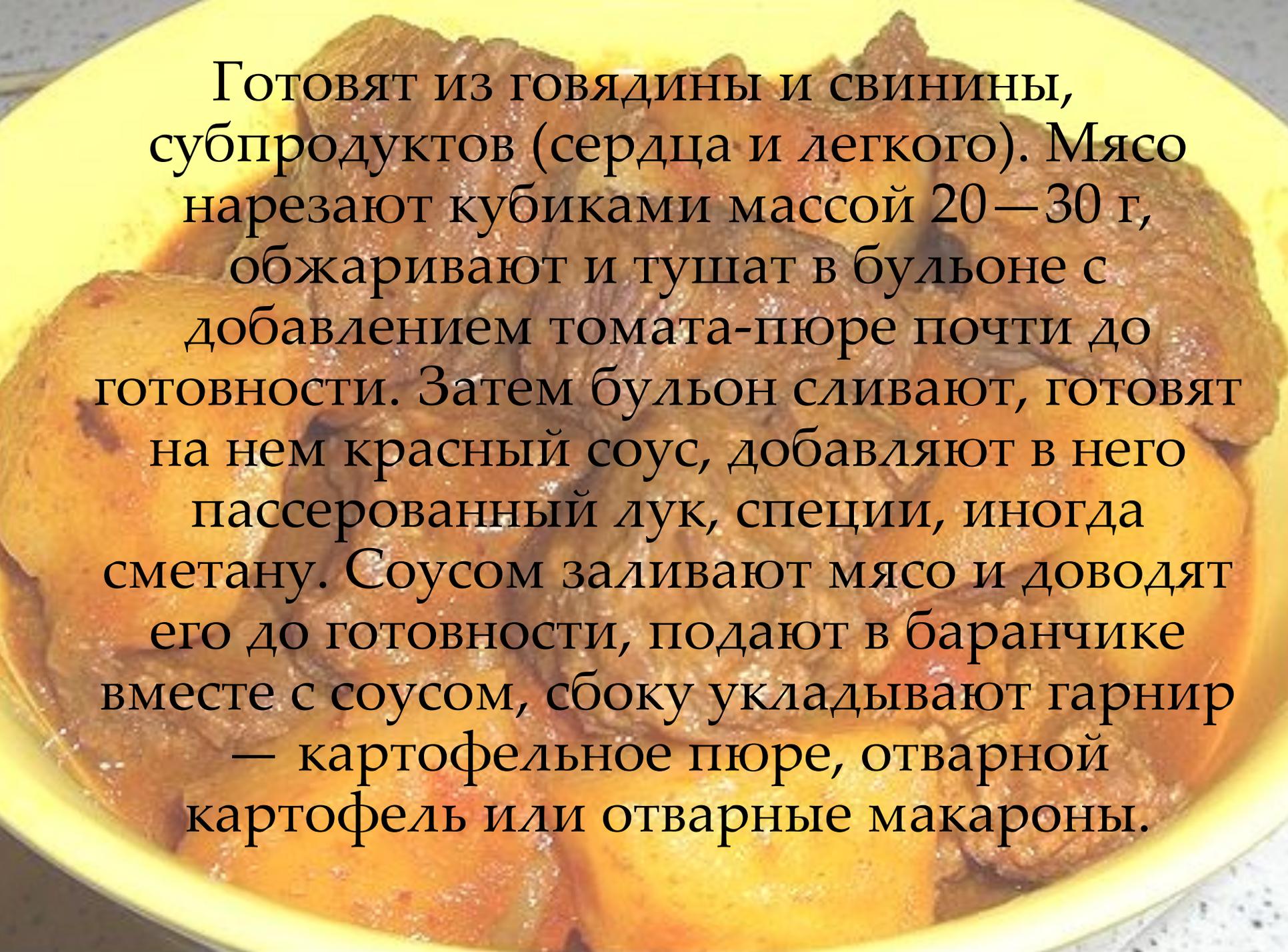
Азу по-татарски



Готовят из говядины. Мясо нарезают брусочками, обжаривают, заливают бульоном и тушат. В конце тушения добавляют репчатый лук, томат-пюре. Затем бульон сливают, готовят на нем красный соус, кладут в него соленые огурцы, нарезанные соломкой, рубленый чеснок, перец, соль, лавровый лист. Мясо заливают соусом, добавляют жареный кубиками картофель и доводят блюдо до готовности. Отпускают в баранчике посыпав зеленью.

A close-up photograph of a yellow bowl filled with Guljash, a traditional Central Asian stew. The dish consists of large, tender pieces of browned meat and thick, golden-brown potato slices, all submerged in a rich, reddish-brown sauce. The lighting is warm, highlighting the textures of the meat and potatoes.

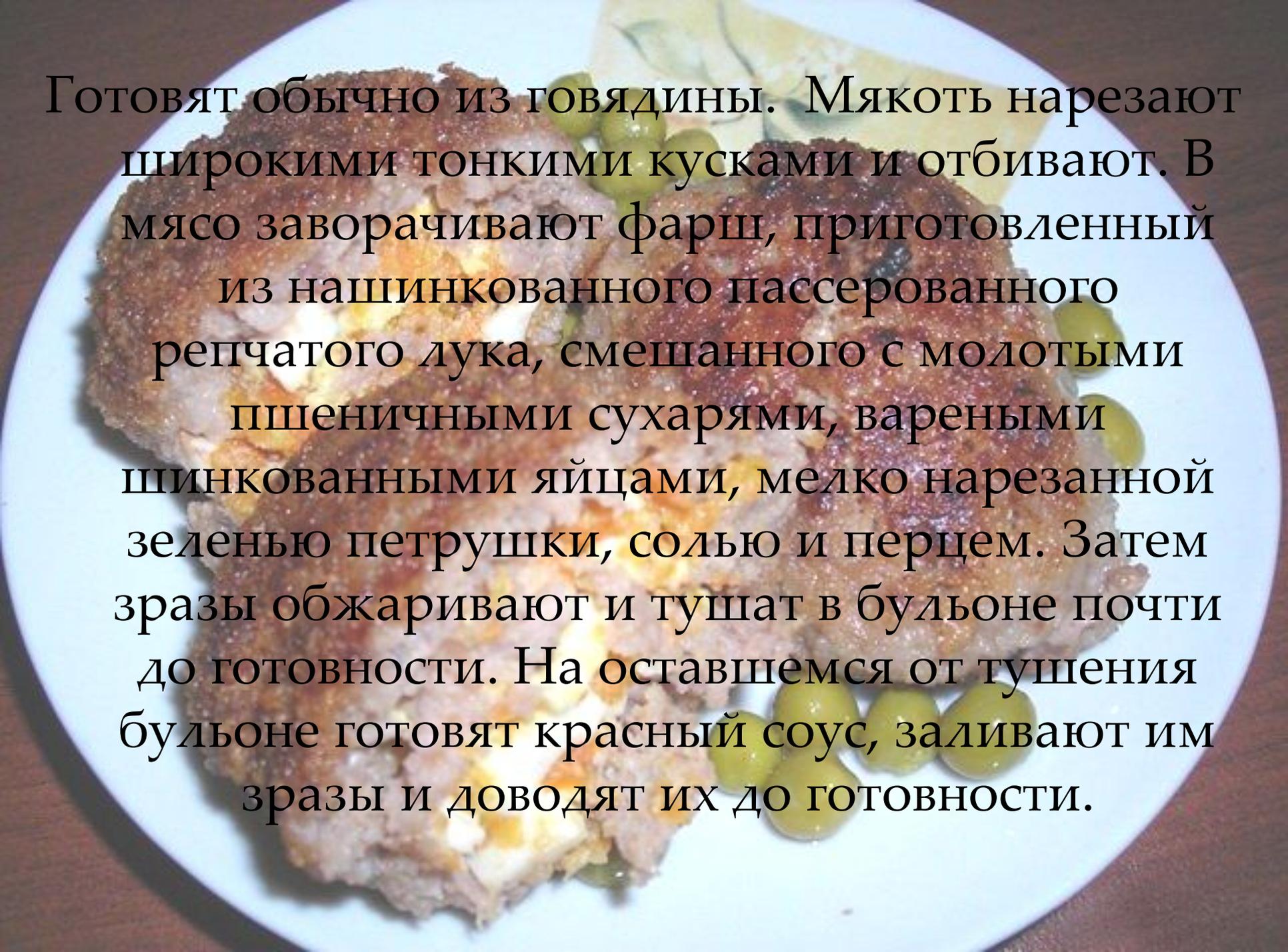
Гуляш

A close-up photograph of a white plate filled with a hearty dish. The dish consists of large, irregular pieces of browned meat, likely beef or pork, and chunks of vegetables, possibly potatoes or carrots, all coated in a thick, reddish-orange sauce. The background is a plain, light-colored surface.

Готовят из говядины и свинины, субпродуктов (сердца и легкого). Мясо нарезают кубиками массой 20—30 г, обжаривают и тушат в бульоне с добавлением томата-пюре почти до готовности. Затем бульон сливают, готовят на нем красный соус, добавляют в него пассерованный лук, специи, иногда сметану. Соусом заливают мясо и доводят его до готовности, подают в баранчике вместе с соусом, сбоку укладывают гарнир — картофельное пюре, отварной картофель или отварные макароны.

A photograph of three fried cutlets (zrazy) on a white plate. The cutlets are golden-brown and have been cut open to reveal a filling of ground meat, rice, and scrambled eggs. They are garnished with green peas. A decorative paper insert with a floral pattern is visible in the background.

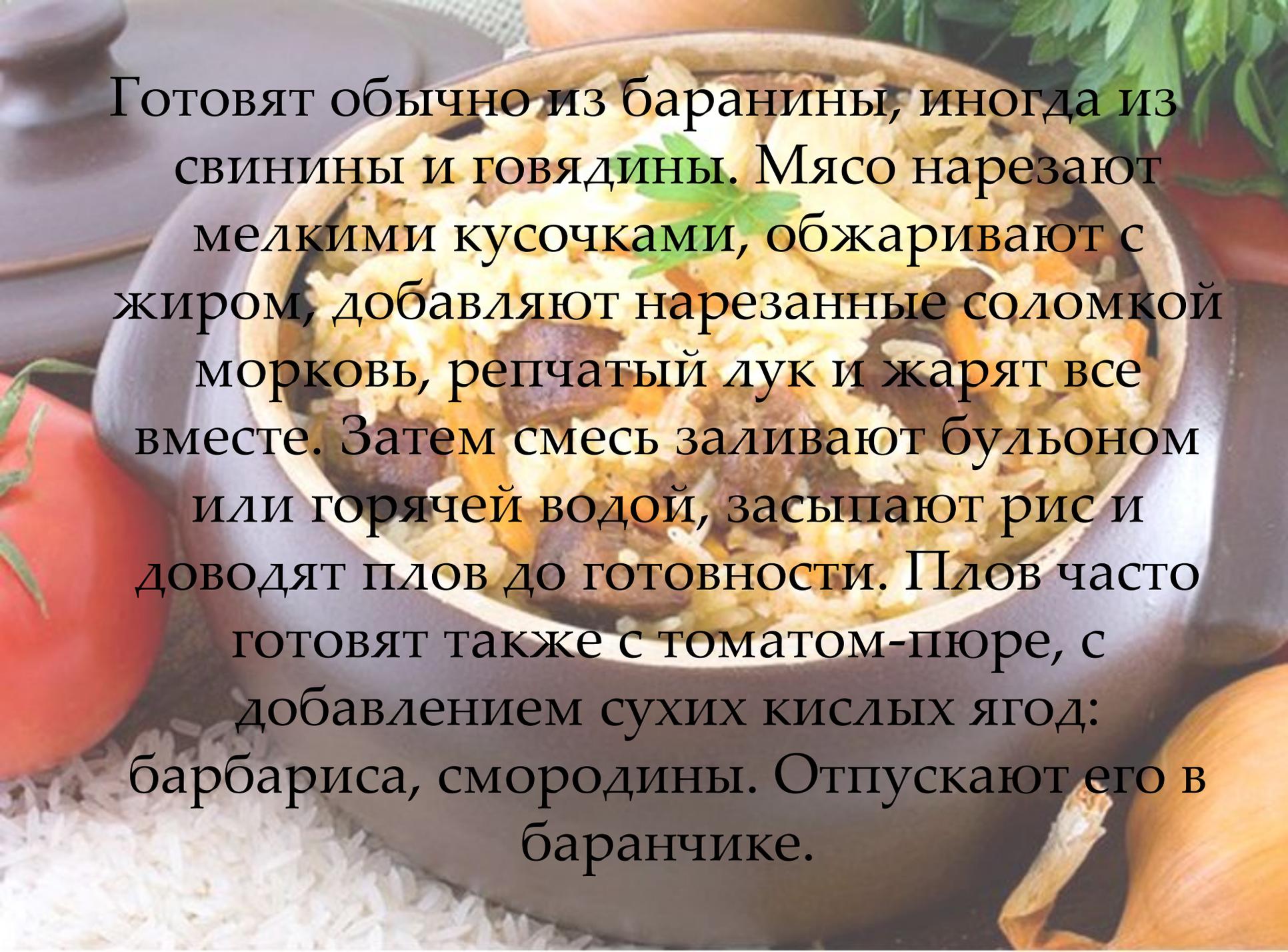
Зразы отбивные



Готовят обычно из говядины. Мякоть нарезают широкими тонкими кусками и отбивают. В мясо заворачивают фарш, приготовленный из нашинкованного пассерованного репчатого лука, смешанного с молотыми пшеничными сухарями, вареными шинкованными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки, солью и перцем. Затем зразы обжаривают и тушат в бульоне почти до готовности. На оставшемся от тушения бульоне готовят красный соус, заливают им зразы и доводят их до готовности.

A close-up photograph of a traditional clay pot filled with plov. The dish consists of fluffy yellow rice, chunks of browned meat, and sliced carrots. A pat of butter and a fresh parsley leaf are placed on top as a garnish. The pot is surrounded by fresh ingredients: a whole red tomato, a whole onion, and a bunch of green parsley. The word "Плов" is written in a stylized, underlined font across the center of the pot.

# Плов

A top-down view of a rustic, light-colored ceramic bowl filled with a traditional plov (pilaf). The dish consists of fluffy white rice mixed with small, browned pieces of meat, likely lamb or beef, and sliced vegetables including carrots and onions. A fresh green herb, possibly parsley, is garnished on top. The bowl is surrounded by fresh ingredients: a whole red tomato on the left, a whole yellow onion on the bottom right, and some green herbs in the top right corner. The background is dark, making the bowl and its contents stand out.

Готовят обычно из баранины, иногда из свинины и говядины. Мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают с жиром, добавляют нарезанные соломкой морковь, репчатый лук и жарят все вместе. Затем смесь заливают бульоном или горячей водой, засыпают рис и доводят плов до готовности. Плов часто готовят также с томатом-пюре, с добавлением сухих кислых ягод: барбариса, смородины. Отпускают его в баранчике.



Party



Готовят обычно из бараньей или свиной грудинки. Мясо нарубают вместе с костью на кусочки массой 20—30 г, обжаривают, заливают бульоном, вводят пассерованный томат и тушат. Затем бульон сливают, приготавливают на нем красный соус и заливают им мясо. После этого кладут обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу, репчатый лук, петрушку и все тушат до готовности. Подают в баранчике.



Работу выполнила студентка группы 16-РО  
Рычко Юлиана