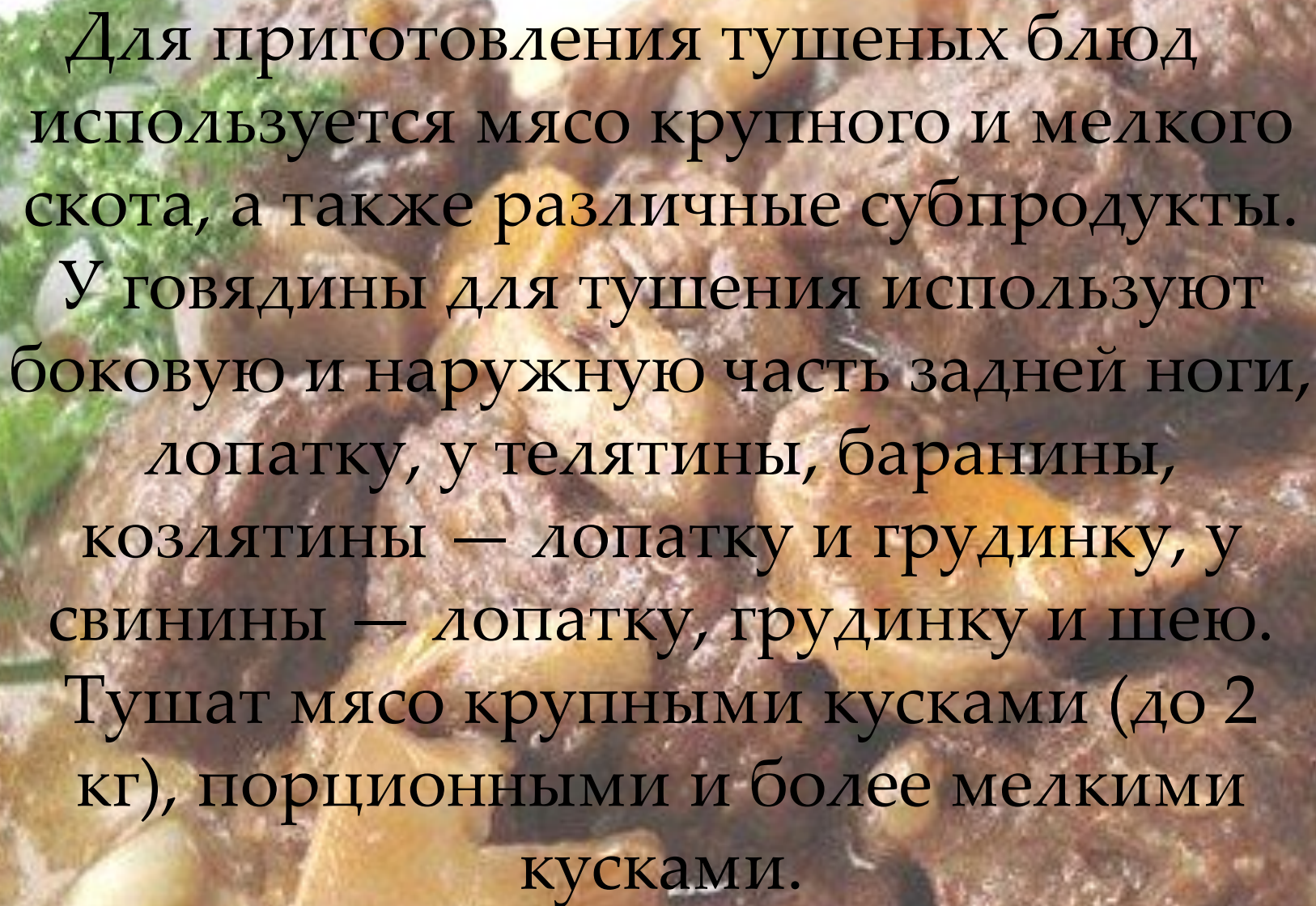




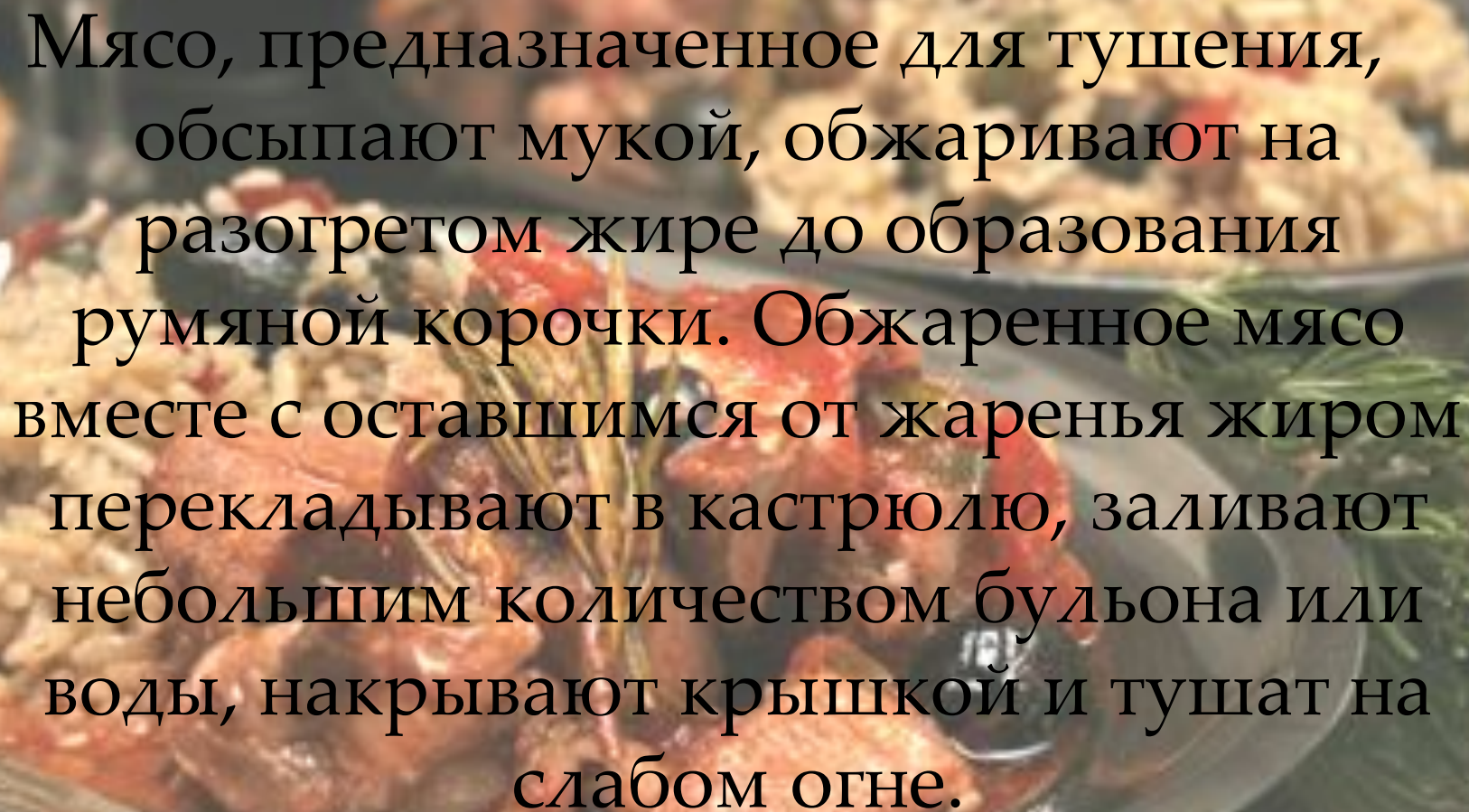
**Блюда из тушеного
мяса**



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.

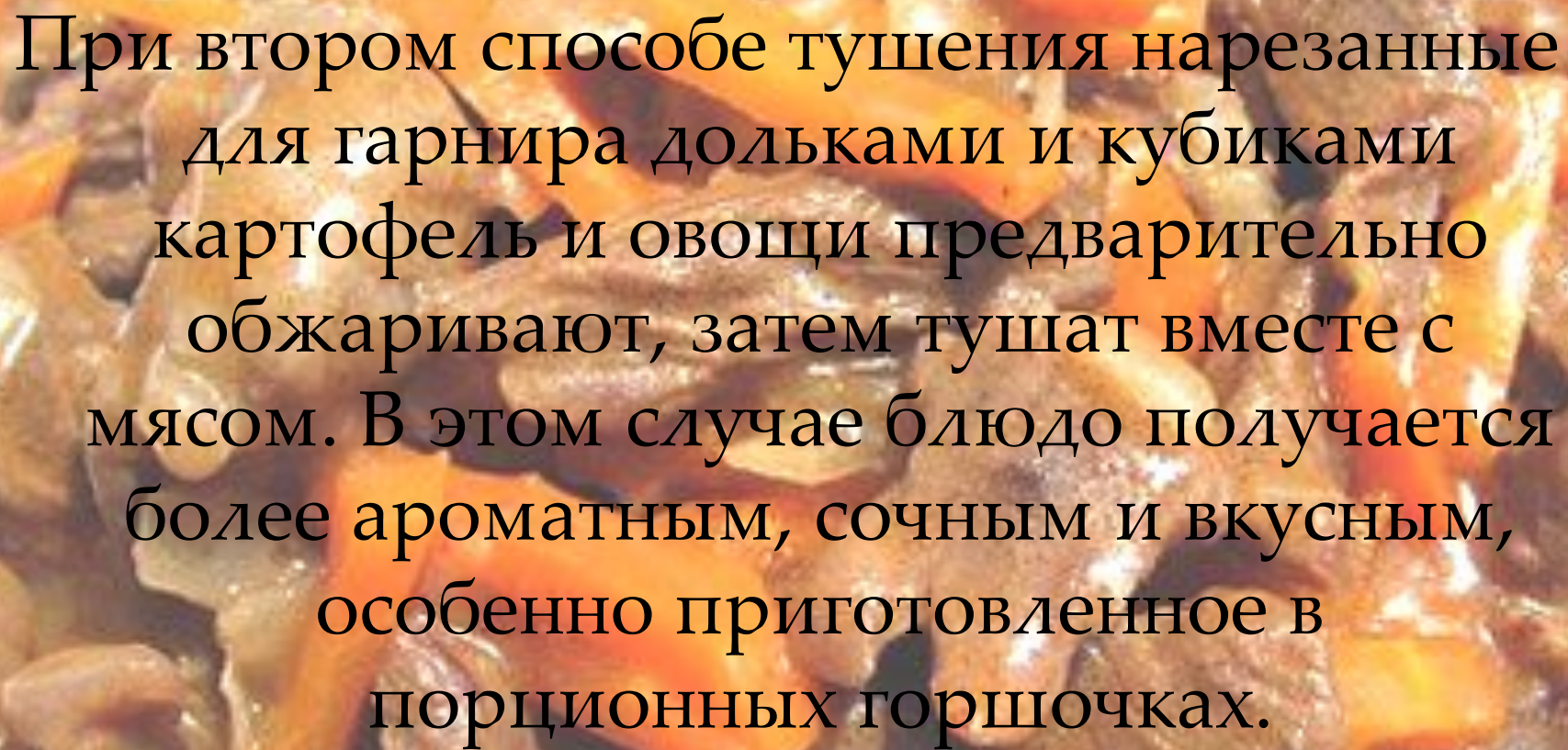


Особенности приготовления
тушеного мяса

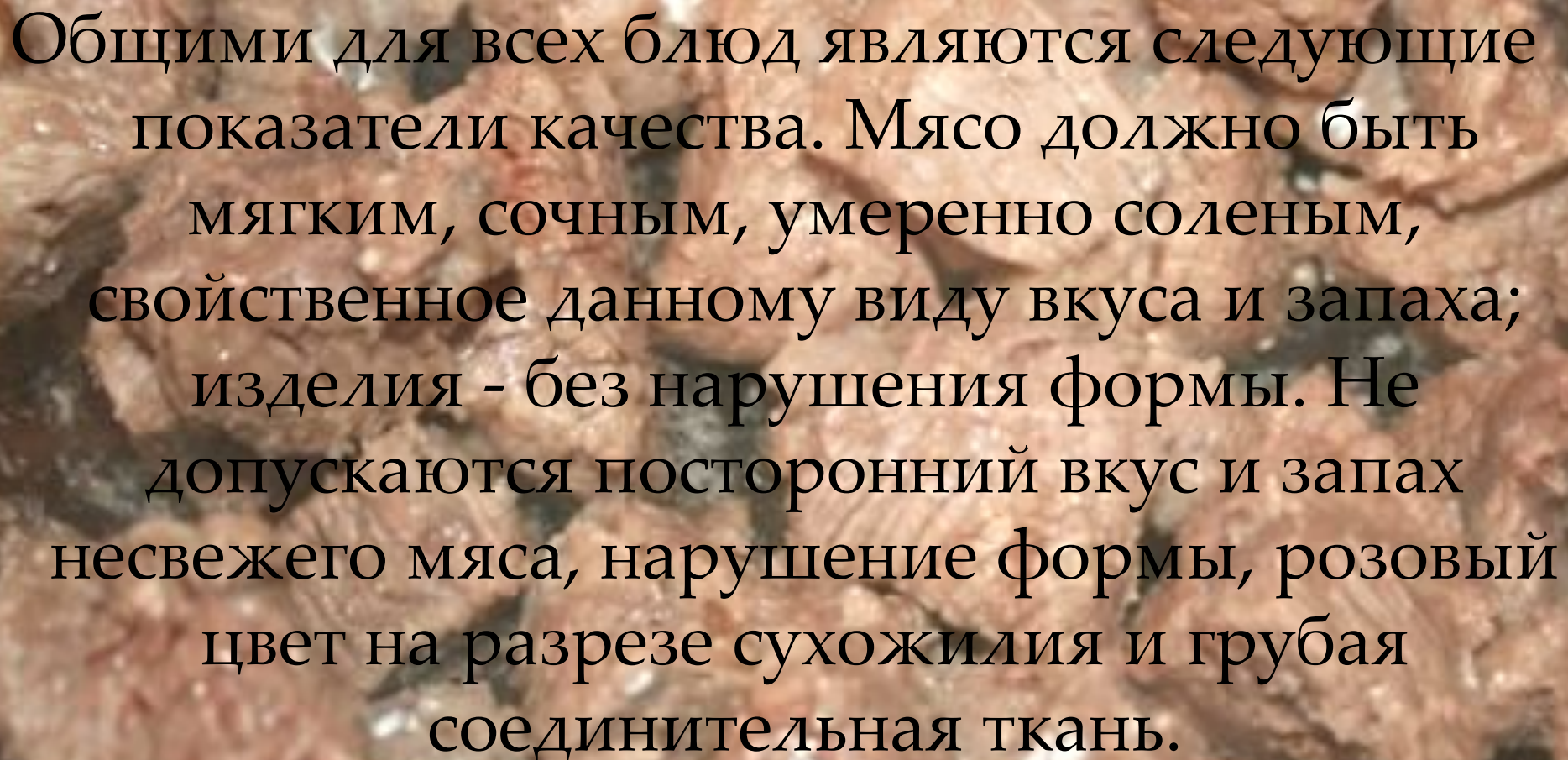
Тушат мясо двумя способами: без гарнира и с гарниром.

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.

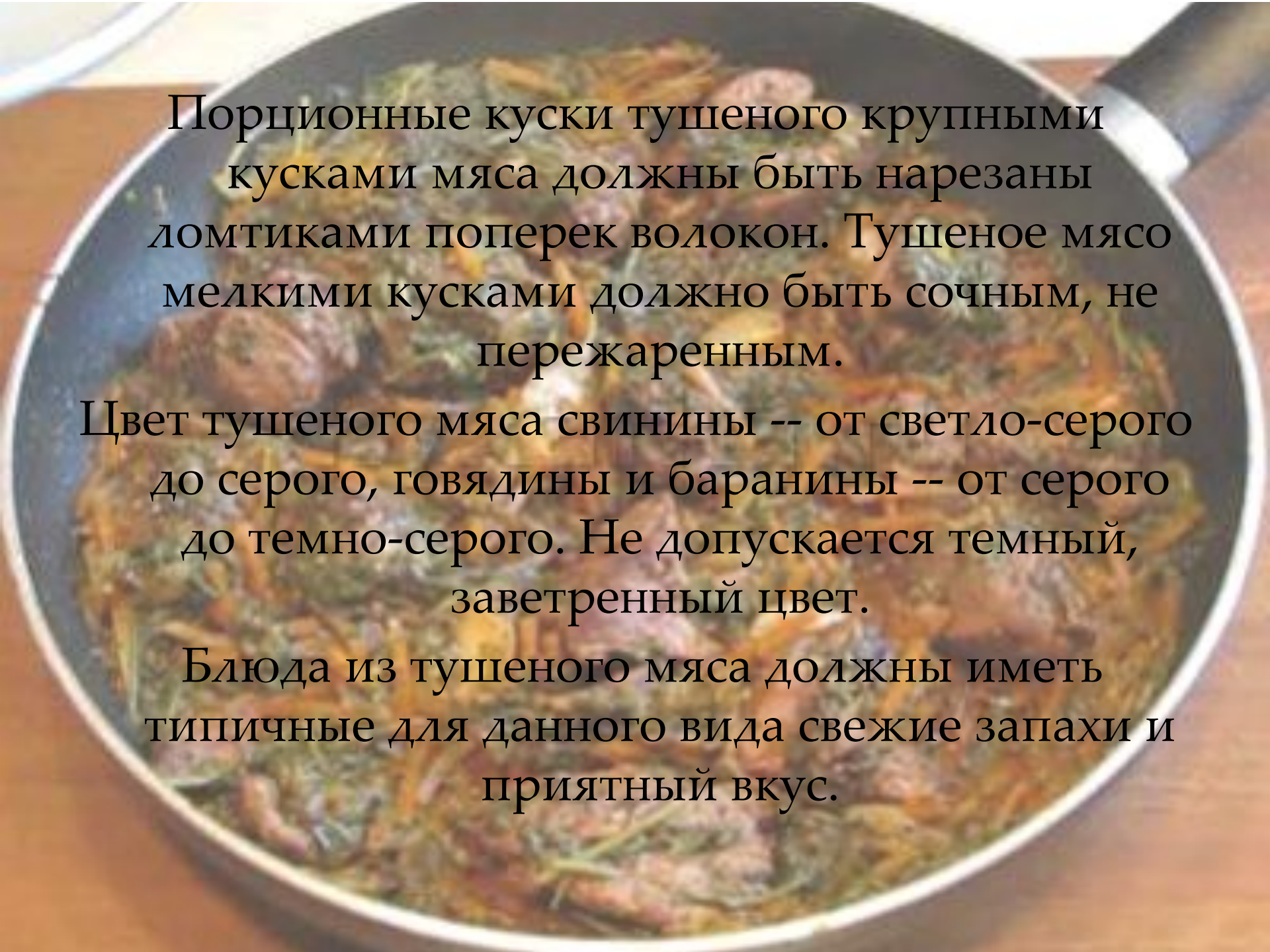
Гарнир — готовится отдельно. При отпуске мясо поливают соусом, а гарнир посыпают зеленью.



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.



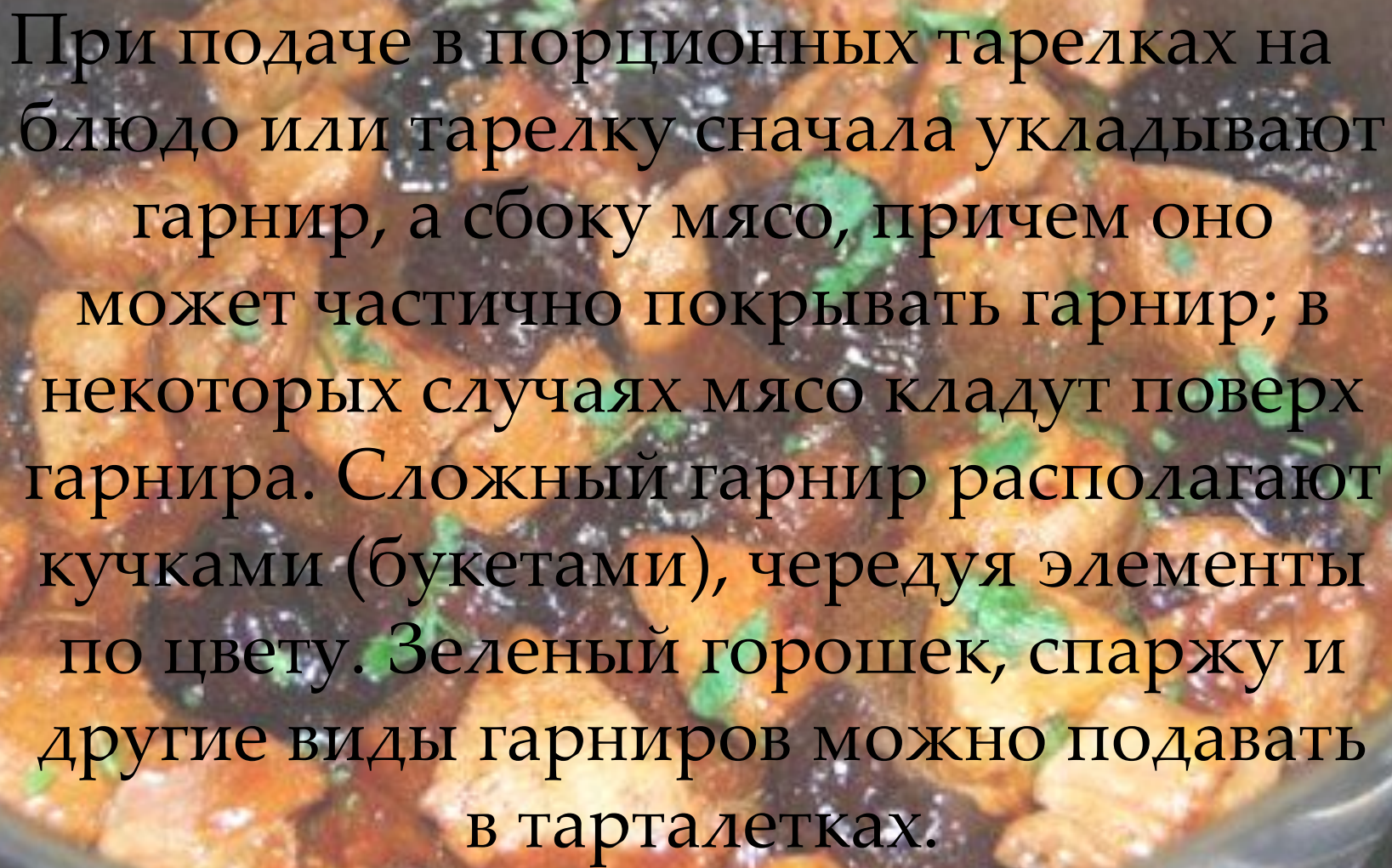
Общими для всех блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленным, свойственное данному виду вкуса и запаха; изделия - без нарушения формы. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе сухожилия и грубая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

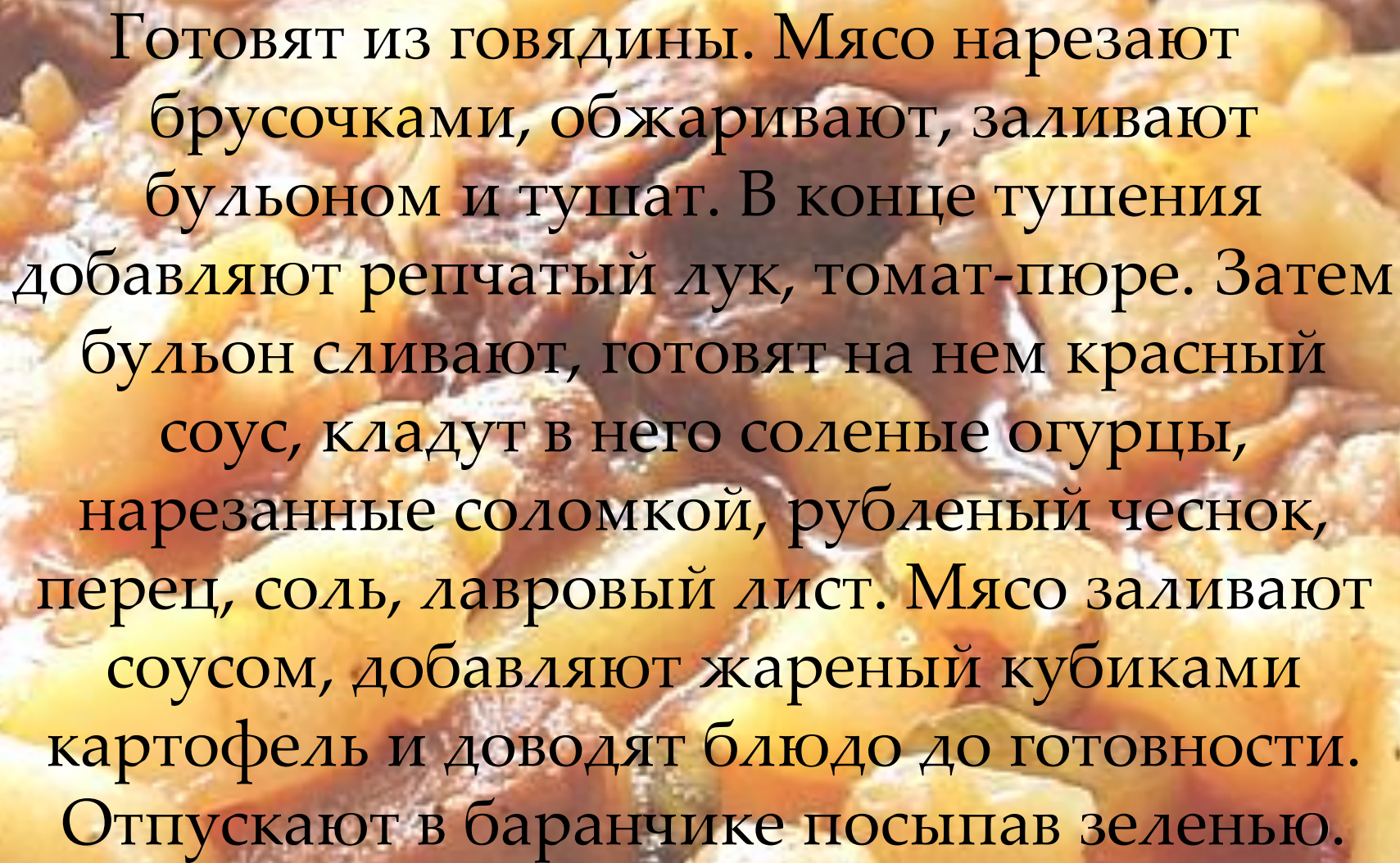
Блюда из тушеного мяса должны иметь типичные для данного вида свежие запахи и приятный вкус.



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.



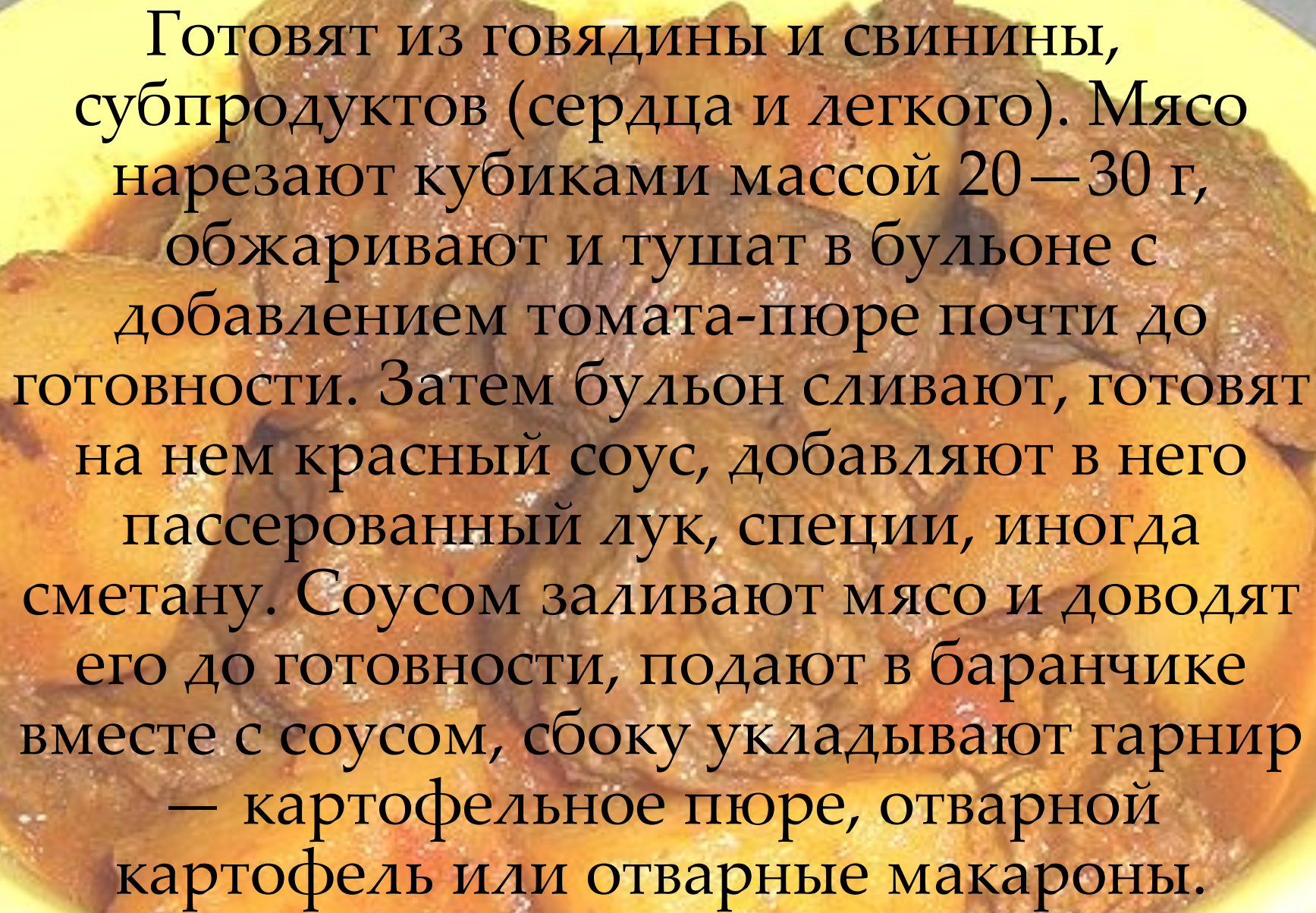
Азу по-татарски



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. 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 bright, highlighting the textures of the meat and potatoes.

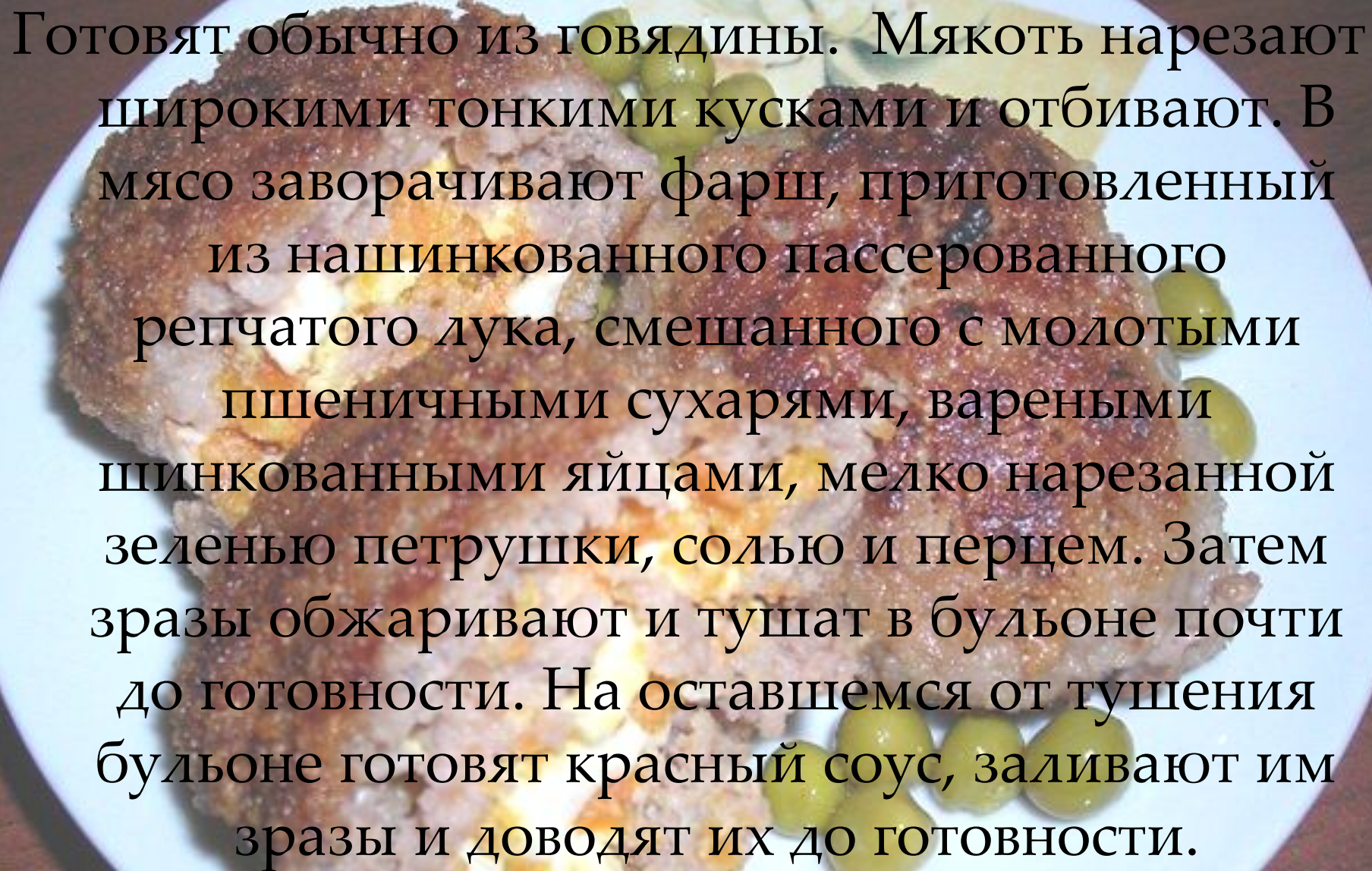
Гуляш

A close-up photograph of a plate of food. The plate is white and contains several pieces of browned meat, likely beef or pork, which are covered in a thick, reddish-orange sauce. The sauce appears to be a tomato-based sauce, possibly with some vegetables like onions or carrots. The lighting is bright, highlighting the texture of the meat and the color of the sauce.

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.

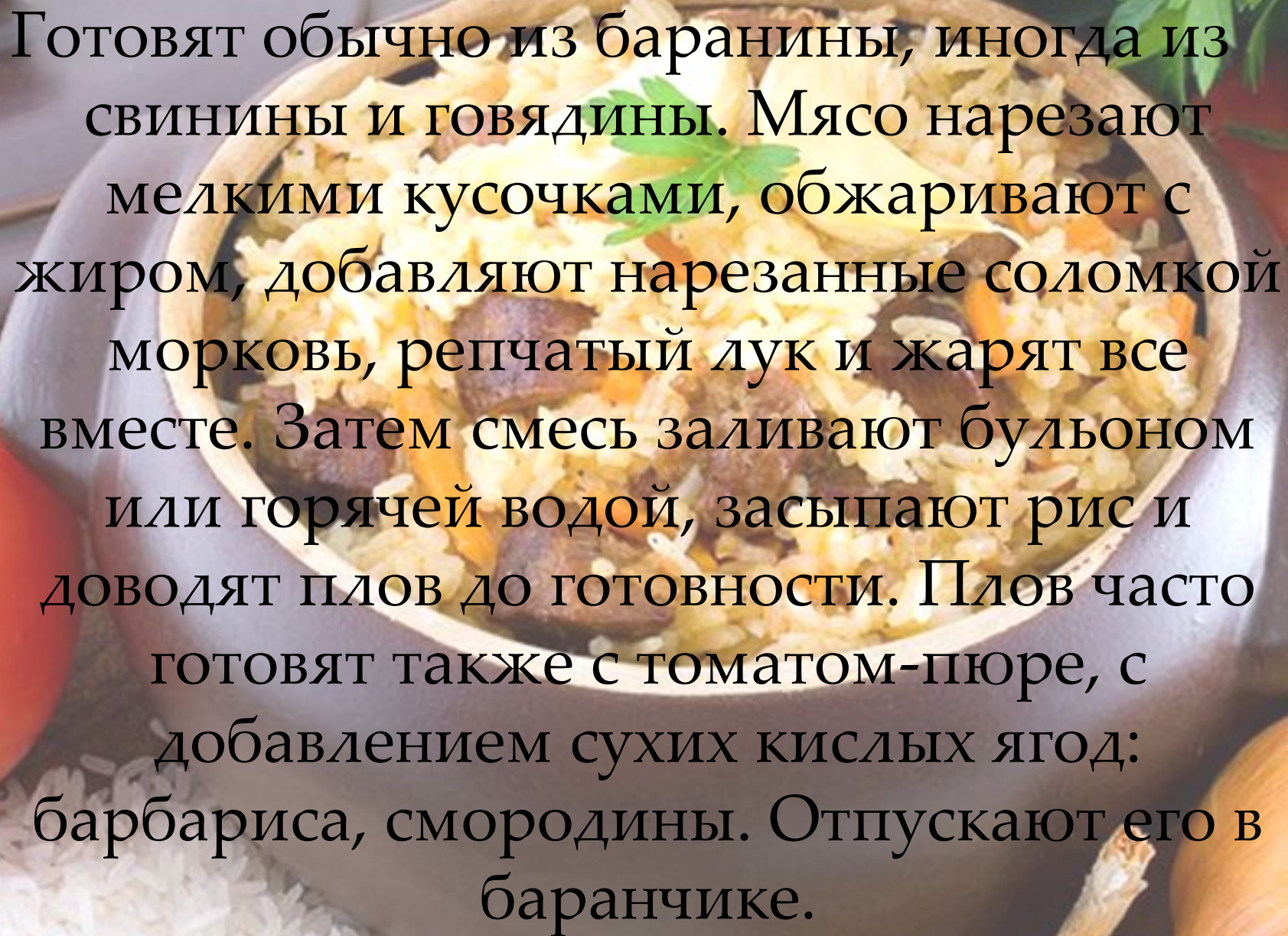
Зразы отбивные



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 (doppa) filled with plov. The dish consists of fluffy yellow rice, tender brown meat chunks, and small pieces of orange carrots. A pat of butter is melting on top of the rice, and a fresh green parsley leaf is placed as a garnish. The pot is surrounded by fresh ingredients: a whole red tomato to the left, a whole yellow onion to the right, and some green herbs in the background. The word "Плов" is written in a stylized, underlined font across the center of the pot.

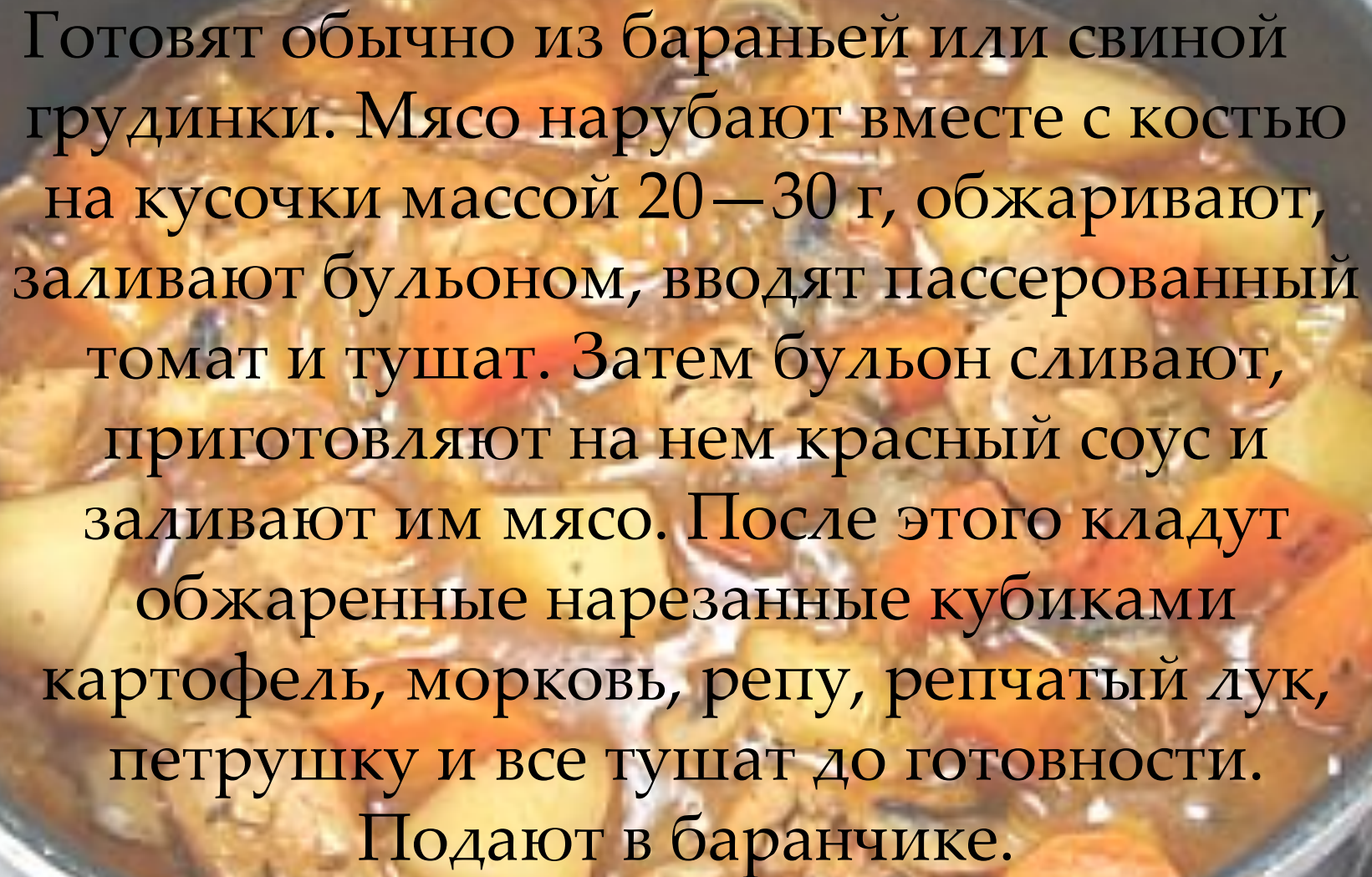
Плов

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 placed on top as a garnish. The bowl is surrounded by fresh ingredients: a whole red tomato on the left, a whole yellow onion on the right, and a pile of uncooked white rice in the bottom left corner. The background is dark, making the food 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.



Paru



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