



Meat and poultry

meat

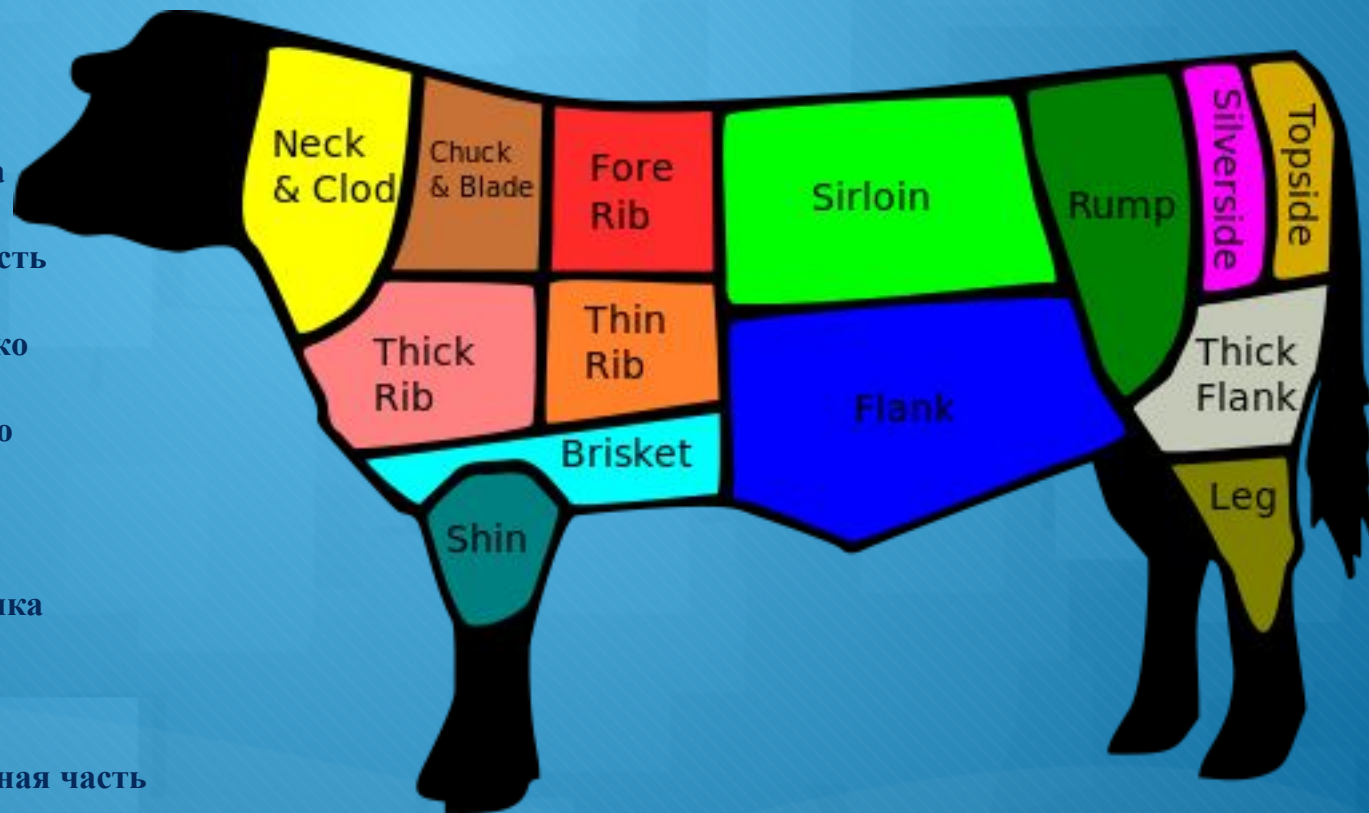


Beef - говядина



Cuts

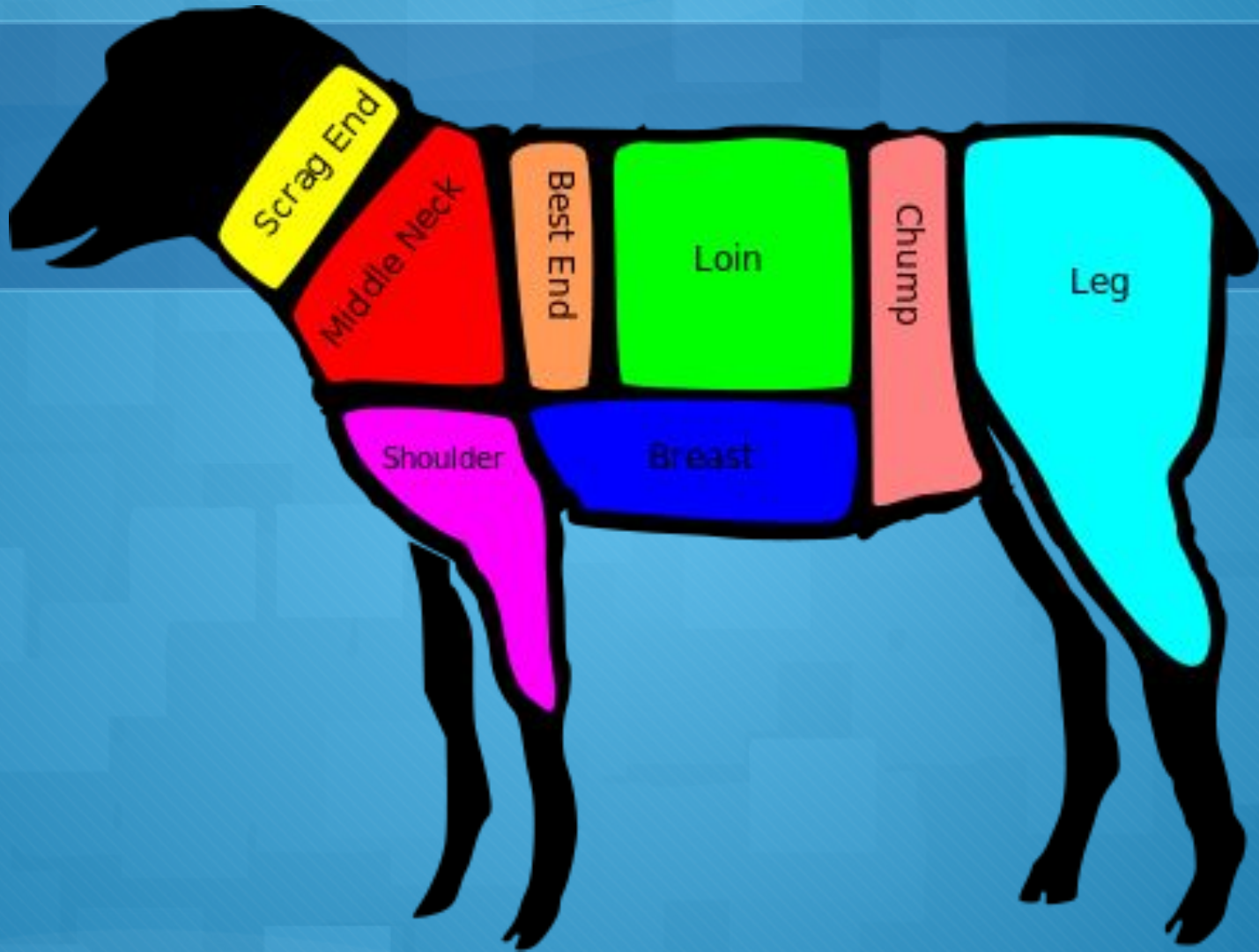
- Beef – телятина
- Tongue - язык
- Necks, clod – шея, лопатка
- Chuck and blades – толстый край, ребай
- Silver loin – поясничная часть, Оковалок
- Rump - кострец
- Silverside – вырезка
- Topside – задняя часть
- Thick rib - ребрышко
- Thin rib - ребрышко
- Brisket - грудинка
- Shin and leg - голяшка
- Flank - брюшина
- Thick flank – брюшная часть



Lamb - баранина

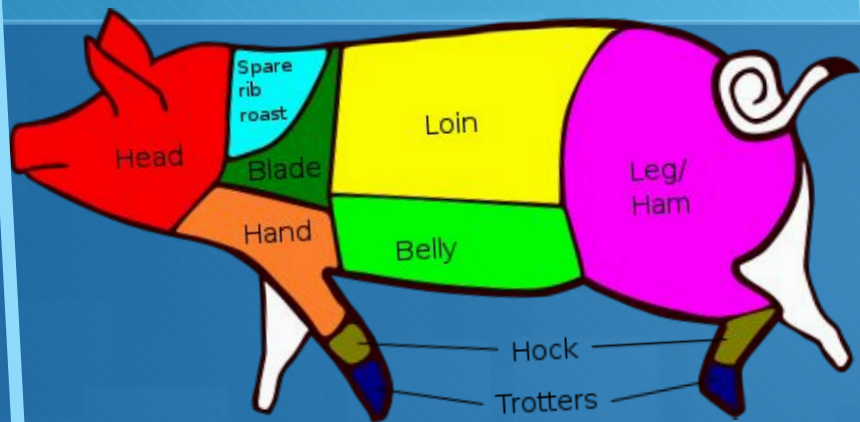


Cuts





- **Pork - свинина**



Cuts

Belly - брюхо

Fatback - спинной жир

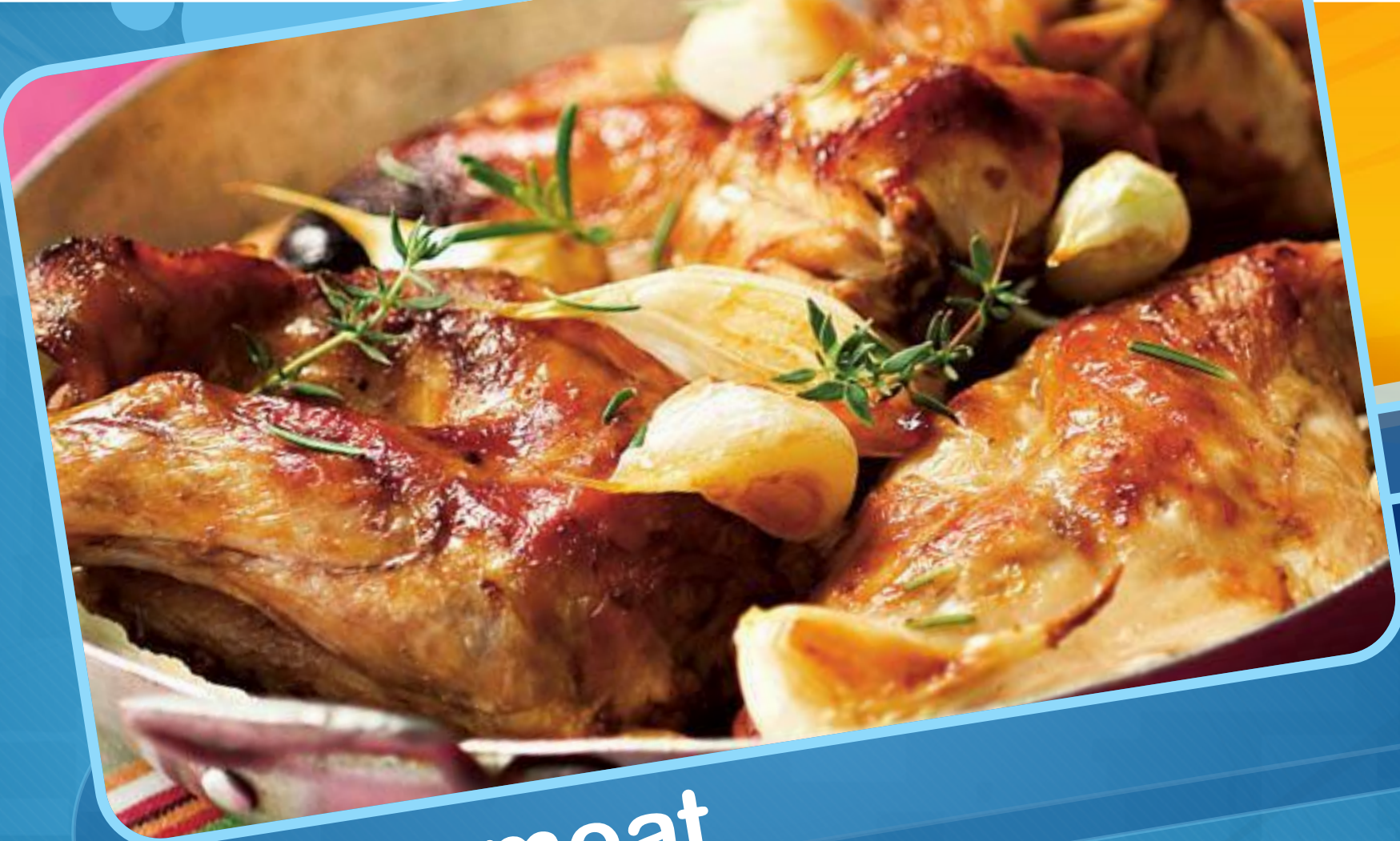
Trotters - ноги



Venision



Rabbit flesh



Hare meat

Kangaroo meat



Poultry



demotivation.me

pikabu.ru

ОНА ПОГИБЛА
сражаясь

Chicken



duck



Goose



Turkey



Pheasant





Methods of preparation

- Stew – тушить
- Smoke – коптить
- Boil – варить
- Roast – жарить, печься (в духовке)
- Fry – жарить (на сковороде)
- Grill – жарить на гриле

**Disembowel, clean, draw –
потрошить**

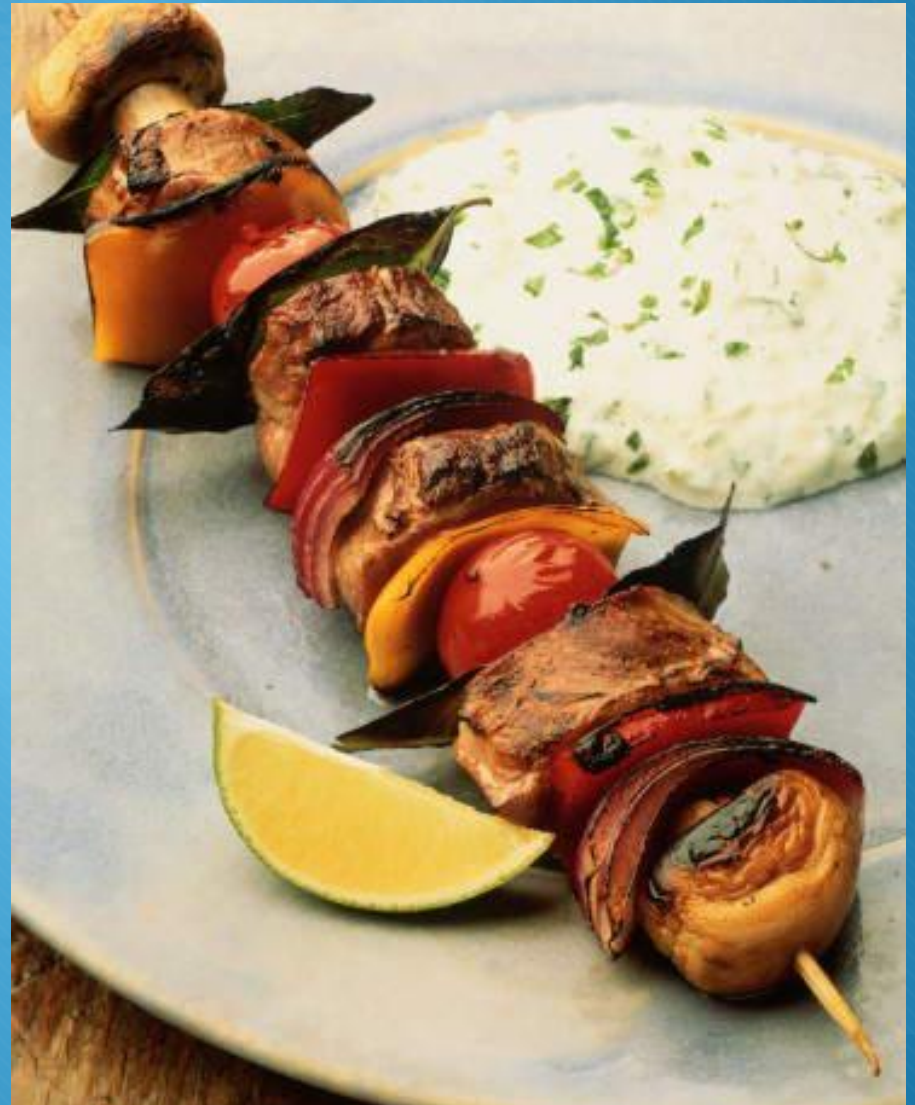
Pickle – мариновать, солить

Spice – заправлять специями

Curing – термообработка

Canning - консервирование

Preservation - сохранение





ОНА ПОГИБЛА
сражаясь