



**Meat and poultry**

meat

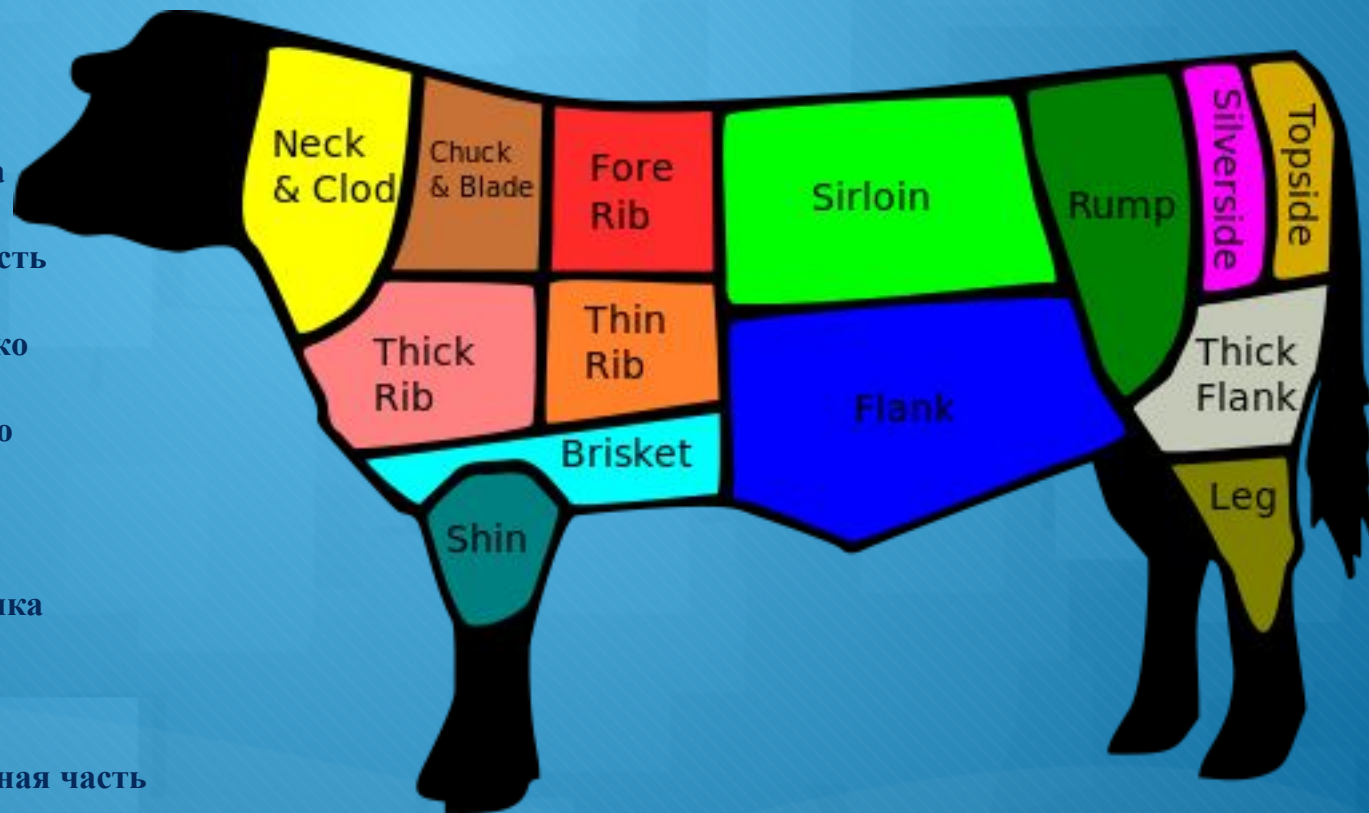


# Beef - говядина



# Cuts

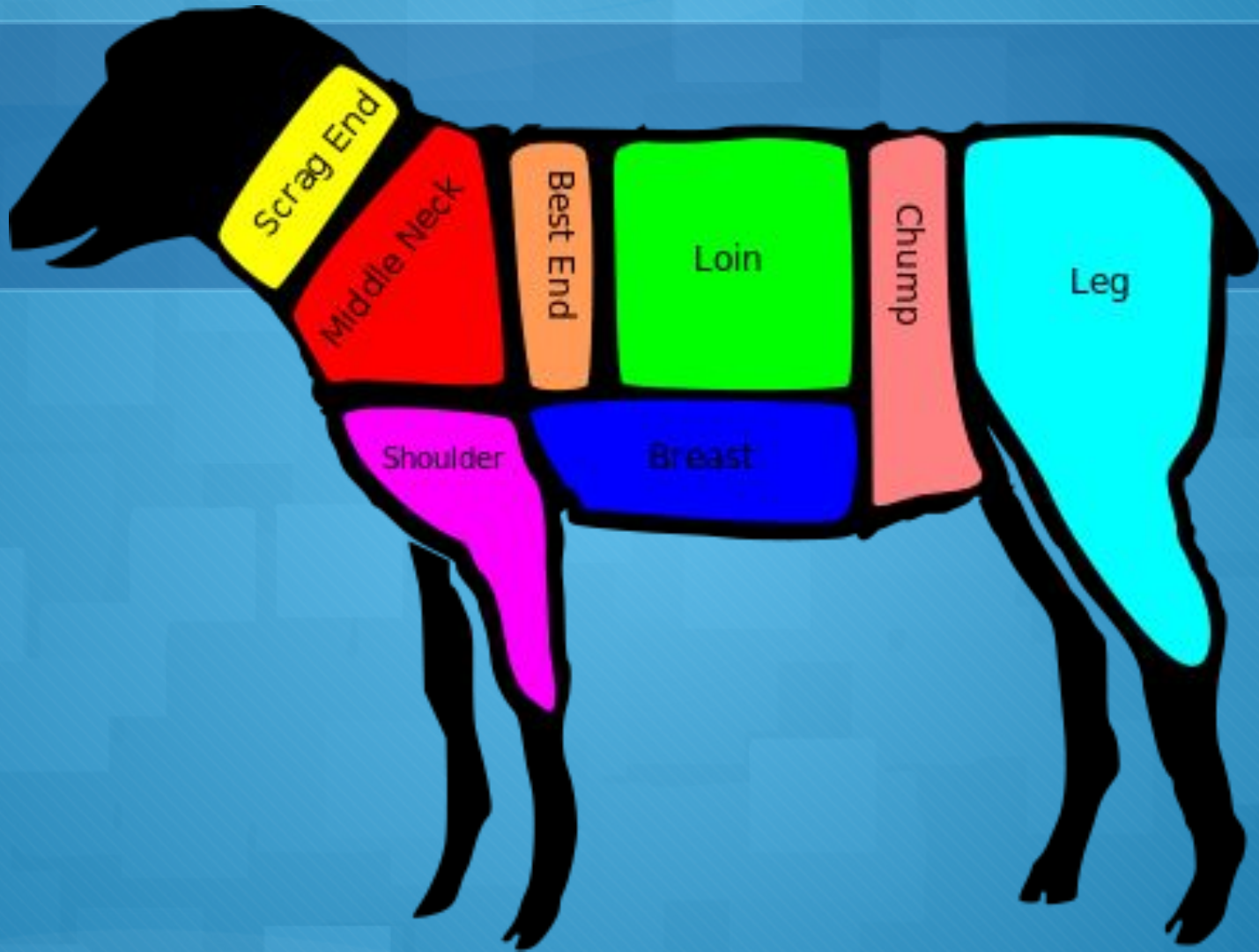
- Beef – телятина
- Tongue - язык
- Necks, clod – шея, лопатка
- Chuck and blades – толстый край, ребай
- Silver loin – поясничная часть, Оковалок
- Rump - кострец
- Silverside – вырезка
- Topside – задняя часть
- Thick rib - ребрышко
- Thin rib - ребрышко
- Brisket - грудинка
- Shin and leg - голяшка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



# Lamb - баранина

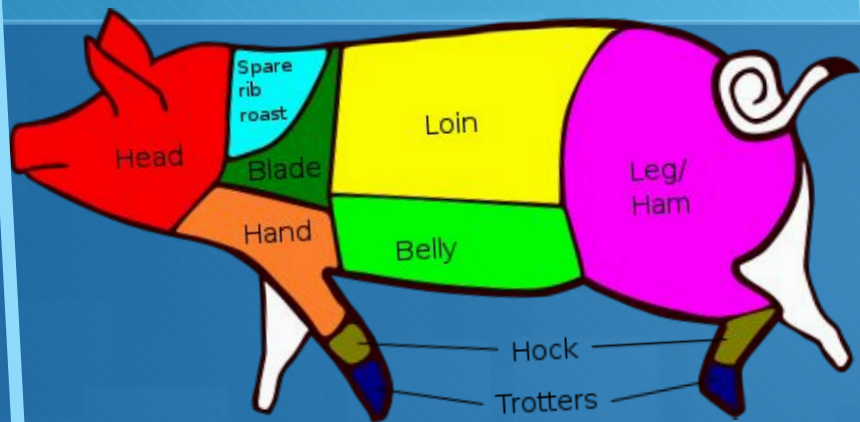


# Cuts





- **Pork - свинина**



**Cuts**

**Belly - брюхо**

**Fatback - спинной жир**

**Trotters - ноги**

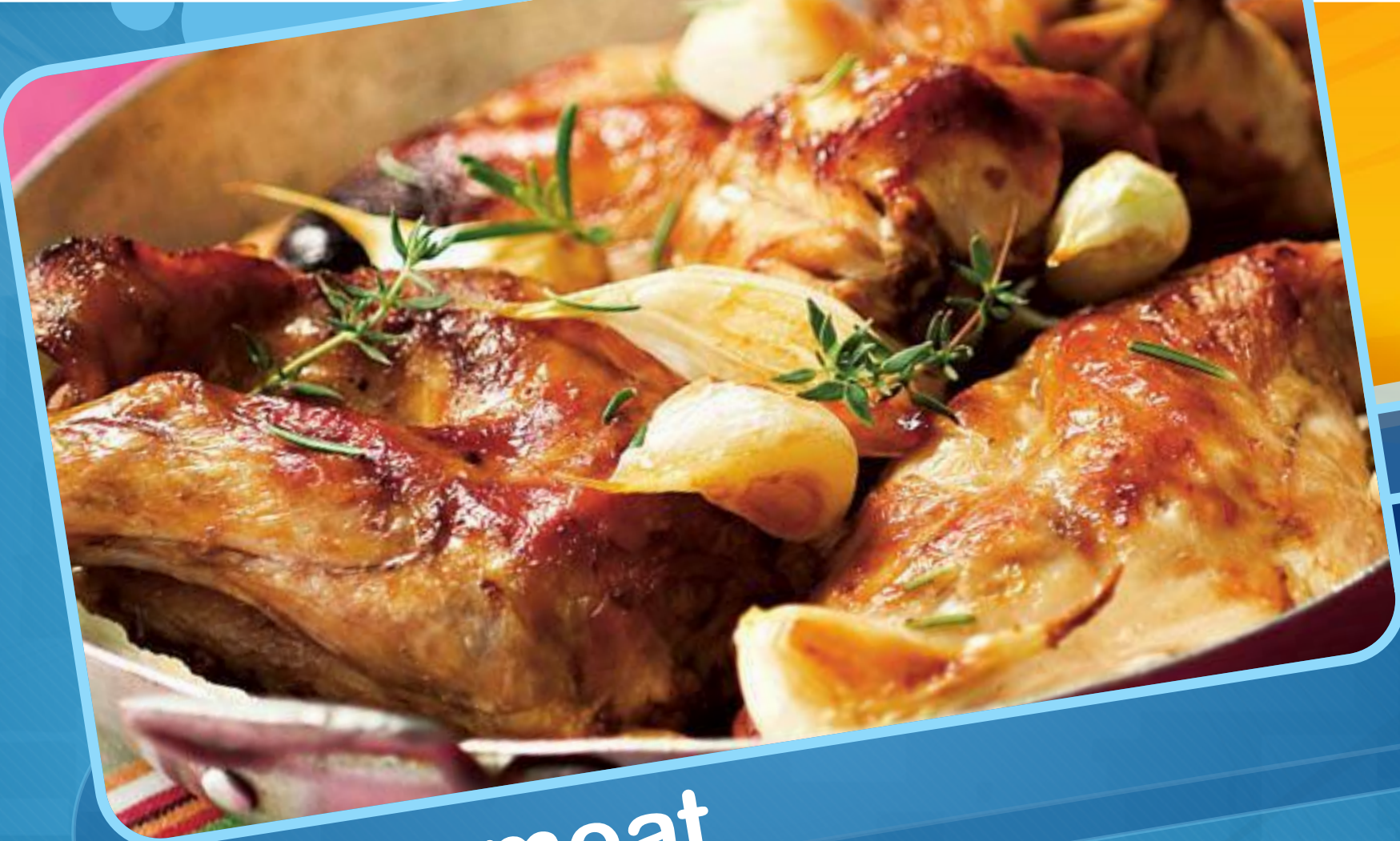




Venision



# 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**

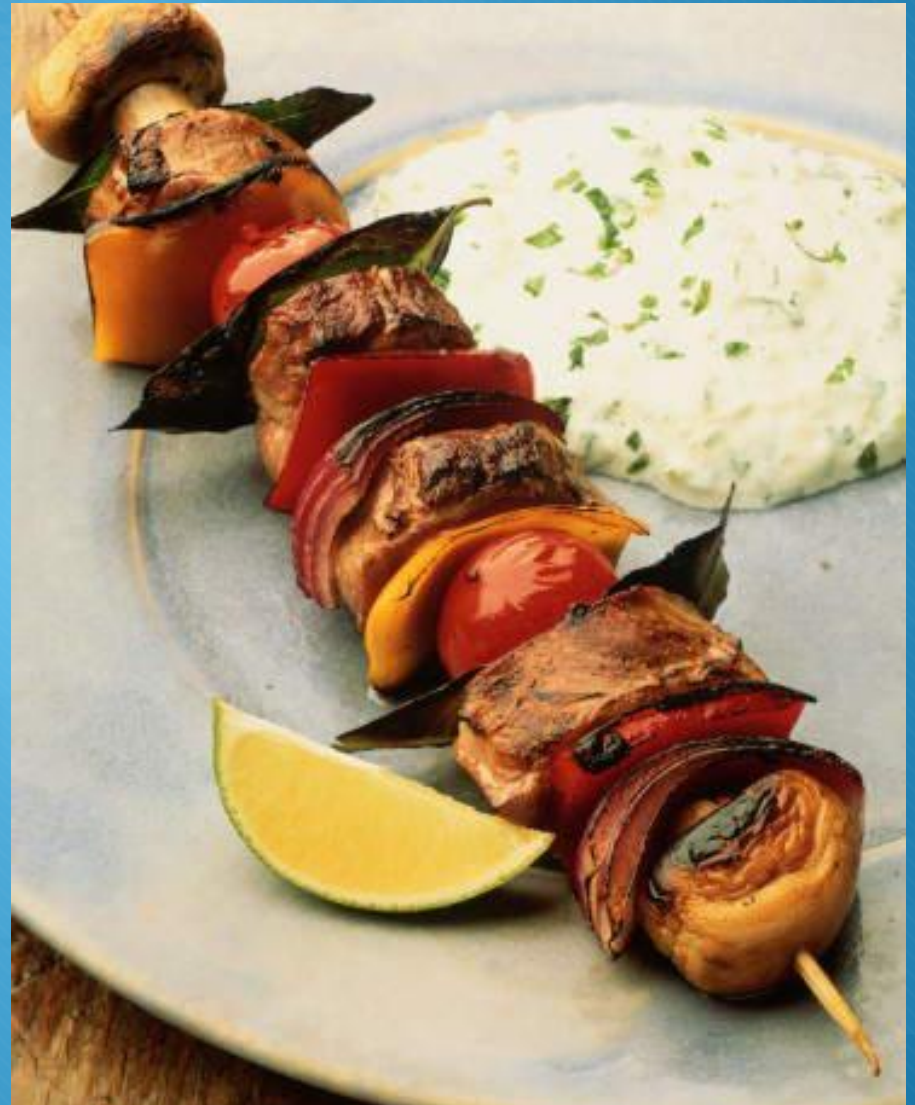
**Pickle – мариновать, солить**

**Spice – заправлять специями**

**Curing – термообработка**

**Canning - консервирование**

**Preservation - сохранение**





**ОНА ПОГИБЛА**  
сражаясь