



Запеченное мясо



Правила запекания мяса

- Продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят
- Запекают с гарниром или без него
- Т 250-300 С
- Внутри продукт должен прогреться до 80-85 С



Макаронник с мясом



Запеканка картофельная с мясом





Голубцы с мясом и рисом





Запеченное мясо

- Приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть.
- Консистенция мяса - мягкая, сочная.
- Цвет мяса - светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета.