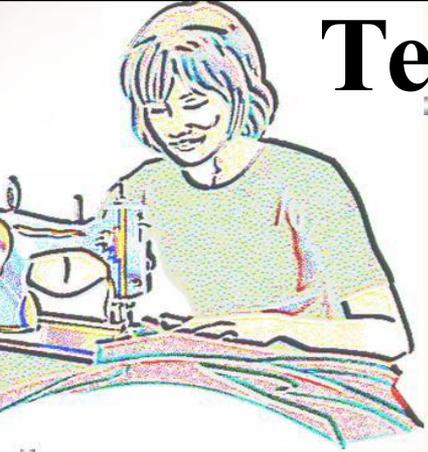




# ***БЛЮДА ИЗ МЯСА***

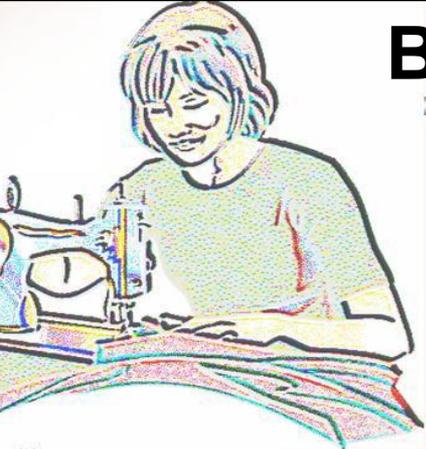


# Тепловая обработка мяса (ТО)



- ТО мяса
- Жарка
- Тушение
- Варка
- Запекание





# Варка – это нагревание продуктов в жидкости.

Варка на пару (в специальных шкафах или на решетках)



**Жаренье – это нагревание продукта без жидкости в различных количествах жира.**



**На гриле (жаренье на открытом огне).**



# Тушение



Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном и тушат под закрытой крышкой





**Припускание** — варка мяса в небольшом количестве воды. Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на  $\frac{2}{3}$ , и закрывают крышкой.



# Печеное и запеченное

## МЯСО

Мясо для жаркого должно быть первосортное, без грубых пленок и сухожилий, а также не слишком жирное, так как слишком жирное мясо дает при приготовлении слишком большие потери.

