Мясные блюда и полуфабрикаты.

Презентацию подготовила:
Белоусова Е.В

Азу.

Для азу из зачищенной мякоти передней и задней ноги говядины отрезают куски толщиной до 2 см, затем куски отбивают до 0,5 см, нарезают поперёк волока на брусочки длиной 3- 4 см и тушат до готовности.

- **Сроки хранения п/ф: 24 ч.**
- **t°**- 6°

Азу *– ýòî îäíî èç òðàäèöèîííûõ áëþä òàòàðñêîé êóõíè, êîòîðîå ñîñòîèò èç êàðòîôåëüíîãî è ÿñà. Äëÿ ïðèãîòîâëåíèÿ èñïîëüçóþò ñàìûå ðàçíûå ñîðòà - ýòî ìîæåò áûòü è áàðàíèíà, è ãîâÿäèíà, è äàæå ìîëîäàÿ êîçëèíà.*

Гуляш

- *Для гуляша из говядины из зачищенной мякоти мяса нарезают куски в виде кубиков и тушат до готовности.*

Сроки хранения п/ф: 24 ч.
t°- 6°

- Национальное венгерское блюдо — гуляш — справедливее всего относить к категории густых супов, к которым принято подавать гарнир (отсюда, кстати, и возникают ассоциации со вторым блюдом).

Говядина шпигованная

- Чтобы приготовить шпигованную говядину, зачищенные большеи куски мяса (1,5-2,5 кг) мякоти задней ноги начиняют мелко порезанной морковью, корнем петрушки и свиным шпигом. Морковь и петрушку моют, чистят. Охлаждённый свиной шпиг нарезают вместе с морковью и корнем петрушки длинными брусками. Говядину солят, прокалывают деревянным колышком и в проколы вкладывают морковь и петрушку. Свиной шпиг вводят в мясо специальным инструментом – шпиговкой.

Сроки хранения п/ф: 24 ч.
t°- 6°

свинина из мультиварки