



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°**



Азы – ýò î î äí î èç ò ðàäèöèî í í ú õ áëþ ä ò àò àðñêî é êóóî è, êî ò î ðî ä ñî ñò î èò èç êàðò î ø êè è î áæ àðáí î î äñ ì ÿñà. Äëÿ î ðèäñ ò î äèäí èÿ èñî î èüçóþ ò ñàì ú ä ðàçí ú ä ñî ðò à - ýò î ì î æ äò áú ò ü è áàðáí èí à, è äñ äÿäèí à, è äàæ ä ì î èí äàÿ êî î èí à.

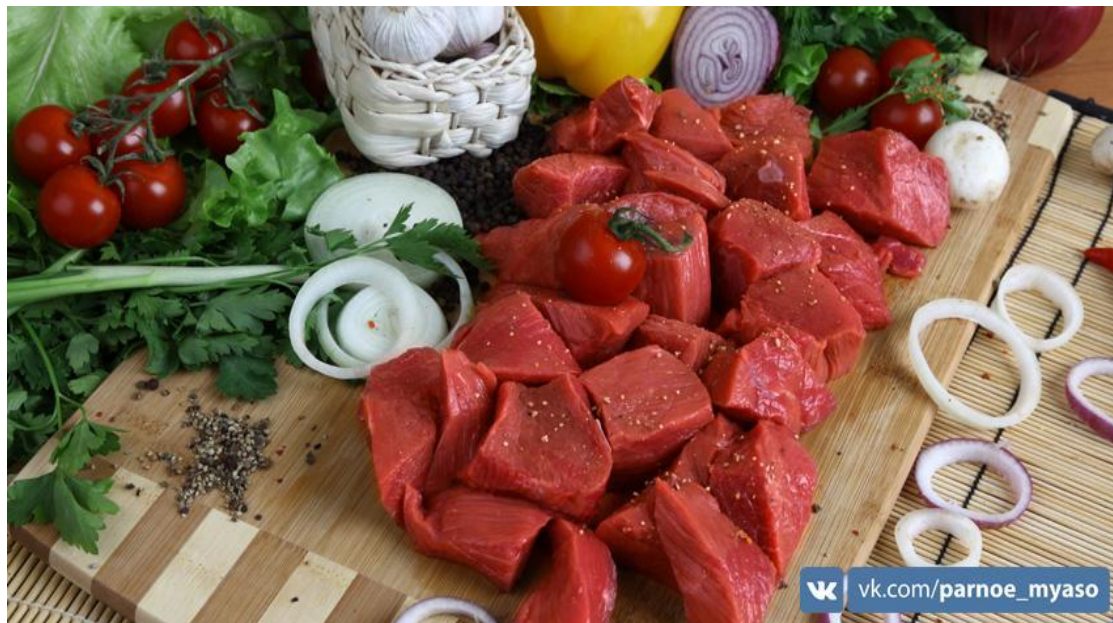


Гуляш

- *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 отнести к категории густых супов, к которым принято подавать гарнир (отсюда, кстати, и возникают ассоциации со вторым блюдом).



Говядина шпигованная

- Чтобы приготовить шпигованную говядину, зачищенные большей 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

