

Технология приготовления блюд из мяса

Жаренье мяса

A series of horizontal lines of varying lengths and colors (teal, light blue, white) extending from the left edge of the slide towards the right, positioned below the subtitle.



Мясо жарят крупными кусками,
порционными, мелкими и в рубленом виде



Вопрос



- Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?

Жарка мяса крупным куском



Степени готовности ростбифа



С кровью



Полупрожаренный



Прожаренный

Вопрос



- Почему для жарки нельзя укладывать на противень куски мяса так, чтобы они соприкасались друг с другом?

Жарка мяса натуральными порционными кусками



Бифштекс



Бифштекс с яйцом



Филе



Лангет



Антрекот



Эскалоп



Жарка мяса мелким куском



Бефстроганов



Поджарка



Шашлык по-кавказски



Вопрос



- Почему при жарке мелкими кусками мяса нельзя укладывать на сковороду толстым слоем?

Жарка мяса панированными кусками



Ромштекс



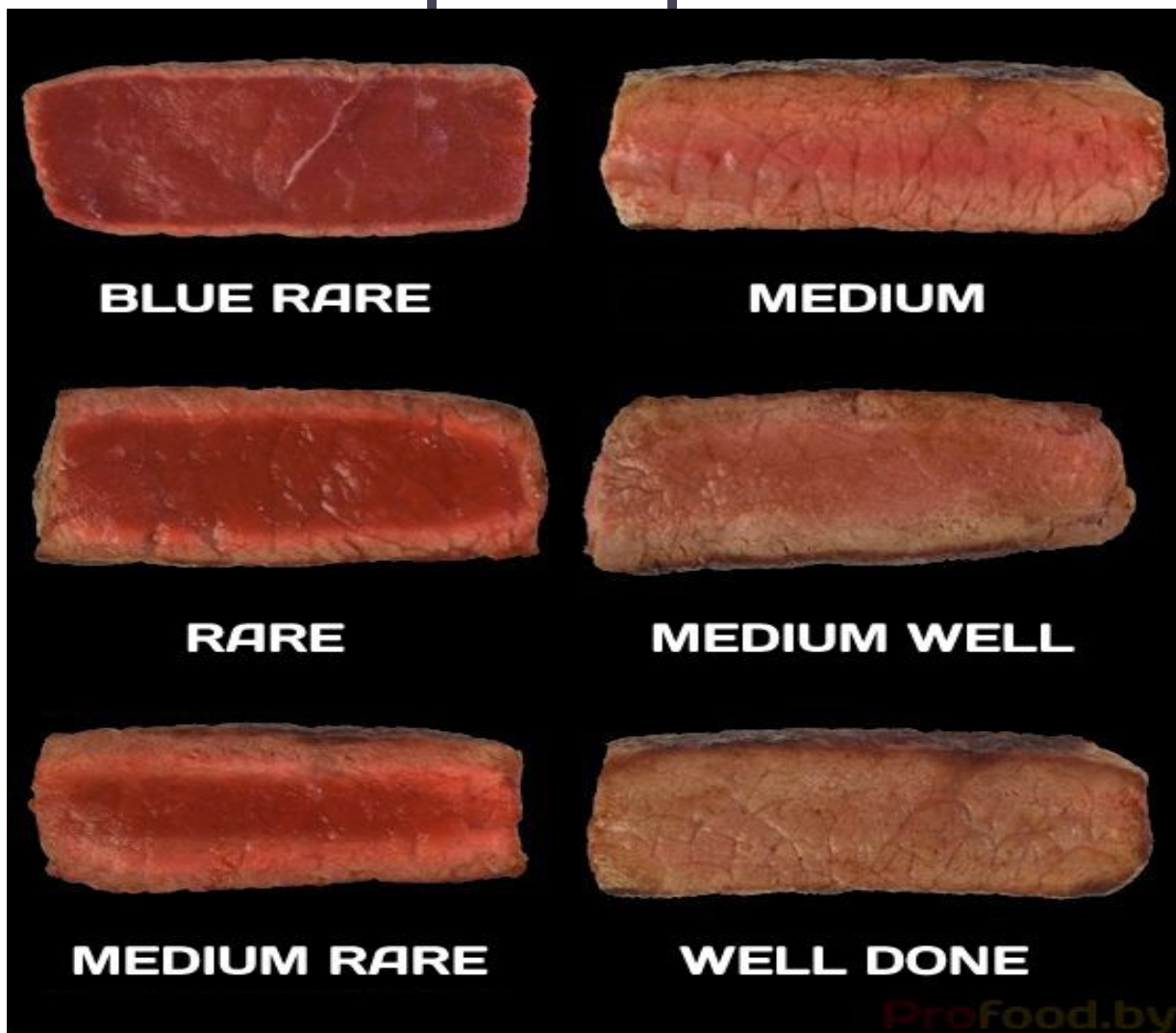
Котлеты отбивные



Грудинка баранья фри



Степени прожарки стейков



Спасибо за внимание