

Презентация на тему:  
«Технология приготовления блюда- азу»

Составила презентацию:  
преподаватель спец дисциплин  
Смолкина В.А.

## Технология приготовления «Азу по –татарски»



### Продукты

Мясо (говядина или баранина) - 0,8-1 кг

Картофель - 5 шт.

Лук репчатый - 2 шт.

Огурцы соленые - 5 шт.

Помидоры (рубленые томаты в собственном соку) - 500 г  
(или томатная паста)

Топленое масло - 70-100 г

Мясной бульон

Зелень

Смесь перцев

Соль



картофель, репчатый лук, соленые огурцы, помидоры (рубленые томаты в собственном соку или томатная паста), смесь перцев, соль.



Лук почистить и нарезать полукольцами или четверть-кольцами.



Соленые огурцы, лучше всего бочковые, очистить от кожицы и нарезать небольшими брусочками, толщиной в 3-4 миллиметра



Мясо (я использовал говяжью голяшку) нарезать продолговатыми кусочками, размером примерно с большой палец руки.



Хорошенько разогреть казан и в топленом масле частями обжарить мясо. На сильном огне, до корочки – мясо ни в коем случае не должно пустить сок.



Переложить готовое мясо в чистую тарелку и отставить в сторонку.



Добавить в казан еще немного топленого масла и обжарить лук, который заодно снимет со стенок казана все мясные прижарки. А аромат жареного лука так и будет витать по дому, заставляя домочадцев томиться в предвкушении трапезы.



Переложить мясо обратно, в казан. Посолить, приправить свежемолотой смесью перцев и хорошенько перемешать.



Добавить рубленые томаты в собственном соку, или свежие помидоры, предварительно очищенные и измельченные.



Перемешать и готовить несколько минут, не накрывая крышкой, чтобы выпарилась лишняя влага из помидоров и появился красивый, насыщенный томатный цвет.



Влить в казан мясной бульон, перемешать и оставить тушиться под крышкой, на медленном огне, почти до полной готовности мяса. У меня на это ушло 45 минут.



Тем временем, нарезанные соленые огурцы, переложить в кастрюльку и припустить в небольшом количестве бульона.



Теперь, нужно почистить картошку, нарезать её брусочками и обжарить в топленом масле, почти до полной готовности.



Самое время проверить готовность мяса, выправить вкус на соль и скорее всего на сахар, если используются свежие помидоры.



Переложить в казан подготовленные картошку и соленые огурцы. Аккуратно но тщательно перемешать и накрыв крышкой, оставить томиться на самом малом огне, еще 10-15 минут.



можно порубить зелень (петрушка, кинза) с чесноком.

## Азу из говядины



**Рецепт азу из говядины с солеными огурцами заключается в том, что кусочки мяса тушатся с овощами в остром томатном соусе.**

### Продукты (на 6 порций)

Говядина (задняя часть ноги) - 1 кг

Масло растительное - 90-100г

или масло топленое - 90 г

Томат-паста - 1,5 ст. ложки

Лук репчатый - 250 г

Мука - 1-1,25 ст. ложки

Огурцы солёные - 300 г

Картофель - 800 г

Помидоры - 300 г

Перец - 0,25-0,5 ч.л.

Соль - 1 ст. л

Вода - 1 стакан

или бульон - 1 стакан

Чеснок - 3-4 зубчика

Лавровый лист - 2-3 шт.

Зелень - по вкусу



Мясо помыть, осушить, зачистить от пленок и сухожилий и нарезать брусочками толщиной 1 см и длиной 3-4 см.



Разогреть сковороду, налить 30 г (1,5-2 ст. ложки) растительного масла. Выложить мясо. Посолить, поперчить, перемешать.



Обжарить, помешивая, на сковороде 10-15 минут на среднем огне.



Разогреть другую сковороду. Добавить 20 г (1-1,5 ст. ложки) масла. Томатное пюре спассеровать на масле 3-5 минут.



Залить обжаренное мясо водой (или бульоном). Часть бульона (0,25 стакана) оставить, скоро пригодится для мучной пассеровки. Добавить пассерованное томат-пюре и тушить почти до готовности под крышкой на слабом огне 40-50 минут.



Муку подсушить на сковороде, охладить и развести частью охлажденного бульона. Хорошо размешать.



Огурцы очистить от кожицы и нарезать соломкой.



Лук почистить, помыть, нарезать полукольцами.



Разогреть сковороду, налить 20 г (1-1,5 ст. ложки) растительного масла, пассеровать лук на масле до золотистого цвета 5-6 минут на среднем огне. Выложить в тарелку.



К тушеному мясу добавить огурцы, пассерованный лук, разведенную мучную пассеровку и тушить около 10 минут.



Картофель очистить, помыть и нарезать брусочками.



Нагреть сковороду налить 20-30 г (1,5-2 ст.ложки) растительного масла. Обжарить картофель 8-10 минут на большом огне до золотистой корочки, периодически помешивая.



Затем добавить обжаренный картофель, перец горошком, лавровый лист к мясу и тушить его еще около 20 минут.



За это время помидоры помыть и нарезать. Чеснок почистить и растереть в ступке или раздавить в чесночнице.



Когда мясо и картофель будут готовы, положить помидоры, нарезанные дольками или кубиками, и растертый чеснок. Затем добавить зелень. Тушить азу из говядины еще 5 минут и выключить. Подавать азу из говядины вместе с овощами и соусом, посыпав мелко нарезанной зеленью.