



**ВСТАНОВІТЬ ВІДПОВІДНІСТЬ КОЛОНОК ЗА ДОПОМОГОЮ СТІЛОК. ВИКОРИСТАННЯ ЧАСТИН М'ЯСА БАРАНИНИ, КОЗЛЯТИНИ, ТЕЛЯТИНИ, СВИНИНИ**

КОРЕЙКА	смаження фаршированою, для варіння, тушкування дрібними шматочками
ТАЗОСТЕГНОВА ЧАСТИНА	смаження цілою, порціонними шматками, в натуральному, панірованому вигляді і дрібними шматочками.
ЛОПАТКОВА ЧАСТИНА	для смаження цілою, панірованими порціонними і дрібними шматочками
ГРУДИНКА	котлетне м'ясо
ШИЙНА ЧАСТИНА	смаження і варіння цілою (рулетом), тушкування порціонними і дрібними шматочками
ШИЙНА ЧАСТИНА Й ОБРІЗКИ БАРАНИНИ, КОЗЛЯТИНИ, ТЕЛЯТИНИ, А СВИНИНИ ТІЛЬКИ ОБРІЗКИ	смаження цілою, тушкування порціонними і дрібними шматочками



## ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИЙОМІВ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ НАПІВФАБРИКАТІВ



Дайте характеристику прийомів

**нарізування**

**відбивання**

**підрізування сухожиль**

**панірування**

**маринування**

**шпигування**

За допомогою шпигувальної голки або ножа з довгим лезом. Проколи роблять вздовж волокон. Шпигують салом шпик, морквою, часником.

