



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

Blank box for describing the technique of slicing.

відбивання

Blank box for describing the technique of pounding.

підрізування сухожиль

Blank box for describing the technique of cutting tendons.

панірування

Blank box for describing the technique of breading.

маринування

Blank box for describing the technique of marinating.

шпигування

Blank box for describing the technique of stuffing.

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

