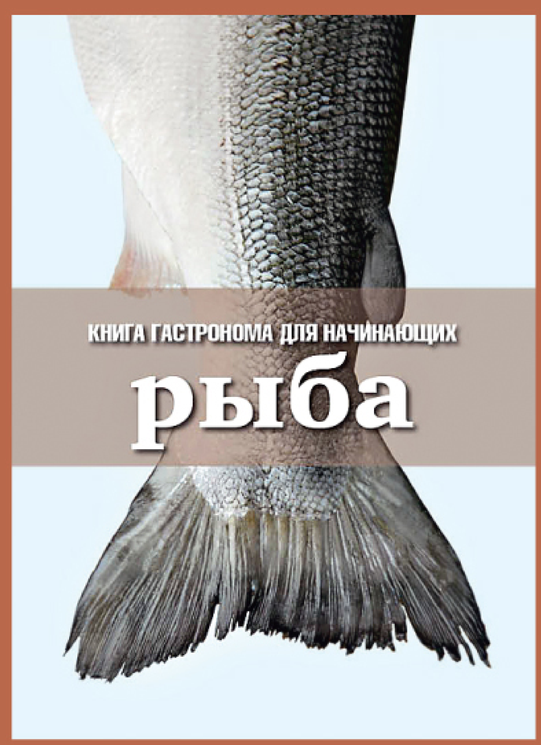
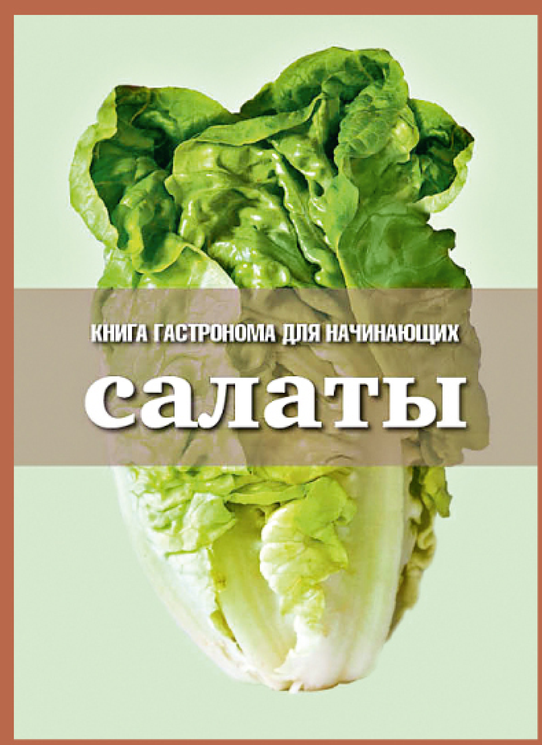
Мясо – наша любимая еда. Жареное, запеченное, фрикадельки, рагу, супы, бифштексы, шашлыки… Рецептов – миллион, выбирай да становись к плите!
Подождите-подождите. Вы уверены, что умеете выбрать хорошее, качественное мясо? А правильно разморозить или заморозить его? Грамотно разделать и нарезать сможете? Пожарить-потушить-запечь так, чтобы получилось действительно вкусно? Даже если на все эти вопросы вы только что честно ответили себе «нет», не расстраивайтесь. С помощью этой книги мы вас всему этому научим, все покажем и расскажем! Разберем распространенные мифы и ошибки. Расшифруем непонятные мясные термины и покажем, как отличить один кусок туши от другого. Объясним, как вести себя в разных ситуациях – от покупки мяса на рынке до операции по спасению пересоленного соуса, причем многие из наших рекомендаций пригодятся и бывалым кулинарам. И, конечно же, расскажем, как применить теоретические знания на практике. Чтобы вы умели готовить самые вкусные котлеты, варить самый прозрачный и крепкий бульон, запекать баранью ногу, как заправский повар, жарить фантастические стейки и лучше всех готовить мясо на углях. Открывайте эту книгу, рассматривайте, читайте, готовьте по нашим рецептам – и у вас все получится!

В СЕРИИ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ ВЫХОДЯТ





мясо разделка свинина маринад технология термометр филе выбор хранение говядина пашина тушение ру телятина стейк отбивная гуляш окорок сковорода грудинка соус гарнир вырезка температура запекание окорок гриль фарш курдюк шницель бекон баранина жю духовка пашина эскалоп жарка шпик