

БЕКОННАЯ СВИНИНА

мясная разделка

ГИППО

Люблю и всё тут!

1 ЛОПАТКА без кости

Содержит небольшое количество соединительной ткани, мясо более грубое, чем у окорока. Требуется более длительного приготовления: обычно варится или тушится.



2 КОРЕЙКА на кости

Самая ценная часть свиной туши — спинная мышца, проходящая вдоль позвоночника, на реберных косточках. Нежное и постное мясо с тонким внешним покровом жира.



3 ОКОРОК

Самая мясистая часть туши с небольшим количеством жира и нежной соединительной ткани. Лучшее мясо для нежирного фарша. Отлично подходит для тушения.



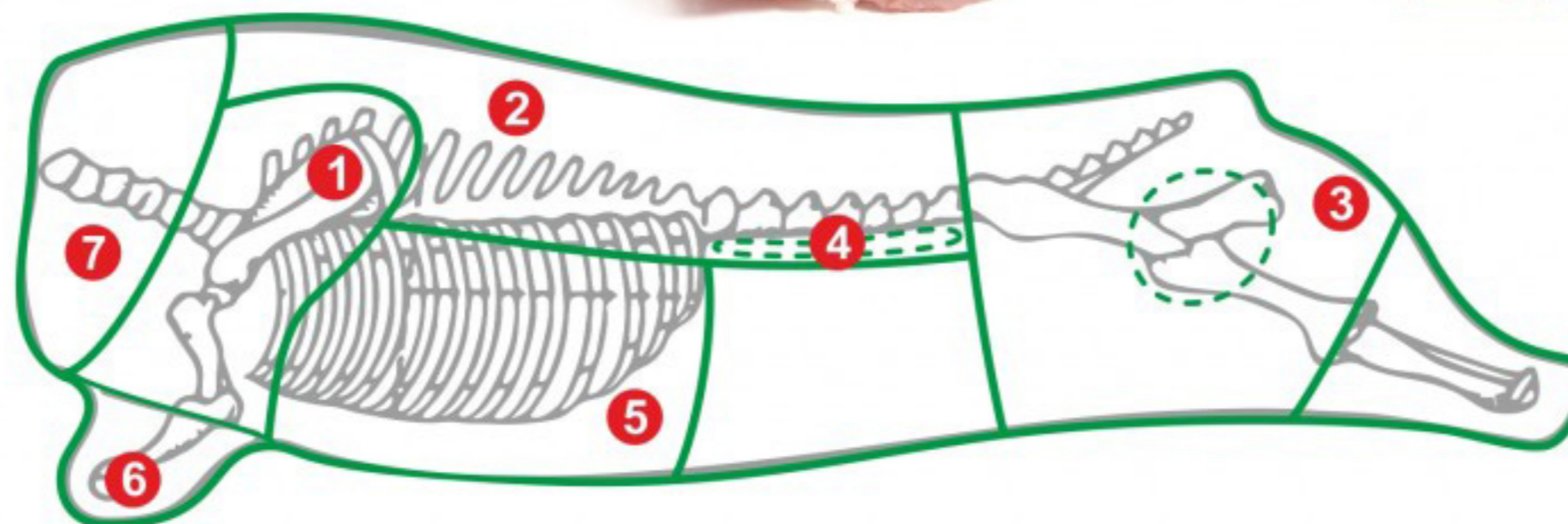
4 ВЫРЕЗКА

Самая нежная часть свиной туши.



7 ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ

Нежное и сочное мясо, с тонкими жировыми прожилками, превосходно подходит для жарения порционными кусками — стейками или в виде шашлыка.



6 РУЛЬКА на кости

Мясо с большим содержанием соединительной ткани и сухожилий. Используют для тушения или приготовления холодца.



5 ГРУДИНКА с костью / без кости

Имеет слоистую структуру, в которой мышечные ткани чередуются с прослойками жира. Чем больше прослоек мяса и тоньше прослойки жира, тем лучше кусок.



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



варка



жарка



тушение



холодец



фарш



гриль