



Серия

«КУЛИНАРИЯ. СБОРНИК ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ»



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СБОРНИКИ С ПОДРОБНЕЙШИМИ ОПИСАНИЯМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ТРИ ГРУППЫ СЛОЖНОСТИ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ УДОБСТВА ЧИТАТЕЛЯ.



УДОБНЫЙ ФОРМАТ И КРАСОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ.

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ПО САМЫМ ВАЖНЫМ И ПОПУЛЯРНЫМ ТЕМАМ!



ГОТОВИМ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
-----------------------	---

ГОВЯДИНА

• БЕФСТРОГАНОВ	8
• ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	10
• ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ С ЛИМОНОМ	12
• ЛАЗАНЬЯ КЛАССИЧЕСКАЯ С МЯСОМ	14
• ХИНКАЛИ С МЯСОМ	16
• СТЕЙК	18
• ФАХИТАС С ГОВЯДИНОЙ	20
• БАСТУРМА	22
• ДОЛМА	24
• ФИЛЕ МИНЬОН С ГРИБНЫМ СОУСОМ И ТИМЬЯНОМ	26
• БУРРИТО С ГОВЯДИНОЙ	28
• ВЕНСКИЙ ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	30
• КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР	32
• ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ	34
• СОЛЯНКА МЯСНАЯ	36
• ШВЕДСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	38

СВИНИНА

• СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ ПО-КИТАЙСКИ (кубаро)	40
• МЯСНОЙ РУЛЕТ	42
• СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	44

- ТАКО С МЯСОМ И ОВОЩАМИ 46
- ГРУЗИНСКИЙ МЯСНОЙ ПИРОГ 48
- ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 50

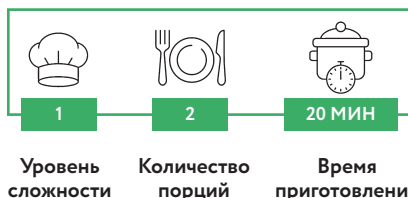
КУРИЦА

- КУРИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ 52
- КУРИЦА ГРИЛЬ 54
- КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ 56
- КУРИЦА С АНАНАСАМИ 58

БАРАНИНА

- МАНТЫ 60
- ШУРПА ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ 62

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ВВЕДЕНИЕ

Мясо — один из древнейших продуктов в рационе человека, сопровождающий нас на протяжении всей истории. С момента, когда первые охотники научились добывать дичь, мясо стало не просто источником энергии, но и символом силы, богатства и умения готовить. С развитием цивилизаций мясные блюда превратились в настоящую кулинарную культуру, в которой тесно переплетаются традиции и вкусовые предпочтения народов мира.

Во все времена мясо играло особую роль на столе. Оно ассоциировалось с праздником, гостеприимством, семейными торжествами. Сытное угощение всегда означало, что дом полон достатка и радости. Именно поэтому во многих странах до сих пор сохраняется традиция готовить мясо к важным событиям — будь то свадьба, день рождения или Новый год.

Современная кулинария ценит не только вкус, но и пользу, стремясь сохранить в мясе максимум питательных веществ. Все чаще на первый план выходят методы, которые делают блюдо нежным и ароматным, при этом не перегружая организм лишними жирами и калориями. Наряду с традиционными рецептами появляются новые технологии: су-вид, медленное томление, запекание при низких температурах. Эти способы позволяют раскрыть естественный вкус продукта, сохранив его сочность и структуру. В то же время классические маринады, обжарка на открытом огне и аромат специй продолжают придавать мясу неповторимый характер, который ценят гурманы по всему миру.

Так мясо превратилось из простой пищи в часть культурного наследия, объединяющего поколения. Каждое блюдо — это не просто набор ингредиентов, а история, в которой переплетаются традиции, семейные воспоминания и стремление к совершенству вкуса.