

1 Голова. Продают целиком или разрубленную на две части. Содержащиеся в голове язык, мозги и другое обычно продают как потроха. Если вы готовите молочного поросенка (стр. 44–47), отходов быть не должно: язык, мозги и прочее мясо головы будут готовы к употреблению после приготовления блюда, их следует отделить от костей и подать вместе с остальным мясом. Деликатесом являются свиные уши. Их готовят в процессе длительного отваривания, а затем, покрыв горчицей и панировочными сухарями, их можно подрумянить в гриле.



2 Шейная часть. Эту большую часть свиной туши часто подразделяют на две части. Ребро — не путайте с ребрами (п. 9) со стороны грудины — и лопаточник, к которому относятся и лопаточная кость. Мясо шейной части нежное и сочное, с жировыми прожилками, превосходно подходит для жарения и тушения. Ребро идет также на котлеты для жарения. Передняя часть ре-



бра включает часть позвоночника, задняя идет от самого ребра. Вся шейная часть может быть отделена от костей (стр. 11) и скатаана в рулет для жарения или тушения. Приготовленное в виде бекона мясо шейной части при продаже называют воротничок, оно может быть порезано на тонкие ломтики для жарки или продано целиком для отваривания или тушения.

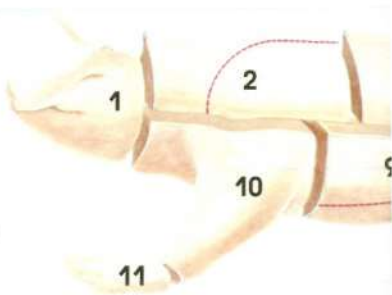
Как разделяется свиная туша

Диаграмма разделки половины свиной туши, изображенная на этих двух страницах, показывает основные части туши свиной. Иллюстрации под соответствующими номерами, указывают, как так называемые основные части туши подразделяются, поступая на прилавок. В зависимости от региона могут быть незначительные различия в форме предлагаемых для продажи кусков и в их названиях, а информация в плане кулинарии дается под каждым номером, указывающим определенную часть туши.

Чаще всего куски свиной продаются с неотделенной кожей. Иногда мясник отделяет кожу, чтобы предохранить кусок от деформации, происходящей в

процессе кулинарной обработки, и чтобы дать возможность стечь лишнему жиру. Если вы хотите кусок с кожей, предупредите об этом мясника заранее.

Обработанная свинина идет в продажу либо в виде окорока, либо в виде бекона. При изготовлении окорока от туши отделяют задние ноги, их готовят отдельно. В настоящее время изготавливают окорока, известные под названием лопаточный окорок: их делают из мяса шейной части, лопаточной части и предплечья. Бекон готовят из целой полутуши, взятой без головы, хвоста, ножек и филейной части. Бекон засаливают, а иногда коптят, неопеченые части называют «грин» бекон.



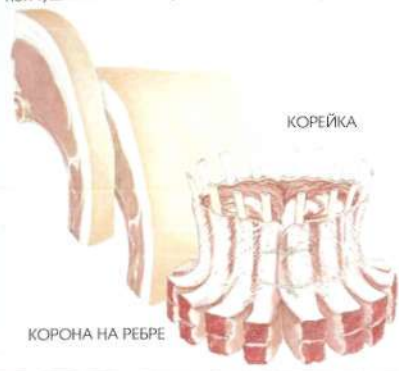
11 Ножки. Ножки готовят, долго их вываривая. Затем их можно панировать сухарями и жарить (стр. 76) или подавать под острым соусом. Желатин, который они содержат, используется для насыщения бульонов для приготовления холодца (стр. 14).



10 Передняя нога. Эта часть состоит из двух кусков, разделяемых у колена: плечо, которое включает часть грудки и верх ноги, и рульку, или предплечье, нижнюю часть ноги. Грубое мясо плечевой части требует тщательной кулинарной обработки. Рульку

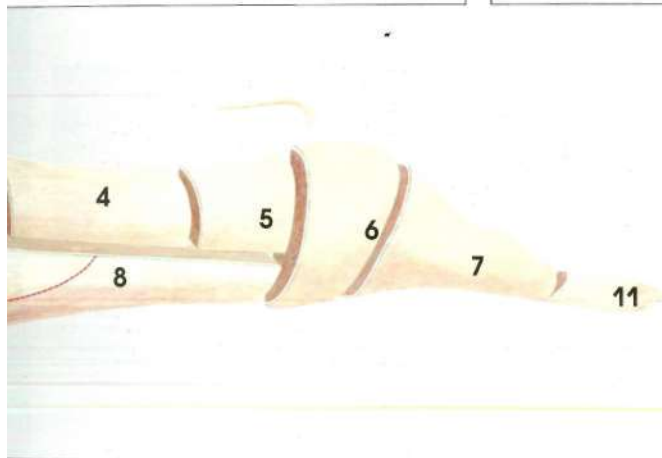
обычно варят. Мясо рульки может быть скатаано в рулет и в таком виде продается для жарения или тушения. Для тушения мясо рульки часто продают рубленным на мелкие куски. Полуфабрикаты из мяса передней ноги обычно идут для варки и тушения.

3 Корейка. Прекрасное мясо этой части обычно делат на ребра и котлетную часть. В целом эта часть превосходна для жарения. Корона на ребре, которую делают путем изгибания полукругом двух реберных секций и сшиванием их по краям, делают из передней и срединной части корейки. Начиная с официальной обеды (стр. 42). Прошедшее предварительную кулинарную обработку, мясо этой части свиной туши может быть приготовлено как жаркое.



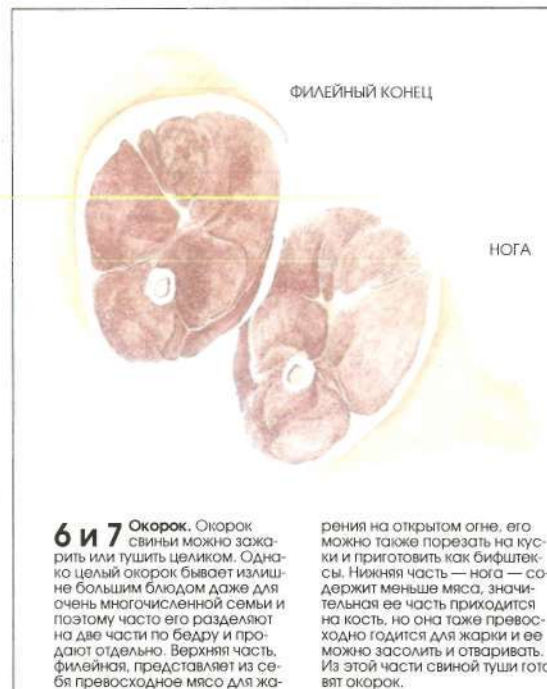
4 Середина корейки. Этот кусок может быть поджарен с костью или очищен от кости и скатан в рулет (стр. 10). Он может быть порезан на доли, некоторые из которых содержат куски почек. Эти «глазки» иногда удаляют и приготавливают из них Соте. Под серединой корейки и толстым местом находится филе, нежное мясо, которое можно тушить, жарить целиком или порезав тонкими ломтиками.

5 Толстое место. Нежное мясо этой части жарится целиком или разрезается на доли. Доли получают четкой округлой формы и содержат прямого мяса больше, чем любые другие куски.



8 Грудинка. Толстый конец брюшины в поясничной части свиньи содержит больше мяса, чем тонкий конец, находящийся ближе к задним ногам. Тонкие куски мяса этой части туши продаются для жарения, более крупные можно солить и скатывать в рулет для варки. Готовое мясо этой части продают как бекон с прожилками.

9 Ребра. Куски толстого конца грудки жарят и часто подают под соусом (стр. 35). Ребра готовят отдельно или в сочетании с другими компонентами.



6 и 7 Окорок. Окорок свиньи можно зажарить или тушить целиком. Однако целый окорок бывает излишне большим блюдом даже для очень многочисленной семьи и поэтому часто его разделяют на две части по бедру и продают отдельно. Верхняя часть, филейная, представляет из себя превосходное мясо для жарения на открытом огне, его можно также порезать на куски и приготовить как бифштексы. Нижняя часть — нога — содержит меньше мяса, значительная ее часть приходится на кость, но она тоже превосходно годится для жарки и ее можно засолить и отваривать. Из этой части свиной туши готовят окорок.