

Как облегчить разрезание мяса на куски после его приготовления

Очистка от костей поясничной части

Поясничная часть свинины включает часть позвоночника, передняя и средняя ее части включают также и ребра. Удаление костей облегчает разрезание мяса на куски после приготовления блюда, и удаление костей является необходимым первым шагом, если вы хотите сделать мясной рулет с начинкой (стр. 40). Часто мясник выполняет работу по удалению костей, но если вам придется удалять их самому, то не нужно ничего, кроме небольшого острого ножа.

Хотя кости поясничной части удаляются одинаковыми способами, детали этой работы имеют свои особенности. Средний отдел поясничной части

часто продается вместе с расположенными на нем почками. При желании их можно не удалять и оставить внутри закатанного рулетом мяса. Они будут готовы по мере готовности всего блюда. Их можно и удалить, и готовить отдельно. Филе, имеющееся в срединной и задней частях поясничной части, часто готовят отдельно, если его не отделять, то в блюде будет дополнительный слой нежного мяса.

До того как отделить позвоночник, нужно вырезать и удалить ребра. Кости позвоночника и сами окружены мясом, и поэтому, когда вы отделите мясо от позвонков, позвоночник можно легко удалить.



- 1 Удаление почки.** Поверните кусок мяса так, чтобы почка оказалась сверху. Оттяните почку и коротким ножом обрежьте сосуды, соединяющие почку с куском мяса. Снимите лишний жир и отонки с подготавливаемого куска.



- 2 Срезание мяса по бокам ребер.** Держа кусок мяса в прежнем положении, аккуратно обрежьте ребро от мяса с обеих сторон, стараясь не прорезать мясо на глубину, превышающую ребро.



- 3 Срезание мяса под ребрами.** Отделите ребро от обрезанных краев и просуньте под него лезвие ножа. Ведя лезвие вдоль ребра по направлению к позвоночнику, срежьте мясо под ребром.



- 4 Удаление ребра.** Придержите одной рукой кусок мяса за позвоночную кость, а другой возьмитесь за ребро. Поверните ребро и отделите его от позвоночника. Таким же путем отделите другие ребра.



- 5 Отделение филе.** Обрежьте по всей длине связующую ткань, прикрывающую филе к позвоночнику. Филе отделится, освободив доступ к позвоночнику. При обрезании держите нож ближе к кости, чтобы не прорезать внутреннюю часть филе.



- 6 Вырезание позвоночника.** Кости позвоночника выступают с одинаковыми интервалами в тех местах, где от позвоночника отходили ребра. Нащупайте эти места, а затем отделите в этих местах мясо от костей.



- 7 Удаление позвоночника.** Оттягивая рукой позвоночник от мяса, обрежьте ножом соединяющую ткань. Сохраните позвоночную кость и ребра для приготовления бульона (стр. 14).

Отделение от костей шейной части

Шейная часть включает лопаточную кость и часть позвоночной кости, которые следует удалить, если вы собираетесь приготовить мясо с начинкой (стр. 62).

В этой части туши от позвоночника отходят рудименты ребер и различные другие костные образования. Эти части позвоночника должны быть отделены от мяса до того, как будет удален сам позвоночник (см. п. 1 и 2). Лопаточная кость расположена между двумя слоями мяса. Сверху кость плоская, а нижняя ее часть имеет выступ. Чтобы освободить нижнюю часть, необходимо аккуратно пройти вдоль нее лезвием ножа.



1 Освобождение подхода к позвоночнику. Положите шейную часть жирной стороной вниз. Используя короткий острый нож, обрежьте с одной стороны ткани мяса, прикрепленные к позвоночнику. Отделите подрезанную часть позвоночника от мяса, приподняв эту часть вверх.



2 Удаление позвоночника. Продолжайте обрезание прикрепленной к позвоночнику ткани, пока она не отделится полностью, после чего отделите позвоночник и отложите его в сторону.



3 Начало вырезания лопаточной кости. Лопаточную кость покрывает слой мяса. Отделите ножом мясо, прикрепленное к верхней плоской поверхности лопаточной кости. Отведите участок срезанного мяса в сторону от кости.



4 Удаление лопаточной кости. Нижняя часть лопаточной кости имеет неровную поверхность. Аккуратно ведите нож вдоль кости по нижней ее части. После того как мясо будет отделено, выньте кость и отложите ее в сторону.



5 Шейная часть очищена от костей. Когда лопаточная кость и позвоночник с сопутствующими ему костными образованиями отделены, у вас останется мясо без костей, готовое для блюда с начинкой.

Подготовка окорка

Свинные задние ноги, называемые в кулинарии окорком, обычно не готовят с начинкой. Блюдо из них получается сочнее, если их приготовить на открытом огне с костю. Но лучше будет удалить тазовую кость из широкой части окорка, так будет удобнее порционировать готовое мясо.

Тазовая кость обычно разделяется на две части, когда разделяют тушу свиньи, и в окорке остается лишь ее меньшая, легко удаляемая часть, ясно выступающая из окорка. Если же вам достался окорок, содержащий большую часть тазовой кости, придется глубже внедриться в мясо, чтобы ее вырезать.



1 Обрезание тазовой кости. Поверните окорок филейной частью в свою сторону. Коротким острым ножом аккуратно обрежьте мясо, прикрепленное к кости, ведя нож вдоль кости.



2 Удаление тазовой кости. Взяв одной рукой тазовую кость, оттащите ее от окорка так, чтобы стал виден хрящ, соединяющий ее с бедренной костью. Переверните ножом в другой руке этот хрящ, чтобы отделить кости.