

Приемы приготовления полуфабрикатов:

- **нарезка:** мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40—45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались;
- **отбивание:** нарезанные куски мяса отбивают тыжкой, предварительно смоченной в холодной воде. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму;
- **подрезание сухожилий:** сухожилия подрезают в нескольких местах для того, чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке;
- **панирование:** панируют полуфабрикаты, чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки;
- **шпигование:** мясо шпигуют шпиком, кореньями, чесноком для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности;
- **маринование:** маринуют мясо мелкими или порционными кусками. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хорошие вкус и аромат.