

СТАЛИК ХАНКИШИЕВ

[ПРО]

ШАШЛЫК

НЕПРОМОКАЕМАЯ
КНИГА

Краткий курс бестселлера
«Мангал»

Издательство АСТ
Москва

УДК 641:821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44
Х19

Ханкишиев, Сталик.

Х19 ПРО Шашлык. Непромокаемая книга / С. Ханкишиев. – Москва: Издательство АСТ, 2020. – 64 с.: ил. – (Непромокаемая книга).
ISBN 978-5-17-120592-8.

**УДК 641:821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44**



Подписано в печать 25.08.2020.
Формат 70x90 ¹/₁₆. Усл. печ. л. 4,68.
Тираж 5000 экз. Заказ №

Ханкишиев С., текст, фото
ООО «Издательство АСТ»

*Издание для досуга
демалысқа арналған баспа*

ПРО ШАШЛЫК. НЕПРОМОКАЕМАЯ КНИГА

Ведущий редактор *Я. Сурженко*
Корректор *С. Кузина*
Технический редактор *Т. Тимошина*
Дизайнер *А. Филатов*
Дизайнер обложки *В. Лебедева*

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);
58.11.1 - книги, брошюры печатные

ООО «Издательство АСТ»
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1,
комн. 705, пом. I, этаж 7

Наш сайт: www.ast.ru. Интернет-магазин: www.book24.ru

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2020 г.

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 кұрылым, 705 бөлме, пом. 1, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжаймыз : www.ast.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в Республике
Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.

Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында
наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл — «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы
қ., Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz, www.book24.kz Тауар
белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2020
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Понадобятся:
говяжья вырезка,
соль, черный перец
сок лука, сало,
зелень



1 Говяжью вырезку порежьте кубиками в 3 см.

2 Посолить, посыпать черным перцем.

3 Если вырезка не выдержана, слегка полейте мясо сильно газированной минеральной водой.

4 Если вырезка постная, то положите в нее порезанное квадратиками сало (2,5 x 2,5 x 1 см) и посолите.

Если вырезка жирная, то ничего не надо.

5 Оставить мясо на 2 часа.

6 За 30 минут до приготовления полейте вырезку луковым соком.

7 Насадите мясо и сало на недлинные металлические шампуры в таком порядке:



3





4

два кусочка мяса, кусочек сала поперек, еще кусочек мяса, опять кусочек сала и в конце для равновесия — снова два кусочка мяса. Распределить все куски равномерно, не плотно!

8 Кладите шашлык на мангал так, чтобы расстояние между мясом и углями было 4–5 см.

9 Жарить от 8 до 12 минут, чтобы мясо внутри осталось розовым, и с него тек прозрачный мясной сок.

10 Подать прямо на шампурах, рядом положить тонко порезанный белый лук, присыпанный сумахом, или много зелени.

СПРАВКА:

Вырезка — это часть внутренней части поясницы животного. Если целую тушу разрубить на две части вдоль, то на каждой половине с внутренней стороны у позвоночника есть хорошие длинные куски мяса, которые называют вырезкой. Мясники обрубают отростки позвонков и снимают эти длинные, округлые мышцы. Для того чтобы вырезка стала мягче, на зарубежных мясокомбинатах ее выдерживают в герметичной упаковке при низкой, но плюсовой, температуре несколько недель. За это время в мясе происходят естественные процессы, в результате которых ослабевают связи между мясными волокнами и мясо становится мягким.

