

Vrsta mesa	Termična obdelava	Osnovni način priprave	Razdelitev
Mehko meso z malo veznega tkiva	Suha termična obdelava (brez dodatka tekočine) Termična obdelava z vlago (pri temperaturah 70-75 °C)	Sotiranje (hitro pečenje oz. praženje na maščobi)	- Sotiranje temnega mesa - Sotiranje svetlega mesa - Sotiranje mesa v srajčki
		Pečenje na žaru	
		Pečenje	- V pečici - V pečici z ventilatorjem - Na ražnju - Pečenje pri nižji temperaturi
		Pečenje v pečici	- Pečenje v testu - Pečenje v posebnih ovojih
		Svetlo dušenje (poeler)	
		Poširanje (kuhanje v tekočini tik pod vreliščem)	- Poširanje drobovine - Poširanje perutnine
Manj mehko meso z več veznega tkiva	Termična obdelava z vlago (pri temperaturah tik pod vreliščem; z dodatkom tekočine)	Rjavo dušenje (kose mesa najprej na vroči maščobi opečemo, nato s prilivanjem tekočine dušimo, da se zmehčajo)	- Rjavo dušenje velikih kosov mesa - Rjavo dušenje kosov, razdeljenih na porcije - Rjavo dušenje za raguje - Rjavo dušenje mehkejših kosov mesa
		Dušenje	- Dušenje svetlega mesa - Dušenje temnega mesa
		Kuhanje (vrenje)	- Kuhanje velikih kosov mesa