

СТРАВИ З СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

Страви з птиці легко засвоюються організмом. Особливо цінуються страви з філе птиці, так як вони мають більш ніжну консистенцію і містять більше азотистих речовин.

Сполучна тканина птиці легко розм'якшується. Спосіб теплової обробки залежить від виду птиці, її вгодованості, віку та інших факторів. Курей та індиків варять, смажать і тушкують, качок і гусей смажать і гасять.

Напівфабрикати з цілої птиці, дичини



Відварні птиця, дичина, кролик. Для других страв відварюють переважно курей, курчат і рідше кроликів, гусей, качок. Дичину варять для холодних закусок.

Оброблені тушки птиці, дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми.

З бульйону, отриманого при варінні курей, курчат, індиків, готують соус. Тривалість варіння залежить від виду птиці, віку і коливається від 20 хв до 1,5 год. Втрати при варінні птиці становлять 25%.

Кури, курчата, індички відварені. Заправлені тушки птиці закладають в гарячу воду (на 1 кг продукту 2-2,5 л води), швидко доводять до кипіння, знімають піну, додають ріпчасту цибулю, нарізані білі коріння, сіль, нагрівання зменшують і варять при температурі 85-90 ° С до готовності.

Готовність птиці визначають проколом кухарський голкою в товсту частину м'якоті ніжки (голка вільно проходить, що впливає з проколу сік прозорий).

Смажені птиця, дичина, кролик.

Смажать курей, індиків, гусей, качок, а також дичину. Оброблені тушки перед смаженням заправляють відповідними способами заправляння. Всередині та зовні натирають сіллю, перцем, змащують сметаною.

Птицю смажать цілими тушками і порційними шматками основним способом, в



духовці і рідше у фритюрі. З рідини, що залишилася на деку, готують м'ясний сік, який використовують для поливання птиці при відпустці. Втрати при смаженні птиці становлять 25-40% в залежності від її виду та вмісту жиру. При смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15% жиру.

Перед смаженням курчат і нежирних курей змащують сметаною, щоб утворилася більш рум'яна кірочка.

Заправлені тушки курей або курчат кладуть спинкою вниз на розігрітий лист з жиром і смажать до утворення на поверхні рум'яної скоринки. При цьому тушку повертають зі спинки на один бік, потім на інший і на грудку. Досмажують тушки в духовці при температурі не вище 200 ° С. Під час смаження в шафі їх періодично перевертають і поливають виділився жиром і соком.

Готовність визначають проколом кухарський голкою в товстій частині м'якоті: з готової птиці випливає прозорий сік.



Гуска, качка фаршировані. Оброблені тушки гуски або качки фарширують картоплею, яблуками або чорносливом. Картоплю беруть середнього розміру або обточують її і злегка підсмажують. Яблука очищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізають часточками і посипають цукром.

Чорнослив обшпарюють і виймають кісточки. Тушку (всередині та зовні) посипають сіллю, перцем, начиняють через отвір у черевці, отвір зашивають або проколюють шпажкою.



Курчата табака. Підготовлену тушку курчати розрізають уздовж і надають їй плоскої форми. Змащують сумішшю із чорного і червоного перцю, солі, сметани, часнику з обох боків.

Напівфабрикати з філе птиці.

Для їх приготування потрібно зняти і зачистити філе. Філе змочують у холодній воді, кладуть на дошку внутрішньою стороною вгору і зрізають зовнішню плівку. Після цього у великому філе роблять поздовжні надрізи і розкривають філе.



Куряче філе натуральне (*котлети натуральні*). У великого зачищеного і розкритого філе з кісточкою надрізають сухожилля в 2-3 місцях. У розріз зачищеного розгорнутого і злегка відбитого великого філе кладуть підготовлене мале філе, накривають розгорнутою частиною великого філе і формують у вигляді валика.

Котлети натуральні

Куряче філе в сухарях (котлети панірувані). Готують так само, як і куряче філе натуральне, змочують у льезоні й обкачують у білій паніровці.



Шніцель з курки (*столичний*). З

великого філе відрізають плечову кістку, зачищають і розкривають. Велике і мале філе злегка відбивають, у великого філе надрізають сухожилки в двох-трьох місцях, кладуть на нього мале філе і закривають краями великого, надаючи овальної форми, солять, змочують у

льезоні й обкачують у пшеничному хлібі, нарізаному у вигляді локшини.

Птах по-столичному (шніцель). Підготовлений напівфабрикат кладуть на розігріту з маслом сковороду, смажать до утворення піджареної скоринки, потім дожарівають 3-5 хв в духовці.

Котлети по-київськи- Велике зачищене і розкрите філе з кісточкою злегка



відбивають, надрізають сухожилля, на що утворилися розрізи накладають відбиті шматочки м'якоті, зрізані з малого філе. На середину підготовленого філе кладуть охолоджене вершкове масло, формують у вигляді ковбаски, зверху закривають малим філе і загортають краї великого філе. Потім змочують у льезоні, панірують у білій паніровці, знову змочують у льезоні,

знову панірують у білій паніровці і до смаження зберігають в холодильнику, щоб масло було застиглим.

Котлети по-київськи. Смажать у фритюрі 5-7 хв до утворення золотистої скоринки, кладуть на сковороду і ставлять в духовку на 2-3 хв. При відпустці кладуть складний гарнір, що складається з 3-4 видів овочів, поруч - крутон з пшеничного хліба, на нього укладають готову котлету, поливають є?