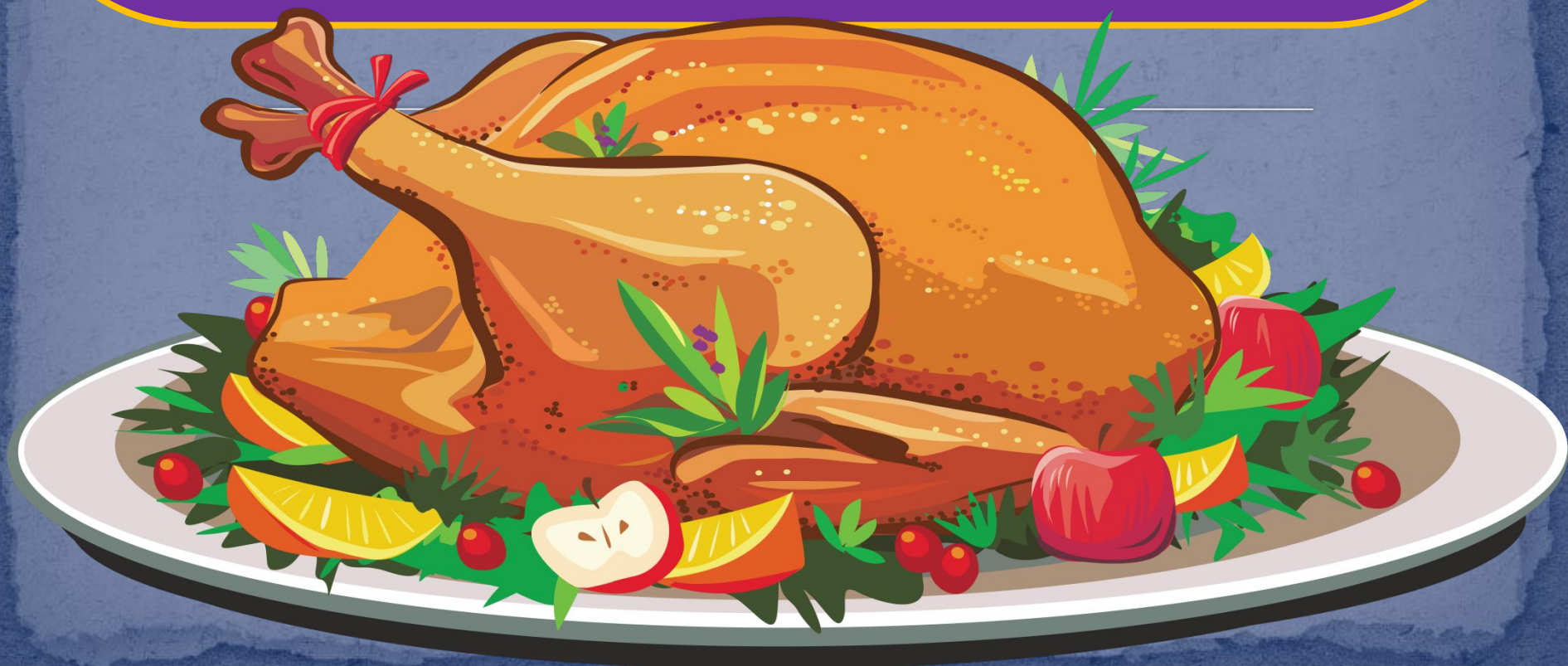


ҚҰС ЕТІ



Құс еті— әрі жұмсақ, әрі дәмді ет; Құс еті әрқашан бағалы болып саналады. Құс шаруашылығы мықтап дамыған қазіргі уақытта тауық етін де, басқа құс еттерін де халықтың көбі тұтынатын болды. Құс етінің тағамдық құндылығын бағалы заты — белокпен байықталады;



Құс етіндегі амин қышқылының құрамы өте сіңімді. Суда жүзетін құстардың етінде май көп болады. Тауық етінде басқамен ауыстырылмайтын құнды аминқышқылдары, қанықпаған май қышқылдары сиыр және қой етіне қарағанда бірнеше есе артық. Құс етінде **В тобындағы витаминдер** мол болады. Онда **минералдық элементтер де** (ең алдымен фосфор, күкірт, темір және мыс) аз емес.





басқа кез келген ет сияқты,
құс етін де қуырады,
сіреді, бұқтырады, одан
отлет және басқа туралған
ет тағамдарын жасайды.
Тіскенде құс еті (әсіресе,
бройлер еті) елжіреген
жұмсақ болады, өйткені
да жалғастырма тканьдер
аз, 8%-дан аспайды (сиыр
етінде ол 15%). Олар, әсіресе
с етте аз, сондықтан одан
айқымді тағамдар әзірлейді.

Піскен құс еті.

Екінші тағамдар әзірлеу үшін тауықты, тауық балапанын, күрке тауықты пісіреді, қаз беүйректі сиректі пайдаланады. Тауықты, тауық балапанын, күрке тауықты пісіруден алынған сорпадан тұздық дайындайды. Пісірудің ұзақтығы құстың түріне, жасына байланысты және 20 минуттан 1,5 сағ аралығында болады. Құсты пісіру кезінде шығын 25% құрайды.



Қуырылған құс және жабайы қанаттылар

Құс пен жабайы қанаттыларды тұтасымен немесе сыбаға кесектері түрінде қуырады. Оларды негізгі әдіспен қуыру шкафында немесе кейде тоғытпа майда қуырады. Суырма табада қалған сұйықтықтан ет сөлін дайындайды. Құсты қуыру кезіндегі шығын, оның түріне және құрамындағы майына қарай, 25-40% құрайды. Майлы үйрек пен қазды қуыру кезінде олардың майыын 15%-ға дейін ерітіп алады. Сосын қуырады.



Тауық және жабайы құс сүбесінен әзірленген котлеттер. Тауықтың сүйекті сүбесінен дайындалған шала фабрикатты қыздырылған майы бар табаға не тұздықты табаға салып, екі бетінен қуырады.

Ұсынар кезде тәрелкеге бидай ұнынан жасалған нан тілімшесін, 3-4 көкөністен күрделі гарнир салады. Котлетті нан тілімшесінің үстіне қойып, оған сары май



Үй құсы мен жабайы қанаттылардан әзірленген тағамдарға қойылатын талаптар.

Піскен құстың сыбаға кесектері дене бөлігі мен сан бөлігінен тұрады. Түсі- сұрғылт-ақтан ақшыл-сірне түске дейін.

Консистенциясы- жұмсақ, шырынды.

Дәмі- қажетіне қарай тұзды, күйдіргіш емес, хош иісті, сол құс түріне тән.

Қуырылған құстың

алқызыл қабығы болады. Тауық пен күрке тауықтың сыбаға кесектері ақ, саны-сұр не ашық- қоңыр, қаз бен үйректің түсі- ашық не күңгірт-қоңыр.

Консистенциясы-

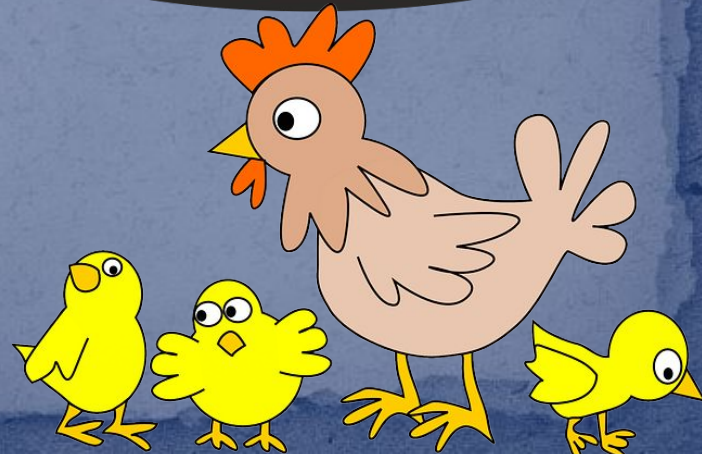
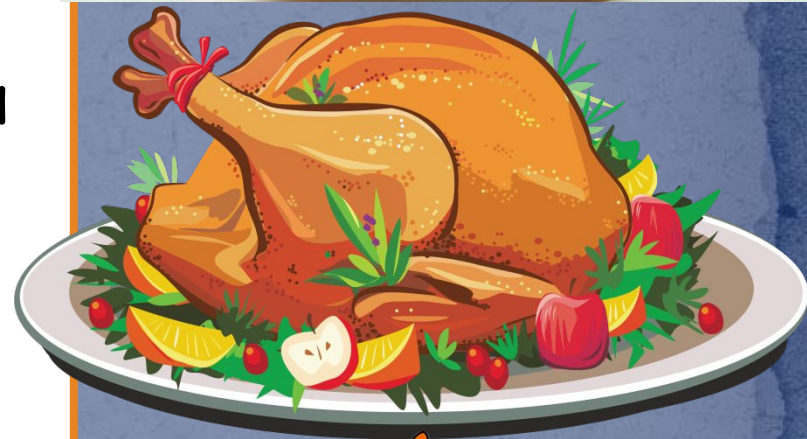
жұмсақ, шырынды. Терісі- таза қауырсын мен қанның ұйыған қалдықтары болмайды.

Тауықтан әзірленген шабынды
котлеттердің үстінің түсі ашық-
алтын түсті қабықты болады.
Кескен жерінде- ашық-сұрдан
сұрғылт-сірне түсті.

Консистенциясы- ұлпілдек
шырынды, кеуекті.

Піскен және қуырылған құс етін
ыстықтай 1сағ артық емес уақыт
сақтайды. Ұзақ сақтау үшін
салқындатады.

Котлет массасынан әзірленген
тағамдарды ыстық күйінде 30мин
артық емес, ал бұқтырылған
тағамдарды 2сағ артық емес
уақыт сақтайды.



Назарларың

Ызға

Рахмет!