

Обработка и кулинарное использование мяса диких животных

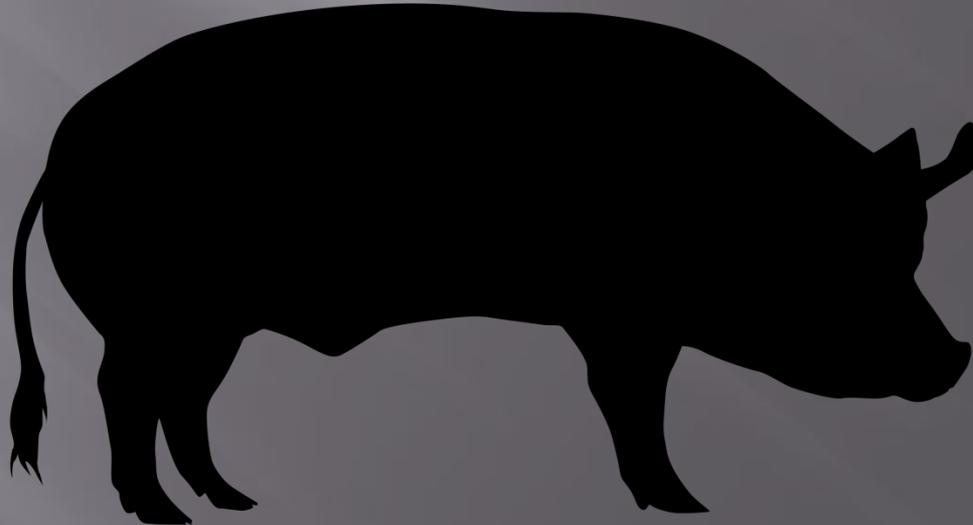


Мясо диких животных (далее «дичь») всегда считалось здоровой пищей. Причины очевидны. Во-первых, дикие животные питаются натуральными кормами и инстинктивно выбирают наиболее нужные и полезные из них, к тому же и обитают они вдали от промышленных зон. Во-вторых, звери ведут подвижный образ жизни, что положительно сказывается на консистенции их мяса оно достаточно плотное и не особенно жирное. В силу этого мясо дичи высококалорийно, питательно и обладает диетическими свойствами.



Общая характеристика.

- 1-Мясо диких животных имеет темный цвет
- 2- Отличается специфическим вкусом и запахом
- 3-Перед использованием его маринуют и шпигуют
- 4 -Грубую консистенцию



Мясо содержит большое количество водорастворимых витаминов группы В: тиамин, пиридоксин, рибофлавин, пантотеновая кислота, холин, а так же минеральные вещества (фосфор, железо, натрий)



Схема первичной обработки мяса



Кролик в сладком соусе

Ингредиенты:

- 1 тушка кролика,
- 100 г муки,
- оливковое масло для жарки,
- 1 стакан винного уксуса,
- шафран.

Соус:

- 1 луковица,
- 1 стебель сельдерея,
- 200 г зеленых оливок без косточек,
- каперсы 50 г,
- 1 стакан белого вина,
- оливковое масло,
- перец черный молотый,
- соль.



Кролик в сладком

соусе
ушки кролика разрезают на куски, обваливают в муке, обжаривают на сковороде с горячим оливковым маслом, заправляют уксусом и шафраном.

Через несколько минут, когда уксус выпариться, огонь гасят и закрывают сковороду крышкой.

На другой сковороде готовят соус.

Сковороду смазывают маслом, поджаривают нашинкованные лук и стебель сельдерея, нарезанные оливки и каперсы, солят и перчат.

Для получения более однородной массы из лука, сельдерея, оливок и каперсов можно использовать миксер.

На сковороду с крольчатинной выкладывают



Жаркое из кабан



Жюльен из дичи



Эскалоп из
зайца

