

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ



ПТИЦА ЖАРЕННАЯ



- Мелких цыплят, рябчиков, куропаток подают целиком.
- Вокруг букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат, мясное желе). Отдельно соус майонез с корнишенами.

КУРЫ И ДИЧЬ ПОД МАЙОНЕЗОМ

- Снятое с кости и зачищенное филе курицы или дичи припускают до готовности и охлаждают. Нарезанные мелкими кубиками 5X5мм отварные морковь, картофель, соленые огурцы и отварной зеленый горошек заправляют майонезом, укладывают на блюдо. Сверху раскладывают тонко нарезанное филе, покрывают его из корнетика майонезом. Украшают ярко окрашенными овощами, а вокруг укладывают букетиками остальной гарнир.



СЫР ИЗ ДИЧИ (ФРОМАЖ)

- Жарят или варят птицу (рябчиков, куропаток, тетеревов..), охлаждают, снимают с костей мясо, мелко его нарезают, пропускают 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют сильно размягченное сливочное масло, тертый сыр, хорошо взбивают миксером. В массу добавляют соль, мускатный орех, красный перец-вымешивают



СЫР ИЗ ДИЧИ (ФРОМАЖ)

- В форме делают «рубашку» из мясного желе, на который раскладывают в виде рисунка продукты яркой окраски и закрепляют их желе. Заполняют форму при помощи кондитерского мешка сыром, так чтобы он на 4-5 см он не доходил до краев «рубашки». Поверхность заливают полужестким желе и охлаждают. Отпуск.....



ПАШТЕТ ИЗ ДИЧИ



ФИЛЕ ИЗ КУР ИЛИ ДИЧИ ФАРШИРОВАННОЕ (ШОФРУА)

- Зачищенное филе дичи отбивают, укладывают на него фарш, приготовленный как для паштета, из печени и шпика с овощами и специями. Формуют в виде котлеты с обоими заостренными концами и припускают. Готовое филе охлаждают и заливают красным обезжиренным соусом с вином (мандера) и желатином, украшают вареным яичным белком и снова заливают желе слоем 1 см.



ГАЛАНТИН ИЗ ПТИЦЫ











