

Блюда из домашней птицы



Для приготовления блюд из домашней птицы используют кур, уток, гусей, индейку, а из дичи — рябчиков, куропаток, тетерева, глухаря и фазанов. Мясо птицы содержит в себе больше полноценных белков, чем мясо домашних животных, жир птицы имеет более низкую температуру плавления. Блюда из домашней птицы легко усваиваются организмом.



Как правильно выбрать свежую птицу?

У свежей птичьей тушки клюв глянцевитый, сухой, упругий, без запаха. Цвет кожи желтоватый, местами с розовым оттенком, поверхность сухая. Мышечная ткань плотная, упругая: у кур и индеек — светло-розовая, у гусей и уток — красного цвета. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая. Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток — по перьям (остроконечные у молодой, закругленные — у старой).

Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна, перо начинает мокнуть, то дичь не свежая.



Первичная обработка птицы

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:

- оттаивания
- ощипывания
- опаливания
- потрошения
- промывания
- формовки (заправки) и приготовления полуфабрикатов



Птицу перед приготовлением блюд нужно подготовить

- Оттаивать птицу надо медленно и целыми кусками, так как мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успевает впитаться в мышечные волокна, поэтому мясо почти полностью восстанавливает свои свойства.
- Если птица с оперением, то перья ощипывают в направлении, обратном их росту, начиная с шейки. Оставшиеся мелкие перья и пух опаливают, предварительно натерев тушку мукой, чтобы не закоптилась.
- Удаляют голову, шею, лапки. Если она не потрошенная, то удаляют кишечник и внутренние органы: сердце, желудок, почки, печень (с нее осторожно срезают желчный пузырь). Тушку и органы тщательно промывают в холодной воде.

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы

Мясо домашней птицы

можно

- варить
- жарить
- припускать
- тушить
- запекать.



Молодые куры лучше идут для жарения, старые — для варки или приготовления рубленых котлет. Из утки и гуся хорошо готовить фаршированные блюда, а потроха, головы, лапки, крылышки хорошо подойдут для приготовления первых блюд. Дичь лучше всего подавать на стол в жареном виде

Варка

Подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, залив холодной водой, доводят до кипения. Затем уменьшают нагрев, снимают с поверхности пену и варят до готовности. У готового мяса, если его проколоть, сок не выделяется; если же при проколе появляется бледно-розовый сок, то мясо следует доварить. Готовое мясо оставляют в бульоне и вынимают, когда оно остынет. Мясной бульон используют для приготовления супов, соусов.



Жаренье

Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (котлеты, биточки и др.) выкладывают на сковороду с разогретым жиром и обжаривают с двух сторон до появления румяной корочки.



Припускание

Припускание – варка в небольшом количестве воды. Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на 2/3 и закрывают крышкой.



Тушение

Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть содержимое. Тушат мясо при слабом кипении под закрытой крышкой.



Запекание

Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре 200-250 С в натуральном виде или с добавлением соусов, яиц, сметаны.



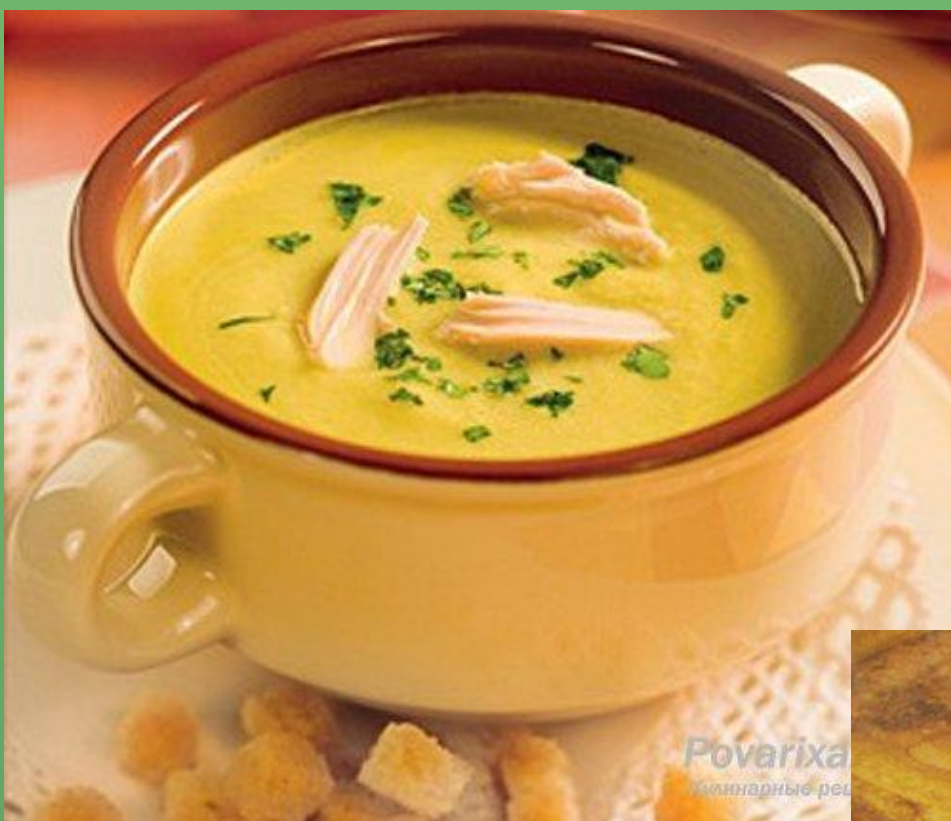
Продолжительность тепловой обработки колеблется в среднем от 20 минут до 2 часов и зависит от способа тепловой обработки и вида домашней птицы и дичи.

Наименование	Способ тепловой обработки	Продолжительность тепловой обработки
Курица	Варка	1 ч.
Курица старая	Варка	3—4 ч.
Курица	Жарка основным способом	40—50 м.
Цыплята	Варка	20—25 м.
Цыплята	Жарка основным способом	20—30 м.
Индейка	Варка	1 ч.
Индейка	Жарка основным способом	1 ч. 15 м.
Утка	Жарка основным способом	45—60 м.
Гусь	Жарка основным способом	1 ч.—1 ч. 30 м.
Рябчик, куропатка, тетерев	Варка	20—40 м.
Рябчик, куропатка	Жарка основным способом	15—25 м.
Тетерев	То же	40—50 м.















Варят и тушат домашнюю птицу и дичь в небольших котлах, кастрюлях и сотейниках, а жарят на сковородах, противнях и в сотейниках.



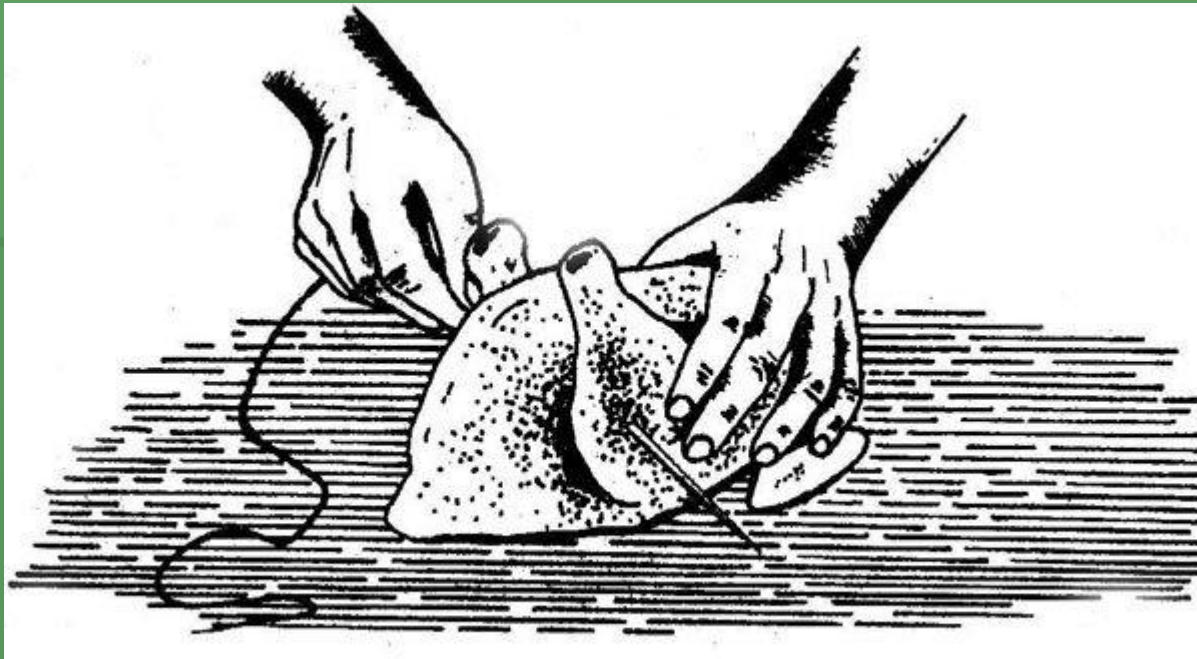
Кастрюля





Готовность тушки

- Готовность тушки определяют проколом толстой части ножки при варке — движение ножа или поварской иглы должно быть свободно, а при жарении — выделяющийся сок должен быть прозрачным.



Подача на стол

- Если птица готовилась целой тушкой, то перед подачей на стол ее разрубают на порционные куски. Сначала тушку рубят вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки. Ножки тоже можно разделить на части.

