

ЖАРКОЕ ИЗ ПТИЦЫ

ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ

Блюда из птицы легко усваиваются организмом.

Они содержат большое количество полноценных белков, легкоплавкий жир и экстрактивные вещества.

КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА ПТИЦЫ

Мясо птицы различают:

- ⦿ по возрасту (молодая и взрослая);
- ⦿ по виду: куры, утки, гуси, индейка;
- ⦿ способу обработки: потрошенная, полупотрошенная;
- ⦿ термическому состоянию: остывшая, охлажденная, замороженная;
- ⦿ по упитанности: 1 и 2 категории.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПТИЦЫ

В зависимости от степени свежести тушки птицы подразделяют:

- свежие
- сомнительной свежести
- несвежие

ХРАНЕНИЕ МЯСА ПТИЦЫ

На предприятиях общественного питания охлажденные тушки птицы хранят:

- При температуре от 0 до 2С и относительной влажности воздуха 80..85% - не более 2 суток;
- Замороженные - при температуре 0...2С - 3 суток.

ВИДЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Для вторых блюд птицу:

- Варят
- Припускают
- Жарят
- Тушат
- Запекают
- Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы, ее упитанности, возраста и других факторов.

ТУШЕНАЯ ПТИЦА

- Птицу тушат порционными и мелкими кусками.
- Предварительно куски слегка обжаривают, затем заливают бульоном или соусом.
- Можно добавлять в блюдо картофель, морковь, репчатый лук, грибы, помидоры и другие продукты.

- ◉ *Тушеные блюда из птицы можно готовить и подавать в керамических горшочках с двумя боковыми ручками и крышками.*



- ◉ *Горшочки керамические* вместимостью 500–600см³ используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд: жаркое по-русски; поджарка из птицы или мяса; утка, тушенная с груздями; кролик и свинина в пикантном соусе и др.



ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ

Наименование продуктов	Форма нарезки
Курица	кубики
Картофель	Дольки или крупные кубики
Репчатый лук	Дольки или ломтики
Морковь	Дольки или ломтики
Зелень	измельчают

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обработанные тушки птицы рубят на порционные куски по 2 - 3 штуки на порцию, кладут на разогретую сковороду, посыпают солью и обжаривают. Складывают в горшочек, сверху кладут нарезанный дольками картофель, на него - нарезанные лук и морковь. Заливают горячей водой, тушат в жарочном шкафу до готовности.

ПОДАЧА

