

МБОУ СОШ №18

Мясо птицы и его виды



Виды птиц



Домашняя

птица

- Куры
- Индейка
- Гуси и утки

Дичь

- Глухари
- Куропатки
- Рябчики
- Тетерев
- Перепел
- Фазан

Мясо домашней птицы



- Блюда из домашней птицы хорошо усваиваются организмом человека.
- Мясо домашней птицы содержит больше полноценных белков, чем мясо рогатого скота, в нем меньше соединительной ткани, мышечная ткань мелковолокнистая.
- Жир в сравнении с животным лучше усваивается, так как имеет более низкую температуру плавления.
- Съедобная часть тушки курицы (а она составляет около 60 % от ее общей массы) в среднем содержит 13,5 % белков, 4,5 % жиров, 0,9 % углеводов.
- Большое содержание минеральных веществ (кальций и фосфор), витаминов А, В₁, В₂, РР.
- Содержатся в мясе экстрактивные вещества которые используются в детском и лечебном питании.



Дичь



- По химическому составу, структуре тканей, пищевым и вкусовым качествам пернатая дичь отличается от домашней птицы. Жира в её мясе значительно меньше, а вкус и аромат своеобразнее.
- Редко дичь используют для супов и бульонов, чаще используют для вторых блюд.



Как определить возраст курицы



- Возраст кур определяют по цвету кожи и состоянию ножек (если курицу купили с ножками).
- Тушки молодой птицы покрыты нежной, белой кожей. На этой коже, особенно под крыльями хорошо видны прожилки. Гибкие ножки молодой птицы покрывают мелкие чешуйки.
- У старой птицы желтая грубая кожа. Жир старой тушки имеет более желтый оттенок, чем у молодых тушек. Стоит не забывать, что иногда у молодой тушки тоже бывает желтоватая кожа, в том случае, если она получила особый корм.

Оформление блюд













Источник информации:



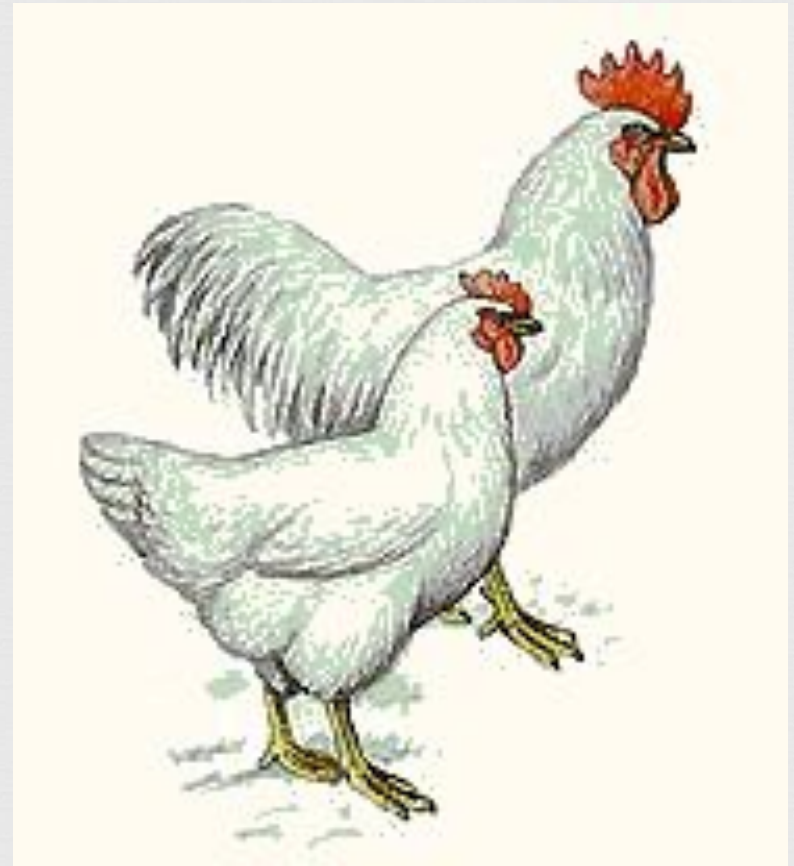
- Книга о вкусной и здоровой пище (1984г)
- <http://www.liveinternet.ru/users/3499795/rubric/1515508/>
- http://www.pxsf.ru/shop/UID_60.html



Спасибо за внимание!

Куры

- Мясо кур мягкое. Молодых кур обычно жарят, с ними можно приготовить прозрачный бульон, а старых кур варят или используют для приготовления котлет. Цыплят обычно жарят кусками (не целиком) или готовят их на пару.
- Бульоны из цыплят и старых петухов не ароматичны.





Индейки

- Мясо индейки считается деликатесом. Индейка имеет превосходный вкус как и в горячем, так и в холодном виде.
- Мясо индейки можно жарить, варить. Из этого мяса получают вкусные бульоны.





Утки и гуси



- Главное преимущество тушки гуся или утки – упитанность. Но так же не стоит забывать, что чрезмерно жирное мясо птицы приторный вкус и плохо усваивается, а мясо плохо откормленной птицы будет сухим и грубым.
- К сожалению, приготовленное мясо гусей и уток имеет специфический «сальный» запах.



Глухари

- Глухари – крупная пернатая дичь. Самцы достигают веса 4-5кг, самки весят значительно меньше, но их мясо мягче и нежнее.



Куропатки



- Хорошо приготовленная куропатка – деликатесное блюдо.
- Мясо куропатки имеет тонкий, своеобразный вкус.
- Мясо горных красных и серых куропаток значительно нежнее и мягче, чем мясо белой куропатки.



Рябчики

- Кушанья и закуски рябчиков – характерные блюда русской кухни.
- Рябчик в кулинарии ценится как деликатес, благодаря тонкому вкусу с горчинкой.
- Эту дичь отличает не только отменный вкус, но и высокая питательность.



Тетерев



- Мясо молодых тетеревов напоминает куриное (нежное и мягкое). Обычно его тушки жарят целиком, т. к. в таком виде они особенно вкусны.
- Мясо самцов жестче и суше.



Перепел

- Мелкая дичь с особо нежным и мягким мясом.
- Средний вес тушки приблизительно 100г.
- Перепелов жарят только целыми.



Фазан



- Фазаны – крупная пернатая дичь. Вес тушки самца достигает 1500г, самки меньше, но их мясо сочнее и вкуснее.

