



© 2015 by the author. All rights reserved.



Элементы содержания

- Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из дикой птицы.
- Время приготовления блюд.
- Способы определения готовности блюд.



Способы тепловой обработки

- **Жаренье**
- **Варка**- используется редко (фазан)
- **Тушение**
- **Запекание** с соусами: глухари, тетерева.
- Более старые, жесткие птицы лучше подходят для запекания и тушения на плите или в духовке.

Способ тепловой обработки-



- **Варка.** Варят дичь для супов, а также для холодных блюд
- **Тушение:** крупную дичь следует обернуть полосками сала, можно им нашпиговать; жёсткую старую дичь тушат.

Способ тепловой обработки-



1. **Жаренье** – основной и наилучший способ приготовления, т.к. мясо дичи становится мягким, сочным и необыкновенно вкусным.
2. Обжаривают **целыми тушками** все виды дичи.
3. Мелкую пернатую дичь, а также рябчиков **жарят (пряжат)** в кастрюльке на плите на очень небольшом огне. Их как бы припускают, но в масле (можно в растительном) и время от времени поливают образующимся при этом соком, а в конце приготовления — подогретой сметаной.
Мелкие особи заворачиваются в ломтики шпика для более приятного вкуса.
4. Жарят **все виды дичи основным способом**.
5. Крупную пернатую дичь — глухаря, фазана, тетерева — **жарят на противне или в широкой мелкой кастрюле в духовке**, предварительно обжарив птицу на сковороде с маслом на плите.
6. Жарят на вертеле или над углями.
7. Иногда на охоте **жарят дичь прямо в перьях: обмазав в глине и выпотрошив**, кладут либо в жаркие угли, золу, либо, если обмазка очень толста, просто в огонь догорающего костра.
8. **Гарнируют** жареной картошкой, тушенной с грибами морковью, маринованными, мочеными яблоками и грибами и обязательно какими-нибудь лесными ягодами — брусникой, черникой, черемухой, морошкой или клюквой.





Мясо дичи, зажаренное на открытом огне

- Натуральное, естественное, вкусное мясо, зажаренное на открытом огне появилось с момента высечения первой искры огня древним человеком. Это блюдо осталось любимым сегодня.
- Зажаривается на открытом огне мясо, оно впитывает аромат горящего дерева, приобретает приятный вкус.
- Сейчас наиболее популярными блюдами являются «верченые» блюда, то есть тушки дичи, нанизанные на вертел и зажаренные на огне.





Время приготовления блюда

- Продолжительность тепловой обработки колеблется в среднем от 20 минут до 2-х часов и зависит от
 - способа тепловой обработки,
 - вида дичи.

Готовность дичи проверяют

- толстой иглой — она должна свободно, без усилия входить в мясо.



Продолжительность тепловой обработки

| № п/п | Наименование продуктов | Способ тепловой обработки | Продолжительность тепловой обработки |
|-------|------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Утка | Жаренье основным способом | 45 - 60 минут |
| 2 | Гусь | Жаренье основным способом | 1 час – 1 час 30 минут |
| 3 | Рябчик | Варка | 20 - 40 минут |
| 4 | Рябчик | Жаренье основным способом | 15 - 30 минут |
| 5 | Рябчик | Запекание в золе костра | 40 минут |
| 6 | Глухарь | Жаренье основным способом | 1 час 30 минут |



Тест 3: выбери правильный ответ

1. Чем проверяют готовность дичи?
 2. От чего зависит продолжительность тепловой обработки?
 3. Назвать основной и наилучший способ приготовления, при котором мясо дичи становится мягким, сочным и необыкновенно вкусным.
 4. Для каких видов блюд используют варку?
 5. С какой целью мелкие особи дичи заворачиваются в ломтики шпика?
- А** - жаренье
Б - для супов, а также для холодных блюд
В – для более приятного вкуса
Г - толстой иглой
Д - способа тепловой обработки, вида дичи.