

## Ассортимент блюд из птицы

Мясо птицы по сравнению с мясом домашних животных содержит меньше соединительной ткани, имеет более нежную консистенцию, высокие вкусовые достоинства и легче усваивается организмом. Особенно хорошо усваивается мясо кур и индеек, поэтому оно является ценным диетическим продуктом.

**В зависимости от вида и возраста птицы** тушки подразделяют на следующие группы: цыплята, утята, куры, индейки, утки и гуси.

**В зависимости от способа обработки** тушки всех видов птицы могут быть не потрошёнными, потрошёнными и разделанными.

**Не потрошённые тушки** - с внутренностями, головой и конечностями. Такая птица в продажу не поступает, её отправляют на промышленную переработку.

**Полу потрошённые тушки** - без кишечника, который удаляют через клоаку, но с головой и конечностями.

**Потрошённые тушки** - удалены все внутренности (через разрез брюшной полости), кроме лёгких, почек, сальника, голова удалена по второй шейный позвонок включительно, ноги до пяточного сустава, а крылья до локтевого сустава.

**По упитанности и качеству обработки** тушки всех видов домашней птицы подразделяют на I и II категории.

**Тушки цыплят и утят I категории** имеют хорошо развитую мышечную ткань. У цыплят подкожный жир покрывает спинку в виде полосы и нижнюю часть живота, у утят - всю тушку, кроме боков, голени, бёдер и крыльев.

**Тушки цыплят и утят II категории** имеют удовлетворительно развитую ткань и небольшие отложение подкожного жира только в области нижней части живота и спины. При хорошо развитой мышечной ткани жировых отложений может и не быть. В тушках молодой птицы может быть меньше подкожного жира, чем в тушках взрослой птицы.

**Тушки кур, индеек, уток и гусей I категории** должны иметь хорошо развитую мышечную ткань, округлый филе (грудные мышцы около гребня грудной кости - килля). Отложения подкожного жира покрывают всю тушку, кроме голени и крыльев; наибольшее отложение жира - в области живота.

**Тушки старых петухов** со шпорами более 15мм независимо от упитанности не могут быть отнесены к I категории.

**Тушки кур, индеек, уток и гусей II категории** имеют удовлетворительно развитую мышечную ткань и незначительные отложения жира только на спине и в нижней части живота. При хорошо развитой мышечной ткани жировых отложений подкожного жира на спине может и не быть.

Домашнюю птицу должны хранить на предприятиях при температуре от - 10 до - 15 °С и относительной влажности воздуха 80 - 85% в течение 3 месяцев.

## Отварная и припущенная птица

Варят птицу обычно целиком в заправленном виде с добавлением моркови, лука, букета гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка) в соответствии с требованиями, известными из традиционной технологии. Отварную птицу можно использовать и как самостоятельное блюдо, но чаще всего в ресторанной кухне мякоть отварной птицы берут для приготовления салатов, различных фаршей, начинок и т.п. Например, если соединить измельченную мякоть отварной птицы с соусом бешамель, полученной смесью хорошо фаршировать блинчики.

Гусиную печень можно также отварить, предварительно нашинговав ее трюфелями и замариновав в бренди и мадере. Варить следует на очень медленном огне в течение 20-25 минут.

Припускают молодых кур, цыплят, филе и изделия из муслина (кнельной) или просто рубленой массы. Часто припускают фаршированные рулеты, "кармашки" из птицы. Для лучшего сохранения формы перед тепловой обработкой их заворачивают в фольгу или пищевую пленку.

Для улучшения вкуса и аромата при припускании птицы можно добавить лук, морковь, белое сухое вино, перец горошком.

Нежное мясо грудки при длительной тепловой обработке становится сухим, поэтому куриное филе обычно припускают 5-10 минут, фаршированные рулеты - около 15 минут. Для проверки готовности их следует проткнуть металлической шпилькой, и, если она будет теплой на ощупь, рулеты готовы.

**Куриное филе, фаршированное персиками. 280 г куриного филе, 80 г консервированных персиков, соль, белый перец, 100 мл жирных сливок, белое вино, карри.**

**Зачистить куриное филе, посолить, поперчить, завернуть в него кусочки консервированного персика и припустить в бульоне. Вынуть филе и оставить в теплом месте, долить в бульон вино, немного сока консервированного персика, прокипятить, заправить сливками, загустить сливки и довести до вкуса, посолив, поперчив и добавив карри.**

В восточной кухне для сохранения сочности куриного филе его отваривают на пару или припускают, смазав ароматическими и вкусовыми приправами и завернув в банановые листья. При припускании изделий из кнельной массы (муслина) не следует допускать повышения температуры варочной среды до 100°C.

### **Блюда из жареной птицы, пернатой дичи**

Жарят птицу основным способом в жарочном шкафу, на гриле или барбекю, во фритюре, в сотейнике.

В жарочном шкафу птицу жарят как тушками, так и порционными кусками.

Перед жарением птицу часто натирают различными пряностями для улучшения ее вкуса и аромата.

#### **Рекомендации по улучшению органолептических свойств жареной птицы:**

- Перед жаркой тушки нежирной птицы можно под кожу положить кусочки сливочного масла, а лучше масла в смеси с измельченными пряными травами.
- Перед жаркой утку рекомендуется бланшировать в кипящей воде, чтобы потом ее кожа стала хрустящей.
- Для улучшения вкуса и аромата курицы внутрь тушки рекомендуется положить зубчики чеснока, половинки лимона, веточки тимьяна и шалфея, натереть тушку тимьяном и паприкой.
- Для придания сочности перед приготовлением в полость тушки можно положить половинку луковички. Можно также неплотно завернуть птицу в фольгу или пергаментную бумагу, которую за 20-30 минут до окончания тепловой обработки удалить.
- В бекон можно завернуть рулет из куриного филе перед обжариванием, чтобы он был сочнее и более вкусным.
- У жирной птицы перед обжариванием следует удалить жир из полости и с хвостовой части, положить внутрь тушки лавровый лист и дольку апельсина, проколоть кожу в нескольких местах.

Если птицу жарят целой тушкой, то для облегчения порционирования тушки птицы рекомендуется при первичной обработке удалять косточку-вилку.

У жирной птицы при жарке следует сливать жир. Жарить такую птицу следует только на решетке, чтобы она не плавала в собственном жире, а жир необходимо удалять с противня. Если кожа подгорает, можно накрыть тушку фольгой.

В жарочном шкафу обычно жарят фаршированную птицу.

Рулеты иногда запекают на овощах. В этом случае их предварительно закручивают и перевязывают, но без оболочки из фольги и пергаментной бумага, а затем натирают маслом и

пряностями. Например, рулет из грудки смазывают оливковым маслом, натирают солью, перцем и жарят в духовом шкафу.

Нашпигованную трюфелями и замаринованную в бренди и мадере гусиную печень хорошо обернуть ломтиками свинины, а затем запекать в тесте 30-35 минут при 160°C.

Птицу часто глазируют во время приготовления или на его последней стадии. Во втором случае тушки или порционные куски после обжаривания смазывают глазурью и ненадолго ставят в жарочный шкаф. Другой вариант — глазурью смазывают почти готовое изделие, обычно за 10-30 минут до готовности.

**Для глазирования рекомендуется использовать следующие смеси.**

Для цыплят:

- цедра (1 чайная ложка), сок лимона (1 столовая ложка), апельсиновый мармелад (15 г), соевый соус (2 столовые ложки);
- апельсиновый мармелад (4 столовые ложки), соевый соус (2 чайные ложки), цедра (1 чайная ложка), сок лимона (1 столовая ложка).

Для курицы:

- сухой вермут (2 столовые ложки), коричневый сахар (2 столовые ложки), бальзамический уксус (2 столовые ложки).
- Для утиных грудок:
- мед, крупно измельченные семена кориандра и розового перца.

Для индейки:

- прокипяченный 2 минуты на медленном огне яблочный конфитюр (150 г), бальзамический уксус (50 мл), молотая корица (0,5 чайной ложки), молотая гвоздика (0,25 чайной ложки).

Для гуся:

- сахар (3 столовые ложки), соевый соус (3 столовые ложки), красный винный уксус (3 столовые ложки), мелко нарубленный свежий имбирь (1 столовая ложка).

Для утки:

- соус чили (1 столовая ложка), светлая патока (2 столовые ложки);
- имбирь свежий натертый (2 чайные ложки), соевый соус (1 столовая ложка), мед (2 столовые ложки).

По китайской традиции, утку часто подвешивают для высушивания, а затем глазируют перед приготовлением в жарочном шкафу.

Пернатую дичь готовят так же, как и домашнюю птицу.

### **Жареный фазан с винным соусом.**

*Фазан — около 1 кг, соль, перец, жирный бекон, 5 г муки, 300 мл красного вина.*

**Подготовленную тушку натереть солью и перцем, обмотать полосками бекона и жарить в духовом шкафу 10 минут при 230°C, а затем 30 минут — при 200°C. Готовую птицу вынуть из шкафа и накрыть фольгой. На дно жаровни насыпать муку, пассеровать ее и постепенно развести вином, проварить на медленном огне до загустения и довести до вкуса. Подать фазана с полученным соусом.**

Завертывание тушек молодой дичи жирным беконом помогает сделать мясо сочным и более вкусным.

**жареная куропатка** - тушку птицы натереть солью, перцем, измельченным тмином, перевязать кусочками бекона и жарить на сковороде, а затем в духовом шкафу, поливая сочком и жиром. Жареную куропатку можно полить сочком, посыпать ягодами винограда, цедрой апельсина и дольками очищенного апельсина, прогреть 5-6 минут в закрытой посуде в духовом шкафу.

**рябчика** для смягчения вкуса и аромата рекомендуется за час до тепловой обработки замочить его в холодном молоке. Жарят рябчиков так же, как и куропаток. Тушку можно наполнить

моченой или свежей брусникой, смешанной со сливочным маслом и сахаром, обмазать сметаной и жарить до готовности в духовом шкафу. Также тушку можно вначале обжарить на сковороде, а затем добавить бульон и довести до готовности в духовом шкафу.

При **жарении** птицы в **сотейнике** рекомендуется разогреть оливковое масло или смесь сливочного и растительного масла, обжарить куски птицы до румяной корочки, а затем уменьшить нагрев и довести их до готовности. Порционные куски утки хорошо жарить в собственном жире.

**Утиную грудку** также можно жарить **основным способом** без жира, положив на сковороду кожей вниз. Основным способом, то есть на сковороде, обычно жарят порционные, некоторые рубленые полуфабрикаты, например, знаменитые “Пожарские” котлеты.

**Котлеты из филе курицы “Пожарские”.** 450 г куриного филе, 100 г замоченных в сливках сухарей, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, мука, топленое масло для жарки.

Мелко нарезать филе, смешать с замоченным в сливках хлебом, солью, перцем, мускатным орехом и маслом. Сформовать котлеты, запанировать в муке и обжарить.

Для улучшения вкуса, сохранения сочности порционные кусочки птицы часто маринуют, а также панируют.

**Филе цыпленка с черносливом и красным вином.** 100 г филе, соль, перец, мука для панировки, яйцо, миндаль, сливочное масло, 93 г чернослива, 63 мл красного вина, гвоздика, 3 г крахмала.

Порционные кусочки филе натереть солью, перцем, запанировать в муке, яйце, миндале и обжарить. Чернослив залить вином, добавить гвоздику и вскипятить, влить разведенный крахмал и заварить его. Сушеный чернослив лучше предварительно замочить на ночь в вине с добавлением гвоздики и корицы. Подавать филе с черносливом.

Часто порционные куски птицы подвергают быстрой жарке основным способом

**Куриная грудка с медовым соусом.** 140 г куриного филе, 60 г лука- порея, 65 г репчатого лука, 5 г горчицы, 30 г сливочного масла, 10 г меда, 20 мл белого сухого вина, соль, перец, мускатный орех, жирные сливки, 35 мл ароматизированного уксуса, 75 мл куриного бульона. Порционные кусочки филе посолить, поперчить, натереть горчицей и быстро обжарить. Снять со сковороды, удалить лишний жир, добавить бульон, уксус, мед и уварить на треть, заправить сливочным маслом.

Отдельно потушить репчатый лук и лук-порея с кусочком сливочного масла, добавить вино, сливки и тушить 15 минут. В конце довести до вкуса, заправив солью, перцем и мускатным орехом. Филе выложить на лук и полить соусом.

Жарить на сковороде также можно фаршированное филе птицы или дичи.

Так, филе рябчика отбивают и фаршируют кнельной или паштетной массой, панируют в белой панировке и жарят.

**эскалоп из гусиной печени** обжаривают основным способом, предварительно панировав его в муке или в двойной панировке. Жарить эскалоп рекомендуется на сливочном масле. В сильно раскаленной сковороде вок жарят обычно мелкокусковые полуфабрикаты, например, тонкие полоски, нарезанные из грудки цыпленка, курицы, индейки или утки. Предварительно их можно панировать в смеси яичного белка и кукурузного крахмала (1 яичный белок на 1 столовую ложку крахмала).

**курицу по-индонезийски** жарят аналогично, но вместо панировки используют маринад, в

котором мясо птицы выдерживают в течение 15 минут. Готовую птицу заправляют заваренным в апельсиновом соке и маринаде.

**жарение на решетке гриля** - один из распространенных способов приготовления порционных полуфабрикатов из птицы, в частности, эскалопов. Рекомендуется использовать оливковое, ореховое масло или смесь сливочного и растительного масла. Продолжительность жарения эскалопов составляет примерно 5 минут. Добавив ароматизированный уксус на сковороду, на которой жарились эскалопы, можно приготовить “быстрый” соус.

Так же, как не рекомендуется класть обжариваемый продукт на холодную сковороду, не следует помещать птицу на холодный гриль. Его следует обязательно прогреть в течение 10 минут. Перед тем как обжарить птицу на гриле, ее нередко натирают оливковым маслом с пряностями или маринуют. Рекомендуется также птицу во время обжаривания поливать маринадом.

Очень популярно приготовление на гриле шашлычков (соте) из филе цыпленка. Тонкие, длинные полоски филе следует замариновать, затем нанизать на замоченные заранее деревянные шпажки (шампуры) и обжарить. Небольшие тушки птицы также хорошо обжарить на гриле.

**Цыплята-гриль с лимоном.** Цыпленок массой около 500 г, соль, сухой розмарин, сухой тимьян, молотый перец, 20 мл сока лимона.

Разрезать тушку пополам, натереть солью. Положив цыпленка кожей вниз, обжарить на гриле (примерно в 15 см от огня) в течение 15 минут, перевернуть, посыпать пряностями и жарить еще 15 минут, поливая вытопившимся соком. Готового цыпленка выложить на блюдо, слить с противня жир, добавить лимонный сок и размешать, затем полить этим соком цыпленка.

Для улучшения вкуса и аромата предварительно тушку можно замариновать. Во время обжаривания птицы ее также неплохо смазывать глазурью. Например, для курицы-гриль используют смесь-глазурь, включающую абрикосовый джем (175 г), яблочный уксус (2 столовые ложки), томатный кетчуп (90 г), тертый очищенный свежий имбирь (1 столовая ложка), соевый соус (1 столовая ложка), лук-порей (2 шт.).

Индейка готова, когда температура в бедре достигает 77-79,5°C.

Температура готовой грудки должна быть 72-74,5°C, температура начинки — 74°C, курицы — 74,5-77°C.

**жарка на барбекю.** Этим способом готовят как целые тушки птицы, так и отдельные ее части. Перед жарением птицу хорошо натереть специальными маринадами. Например, тушку цыпленка натирают смесью сока лайма, перца чили, чеснока и оливкового масла. Индюшачьи эскалопы маринуют в смеси лимонного сока, цедры, растительного масла, соли, черного перца, толченого чеснока и нарубленного шалфея. Для придания вкуса и блеска птицу-барбекю натирают глазурью или специальным соусом в последние 10 минут жарки. Например, куриные ножки натирают смесью абрикосового джема, томатного кетчупа, яблочного уксуса, соевого соуса, зеленого лука и натертого имбиря.

Приготовление на барбекю имеет свои особенности. Утку рекомендуется запекать в фольге грудкой вниз. Дичь и молодую птицу лучше готовить на вертеле или на двух стальных шампурах. Первый шампур пропускается через крыло, кожу шеи и другое крыло, а другой — через бедра и тушку. Для шашлыков из индейки берут не только грудки, но и бедра, очищенные от кожи и костей и нарезанные на куски.

В качестве дополнения к птице, приготовленной на барбекю, используются ломтики цитрусовых, также жаренных на барбекю.

Продолжительность тепловой обработки на барбекю:

курицы массой 1,3-1,6 кг — 60-90 минут;

утки массой 1,8-2 кг — 2 часа;

куриных грудок без костей — 10-12 минут;  
куриных грудок с костями — 30-35 минут;  
утиных грудок без костей — 10-15 минут;  
куриных бедер без костей — 8-10 минут,  
эскалопов из индейки — 6-8 минут.

**Кисло-сладкие куриные крылышки. 6 куриных крыльев (около 450 г), 30 мл красного винного уксуса, 30 мл соевого соуса, 25 г сахара, 7 г кукурузного крахмала, 15 мл кунжутного масла, молотый черный перец.**

**Подготовленные куриные крылышки жарить 25 минут на барбекю, часто переворачивая и смазывая в последние 10 минут кисло-сладким соусом. Для приготовления соуса необходимо проварить 1 минуту на среднем огне смесь красного винного уксуса, соевого соуса, сахара, кунжутного масла, разведенного в небольшом количестве воды и заваренного кукурузного крахмала. Довести до вкуса.**

### **Рекомендуемые гарниры и соусы.**

Блюда из сельскохозяйственной птицы питательны, легко усваиваются организмом. Содержание полноценных белков в мясе птицы несколько выше, чем в говядине. Жиры птицы имеют низкую температуру плавления вследствие более высокого содержания ненасыщенных жирных кислот. Специфические вкус и запах присущие блюда из птицы, обусловленные относительно высоким содержанием экстрактивных веществ (1,5 - 2,5 %). В мясе птицы в значительных количествах содержится минеральные вещества (особенно кальций и фосфор), а также витамины (А, группы В).

При отпуске отварную птицу поливают соусом белым с яйцом или подают натуральной, поливают бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир - рассыпчатый рис, картофельное пюре, овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным соусом, так как мясо этих птиц тёмное. Гарнир - тушёная капуста, печёные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокочанной капусты.

При отпуске жареную птицу поливают мясным соком и сливочным маслом. Гарнир - жареный картофель, сложный гарнир; к жирной птице (утке и гусю) падают тушёную капусту, яблоки печёные. Отдельно в салатнике можно подать дополнительно салат зелёный, из свежих огурцов и помидоров, из белокочанной и краснокочанной капусты, фрукты, зелень.

#### Требования к качеству, отпуску, хранению блюд из отварной и жареной птицы

*Требования к качеству, отпуску, хранению блюд из отварной птицы:*

Порционные кусочки отварной птицы должны состоять из части тушки и части ножки. Цвет их от серо-белого до светло-кремового; консистенция мягкая, сочная. Вкус с меру солёный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Готовые тушки разрубают пополам в продольном направлении, а затем каждую половинку делят на филейную часть и ножку. Полученные части рубят на одинаковое количество кусочков. Отпускают по 2 куску на порцию - кусок филе и ножки.

По мере спроса их нарубают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранят на мармите.

*Требования к качеству, отпуску, хранению блюд из жареной птицы:*

Жареная птица имеет румяную корочку; цвет филе кур и индеек - белые, окорочков - серый или тёмно-коричневый; консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтёков. Количество мякоти не менее 65% от массы порции.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половинку делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки - наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочок). У крупной птицы можно вырубить позвоночник.

Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясным соком и прогревают 5 - 7 минут. При отпуске поливают мясным соком и сливочным маслом.

Отварную и жареную птицу хранят на мармите 2 часа, в холодильнике при температуре от +2 до +4 до 12 часов. При температуре 65 - 70°С.

## **Блюда из тушеной птицы и пернатой дичи**

### **Блюда из тушеной птицы**

В отечественной технологии тушение характеризуется как комбинированный процесс, включающий обжаривание с последующим припусканием в небольшом количестве жидкости. Степень предварительного обжаривания птицы влияет на вкус блюда. При обжаривании птицы до румяной корочки с последующим припусканием (коричневое тушение) получают блюдо, в названии которого имеет место термин “соте”. Таким образом, *sote* (уже третье значение этого слова) — *коричневое тушение* белого мяса (курицы, телятины).

*Соте из курицы с цуккини и чесноком. 1 луковица, 400 г цуккини, оливковое масло, сливочное масло, 4 куриных филе, чеснок, соль, перец чили, сок 1 лайма.*

*Обжарить на оливковом масле лук и цуккини и переложить в сотейник. В освободившуюся сковороду добавить сливочное масло и обжарить кусочки филе до румяной корочки, затем также переложить в сотейник, заправить чесноком и прогреть еще 2-3 минуты. Довести до вкуса, заправив солью, перцем, и приправить соком лайма. Подавать с дольками лайма.*

Также птицу можно обжарить быстро, не допуская образования румяной корочки (с минимальным окрашиванием), а уже затем ее тушить. Более того, курицу иногда заливают холодной водой, доводят до кипения, промывают холодной водой и тушат в белом соусе. Такое тушение называют **белым**, а описываемый способ приготовления курицы — **бланкет**.

*Бланкет из курицы по-бургундски. 1 курица, 35 г сливочного масла, 45 г муки, соль, перец, 20 небольших луковиц шалота, гвоздика, букет гарни*

*(петрушка, лавровый лист, тимьян), грибы, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сливок. Залить порционные кусочки курицы холодной водой и довести до кипения. Выложить, промыть холодной водой. Растопить на сковороде сливочное масло, добавить муку и пассеровать ее. Выложить курицу, залить горячей водой так, чтобы она покрыла кусочки, довести до кипения. Добавить немного соли, перца, луковый клутэ (луковица с воткнутой в нее гвоздикой) и букет гарни. Тушить около часа. Добавить обжаренные грибы и тушить еще несколько минут. Выложить курицу на сервировочное блюдо вместе с луком и грибами, удалить букет гарни и заправить взбитыми со сливками яичными желтками.*

Белое тушение используется и при приготовлении фрикасе. Сначала птицу припускают с вином и сливочным маслом при открытой крышке, давая алкоголю испариться и передать вкусовой букет, а затем добавляют бульон и тушат при закрытой крышке.

*Фрикасе из курицы. 1000 г курицы, букет гарни (петрушка, лавровый лист, тимьян), 150 мл белого вина, бульон, 80 г лука, соль, белый перец, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 400 г белых грибов, 70 г жирных сливок, 3 яичных желтка. Разделить курицу на порционные кусочки, припустить с добавлением вина и сливочного масла, пока вино полностью не выпарится. Затем добавить бульон, букет гарни, бланшированный лук, соль, перец и прокипятить 6-8 минут. Пассеровать на сливочном масле муку, развести ее бульоном, заправить птицу соусом и припустить на медленном огне в течение 20-25 минут. Удалить букет гарни, добавить обжаренные на сливочном масле грибы, заправить сливками и яичными желтками. Фрикасе также можно готовить с добавлением шампиньонов, трюфелей, сморчков или раков. В качестве гарнира использовать отварной рис или картофель. Подать блюдо хорошо с гренками в виде сердечек, обжаренными на масле, или украсить*

кружочком лимона, панированным в зелени петрушки.

При приготовлении сюпрема из курицы также используется белое тушение.

**Сюпрем из курицы в соусе из сливок.** 4 куриных филе (сюпрем), 50 г сливочного масла, 25 г муки, 30 мл шерри или белого вина, 125 мл сливок 20%, соль, перец.

**Запанировать филе в муке и быстро обжарить с минимальным окрашиванием, переложить в глиняную посуду, чтобы сохранить теплым. Со сковороды слить лишний жир, добавить шерри или белое вино, сливки, уварить до загустения и довести до вкуса.**

Целью тушения домашней птицы является не столько необходимость ее размягчения (для ресторанной кухни проблема кулинарного использования петухов и старой птицы не столь актуальна), сколько создание более яркого вкуса, аромата и придание мясу большей нежности. Для усиления эффекта птицу перед тепловой обработкой можно замариновать в маринаде с красным вином или тушить с добавлением вина. Технология приготовления классического блюда французской кухни “Коковэн” изначально предполагала тушение петуха в красном вине. В качестве вкусовой добавки при приготовлении этого блюда рекомендуется использовать бекон.

**Петух (курица) в вине.** 1 курица, соль, перец, 120 г лука-шалота, 50 г бекона, 120 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 250 мл красного вина, 400 мл коричневого бульона, 25 г муки, 25 г маргарина.

**Кусочки курицы натереть солью, перцем и обжарить с мелкими луковичками шалота. На смеси растительного и сливочного масла обжарить бекон с прослойками жира и грибы, соединить с курицей и луком, слить лишний жир, добавить красное вино, коричневый бульон и тушить до готовности. Процедить бульон, заправить пассерованной мукой и прокипятить. Соединить курицу, соус, грибы с луком, довести до кипения и до вкуса. Для улучшения вкуса и аромата также можно использовать чеснок, тимьян, лавровый лист.**

В настоящее время существует множество интерпретаций этого блюда. Сейчас в красном вине готовят, например, гуся, цыплят.

**Цыпленок в вине.** 1 цыпленок, 60 мл растительного масла, 15 г муки, 250 г моркови, 1 луковичка, лавровый лист, соль, перец, 175 г шампиньонов.

**Для маринада:** 700 мл красного вина, 1 морковь, 1 репчатый лук, 2 зубчика чеснока, букет гарни, 4-5 ягод можжевельника, 1 чайная ложка горошин черного перца, 200 мл красного винного уксуса.

**Разделить тушку цыпленка на 6 частей, натереть солью, перцем, замариновать, сбрызнуть растительным маслом и оставить в холодильнике на ночь. Вынуть кусочки цыпленка из маринада, подсушить, переложить в нагретую с маслом огнеупорную посуду и обжарить цыпленка до румяной корочки. Посыпать мукой, добавить нарезанный лук, морковь, шампиньоны и тушить. Довести маринад до кипения, соединить с курицей и тушить в течение часа в духовом шкафу при температуре 180°C. За 10 минут до конца тушения добавить лавровый лист. В конце приготовления довести до вкуса и дать настояться 10-15 минут.**

**Для приготовления маринада смешать и прокипятить все ингредиенты, кроме уксуса, остудить и добавить уксус.**

Также в красном вине тушат пернатую дичь.

**Куропатка в вине.** 1 куропатка, чеснок, растительное масло, 200 мл красного винного уксуса, 370 мл красного вина, 370 мл воды, лавровый лист, перец, соль, гвоздика, ягоды можжевельника.

**Куропатку обжарить, переложить в кастрюлю, заправить обжаренным на масле чесноком, маринадом из уксуса, вина, воды, лаврового листа, перца, соли, гвоздики, ягод**

**можжевельника и тушить до готовности.**

Утку тушат с хересом. При тушении курицы добавляют пиво.

Тушить можно не только на плите, но и в духовом шкафу. Для создания большей герметичности места соприкосновения крышки и бортов посуды *casserole* обмазывают тестом. Пернатую дичь тушат, если в жареном виде ее мясо жесткое и сухое. Для придания большей сочности и улучшения вкуса перед приготовлением тушку оборачивают в полоски жирного бекона, а также маринуют.

Пернатую дичь можно тушить в красном вине с добавлением лука и моркови. Куропатку тушат в красном вине с добавлением шампиньонов, рябчиков, куропаток — в сметане или сметанном соусе.

Тушат как отдельные части птицы, так и целые тушки. Например, рябчика тушат вместе с шампиньонами, оливками, петушиными гребешками, мясным сочком, красным вином. К готовому блюду неплохо подать гренки в форме сердца, обжаренные на сливочном масле и смазанные паштетом из печени или из дичи.

Тушить можно также предварительно зафаршированную тушку или рулеты.

**Курица “Суворов” (*Pularde Souvarow*). 1 курица, 225 г готовой гусиной печени, 4 трюфеля среднего размера, соль, перец, ломтик бекона, сливочное масло, 6 столовых ложек мадеры, 6 столовых ложек выпаренного телячьего или куриного бульона, тесто.**

**Зафаршировать курицу гусиной печенью, очищенными, нарезанными небольшими кусочками и слегка посоленными трюфелями. Связать ножки, привязать к грудке полоски бекона, обжарить на масле в течение 45 минут. Достать курицу со сковороды, снять шпагат и положить в *casserole*. Слить со сковороды лишнее масло, добавить мадеру. Довести до кипения и добавить бульон. Полученным соусом полить курицу, закрыть крышкой, залепить зазор между бортом посуды и крышкой полоской теста и запечь при температуре 160-180°C около 20 минут.**

Очень вкусными получаются фаршированные рулеты.

**Рулетки из индейки с сельдереем. 140 г филе индейки, соль, перец, 60 г черешкового сельдерея, 41 г сыра “Рокфор”, 42 г окорока варено- копченого, 10 мл растительного масла, 50 мл куриного бульона, 25 мл жирных сливок, 6 г крахмала.**

**Филе посолить, поперчить, положить на него кусочки бланшированного сельдерея, окорока, ломтики сыра, скатать, закрепить зубочисткой и обжарить. Влить бульон и тушить на медленном огне 25 минут. Вынуть филе и поставить в теплое место.**

**Для соуса: долить в бульон сливки, вскипятить, загустить крахмалом и довести до вкуса.**

Также можно зафаршировать тушку перепелки колбасным фаршем, ежевикой, брусникой, малиной, цедрой лимона и обжарить. Добавить бульон и тушить 30 минут с добавлением томата, соли, перца черного и душистого, лаврового листа, белого вина. В конце заправить пассерованной мукой.

### **Приготовление блюд из запечённой и рубленой птицы и дичи.**

Тушки запекают целиком или порционными кусками.

1 способ - подготовленные тушки формируют, смазывают солью, укладывают на противень, смазанный жиром; противень помещают в жарочный шкаф с температурой 210-220°C на 5-10 минут для образования румяной корочки, затем нагрев уменьшают до 150-160°C и доводят до готовности при такой температуре. При этом тушки поливают жиром или сочком, который образовался в процессе запекания.

II способ (для мелких птиц) - подготовленные тушки обжаривают на противне с разогретым до температуры 150-160°C жиром до образования румяной корочки, затем помещают в жарочный шкаф с температурой 180<sup>0</sup> и доводят до готовности.

**Гусь, утка фаршированные** - подготовленную птицу фаршируют мелким или средним картофелем, черносливом или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 минут. При отпуске фаршированную птицу порционируют, укладывают на блюдо вместе с фаршем и поливают сочком или сливочным маслом.

**Котлеты рубленые запеченные** - на середину сформованных котлет укладывают густой молочный соус, посыпают сверху сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Подают в порционной сковороде. Отдельно подают соус (красный основной, красный с вином) и гарнир (горошек отварной, картофель отварной).

**Запеканка из куриного мяса с ветчиной** - куриное мясо и ветчина пропускают через мясорубку, добавляют соус бешамель (молочный соус без масла), выкладывают на порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром и запекают в течение 30 минут при температуре 180-190<sup>0</sup>с. К блюду подают картофельное пюре и томатный соус.

#### **Котлеты из филе курицы "Пожарские".**

Мелко нарезают филе, смешивают с замоченным в сливках хлебом, солью, перцем, мускатным орехом и маслом. Формуют котлеты, панируют в муке и обжаривают.

Для улучшения вкуса, сохранения сочности порционные кусочки птицы маринуют и панируют.

#### **Суфле из курицы**

Подготовленную курицу варят, отделяют мясо от костей, пропускают через мясорубку и протирают на протирачной машине, добавляют молочный соус средней густоты, сырые яичные желтки, соль и перемешивают. За 15 минут до подачи в массу вводят взбитые белки, укладывают массу на порционную сковороду, смазанную маслом. Поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Суфле подают на сковороде, а соус с мадерой подают отдельно.

Суфле из курицы можно приготовить и паровое в маленьких формочках или раковинах.

Так же можно приготовить суфле из другой домашней птицы и дичи.

#### **«Жемчужные шарики» (куриные шарики с креветками в рисовой оболочке)**

Рис промывают, заливают водой и оставляют на час. Далее откидывают на дуршлаг и просушивают. Из куриных филе делают фарш, провернув в мясорубке вместе с луком. Мелко нарезают креветки. Измельчают бекон. Смешивают фарш, бекон с креветками, с яйцом и имбирём, солят, перчат.

Вливают херес, соевый соус, добавляют сахар и кунжутное масло. Всыпают кукурузную муку и хорошо вымешивают фарш. Из фарша чайной ложкой формуют шарики, размером с грецкий орех, со всех сторон обваливают в рисе. Готовят на пару 20 мин.

Подают с соевым соусом, на гарнир - овощной салат.