**13.05.20. Лекция**

**Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика**

Для вторых блюд отваривают чаще всего кур и цыплят, реже — кролика, гусей, уток, а для холодных блюд варят также и дичь. Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при 85—-90°С до готовности. Определяют готовность проколом поварской иглой толстой части мякоти ножки; птица готова, если игла свободно входит, а вытекающий из прокола сок прозрачный. Время варки цыплят 20— 30 мин, молодых кур — 50—60 мин, старых — 3-4 ч, гусей и индеек — 1—2 ч, дичи — 20—40 мин. Готовую птицу и кролика вынимают из бульона и охлаждают. По мере спроса их нарубают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранят на мармите.

Отпускают птицу по 2 куска (филе и окорочек) на порцию. При порционировании птицы, особенно крупной, можно вырубить спинную кость. Кроликов рубят на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушки и выхода порции.

При отпуске отварную птицу поливают соусом белым с яйцом или подают натуральной, полив бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир — рассыпчатый рис, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным соусом, так как мясо этих птиц темное. Гарнир для них — тушеная капуста, печеные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокочанной капусты.

Припускают филе кур и дичи, биточки, тушки цыплят, кур (молодок). Продукты, уложенные в сотейник, заливают бульоном на 1/3—1/2 их высоты, добавляют сливочное масло, лимонный сок, соль. Благодаря лимонному соку мясо не только размягчается, но и становится более белым.

***Птица под соусом паровым.***Припущенную птицу рубят на порции. Бульон используют для приготовления соуса парового. Отдельно припускают шампиньоны или отваривают белые грибы. При отпуске птицу гарнируют, сверху на нее кладут нарезанные готовые грибы и поливают паровым соусом. Гарнир — рис отварной или припущенный.

***Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами.***Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным маслом, припускают с добавлением бульона, лимонного сока или лимонной кислоты, шампиньонов или белых грибов 12—15 мин. Грибы можно отварить или припустить отдельно. При отпуске филе кладут на крутой (ломтик обжаренного белого хлеба), сверху укладывают ломтики грибов, поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном от припускания котлет. Гарниры — рис отварной, припущенный, картофель отварной, стручки отварной фасоли.

***Кролик отварной*.**Обработанную тушку кролика варят в подсоленной воде с добавлением лука, моркови и петрушки, остужают в том же отваре, разрубают на порции и прогревают перед отпуском в бульоне. Куски кролика, уложенные на тарелку или в овальный баранчик, поливают соусом паровым, сметанным с луком, томатным с вином и др. Вокруг кладут гарнир: рис отварной или припущенный, картофель отварной или картофельное пюре.

**Блюда из жареной птицы, дичи и кролика**

Птицу, дичь и кроликов жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом (на плите, электросковородах, в жарочных шкафах, электрогрилях), реже во Фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготовляют мясной сок, которым поливают птицу при отпуске.

Подготовленные тушки кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток, кроликов натирают солью с поверхности и изнутри, кладут спинкой вниз на разогретый с жиром (150— 160°С) противень и обжаривают на плите до образования равномерной румяной корочки по всей поверхности тушки. Обжаренные тушки ставят в жарочный шкаф (температура не более 200°С) на 15—20 мин для доведения до готовности.

Тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз. Нежирную птицу смазывают сметаной или поливают растопленным жиром, жирную поливают горячим бульоном. Противни с птицей ставят в жарочный шкаф с температурой в начальный период жарки (10 мин) 200—250°С, затем 160°С. Тушки старых кур, гусей, уток, индеек перед жаркой рекомендуется отварить до полуготовности.

Продолжительность жарки цыплят, куропаток, рябчиков — 20—30 мин тетеревов — 40—45, кур и уток — 40— 60 мин, гусей и индеек — 1—1,5 ч.

Во время жарки в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают выделившимися жиром и соком.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину 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 куска (филе и окорочок). У крупной птицы можно вырубить позвоночник.

Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5—7 мин. При отпуске птицу поливают мясным сокоми сливочным маслом. Гарнир — жареный картофель, сложный гарнир; к жирной птице (гусю, утке) подают тушеную капусту, яблоки печеные. Отдельно в салатнике можно подать дополнительно салат зеленый, из свежих огурцов и помидоров, из белокочанной и краснокочанной капусты, фрукты, зелень, моченые яблоки, варенье брусничное, черносмородиновое и др.

Рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов жарят, как сельскохозяйственную птицу. Рябчиков и куропаток подают целыми тушками или разрубленными пополам в продольном направлении. Крупную дичь порционируют, как птицу.

Мелкую дичь (вальдшнепов, бекасов, перепелов, дупелей) предварительно подготавливают: филейные части тушки птицы покрывают отбитыми кусочками шпика и перевязывают шпагатом. Жарят их не на сковороде, а в сотейнике, чтобы масло не перегревалось. После образования поджаристой корочки сотейник закрывают крышкой и, уменьшив нагрев, доводят до готовности. Подают целыми тушками на крутонах, смазанных паштетом из печени. Гарнир — картофель жареный (фри), печеные яблоки. Отдельно — салаты из свежих овощей и фруктов, брусничное или клюквенное варенье и т. п.

Кроликов разрубают вдоль, а затем поперек на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушек и массы порций. Гарнируют жареным картофелем, поливают мясным соком и сливочным маслом. Дополнительно можно подать салаты из свежих овощей и фруктов, зелень.

***Гусь, утка фаршированные.***Обработанные тушки гуся или утки фаршируют картофелем, яблоками или черносливом. Для фарша выбирают одного размера небольшие клубни картофеля и слегка обжаривают их. Яблоки (лучше кислых сортов) очищают от кожицы, удаляют специальным приспособлением семенное гнездо и одновременно нарезают на дольки, посыпают их сахаром. Предварительно замоченный чернослив без косточки посыпают сахаром. Подготовленные тушки жарят в жарочном шкафу 45—60 мин, периодически поливая вытопившимся жиром. Готовую птицу рубят на порции и отпускают с фаршем, поливая соком и растопленным маслом.

***Цыплята табака.***Обработанных цыплят распластывают, разрезая грудку вдоль. Натирают чесноком, солью, смазывают сметаной и жарят на сковороде под прессом (тяжелая металлическая доска). Когда спинка прожарится, цыпленка переворачивают и прожаривают внутреннюю часть.

Жареного цыпленка укладывают на порционное блюдо или тарелку целиком или разрезанным пополам. Вокруг размещают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на 3—4 части, или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, дольки лимона. Блюдо украшают листиками салата или веточками зелени. Отдельно в соуснике подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.

***Дичь,* *жаренная в сметанном соусе.***Обжаренную и нарубленную на порционные куски дичь (рябчик, куропатка, тетерев, фазан, глухарь) заливают соусом сметанным и прогревают на плите 5—7 мин. При отпуске дичь гарнируют жареным картофелем и поливают соусом сметанным.

***Котлеты натуральные из филе.***Жарят котлеты из филе птицы или дичи основным способом на масле. При подаче кладут на крутой, поливают растопленным маслом, рядом укладывают гарнир: картофель жареный или сложный гарнир, состоящий из 3—4 видов овощей (морковь и зеленый горошек, заправленные маслом; цветная капуста, политая маслом; картофель, жаренный соломкой). Гарнир можно положить в корзиночки (тарталетки).

***Котлеты фаршированные.***Подготовленные полуфабрикаты — котлеты из филе птицы, фаршированные грибами с молочным соусом, — жарят во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу 3—4 мин. Подают на крутонах (можно и без них), поливают сливочным маслом, отпускают с картофелем, жаренным во фритюре (пай), зеленым горошком или сложным гарниром. Можно подать свежие фрукты, овощи, зелень. Отдельно подают соус красный с вином.

***Котлеты по-киевски.***Подготовленные фаршированные маслом котлеты жарят во фритюре непосредственно перед подачей и дожаривают в жарочном шкафу. На блюдо или тарелку кладут крутой из пшеничного хлеба или слоеного теста, на него — котлету и поливают маслом. Сбоку помещают тарталетку с зеленым горошком или овощами в молочном соусе. С двух сторон размещают картофель, жаренный во фритюре. На гарнир можно подать свежие фрукты, овощи. Блюдо украшают зеленью. Отдельно подают соус красный с вином.

***Птица или кролик по-столичному (шницель столичный).***Подготовленные полуфабрикаты жарят основным способом непосредственно перед подачей, до готовности доводят в жарочном шкафу. При подаче на филе кладут масло сливочное, консервированные фрукты. Рядом с филе размещают гарнир: жаренный во фритюре картофель (нарезанный соломкой или стружкой), зеленый горошек или сложный гарнир. Блюдо украшают зеленью.

***Птица, жаренная во фритюре.***Отварных кур, цыплят и индеек рубят на порции, кладут под легкий пресс, панируют в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в тертом белом хлебе. Жарят во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче поливают сливочным маслом и гарнируют картофелем, жаренным во фритюре. Дополнительным гарниром могут служить салаты, маринованные фрукты и ягоды. Отдельно подают соус томатный с вином.