



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



Б Л Ю Д А

ИЗ ПТИЦЫ,
ДИЧИ И КРОЛИКА

Александр Сергеевич Ратушный
Ольга Викторовна Перфилова
Саиджон Садыкович Аминов
Константин Николаевич Лобанов
Блюда из птицы,
дичи и кролика
Серия «Библиотека кулинара»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=41859550

Блюда из птицы, дичи и кролика / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного: ИТК

«Дашков и К°»; Москва; 2018

ISBN 978-5-394-02709-3

Аннотация

В книге представлен широкий ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика. Приведены рецептуры блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных

изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

Содержание

Предисловие	5
Общие сведения о сельскохозяйственной птице и пернатой дичи. Способы их обработки	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

**Александр Ратушный,
Саиджон Аминов,
Константин Лобанов,
Ольга Перфилова
Блюда из птицы,
дичи и кролика**

Предисловие

Книги серии “Библиотека кулинара” включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих по-

колений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептов и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептов пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны

следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

- **Варка в воде** или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

- **Варка в атмосфере насыщенного водяного пара** в специальных пароварочных аппаратах.

- **Припускание** – варка продукта при соотношении вода: продукт = 0,3: 1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

- **Тушение** – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100° С.

- **Жарка** – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135° С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашенная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с об-

разованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10 % к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четырекратное количество жира к массе продукта, именуемое “жаркой во фритюре”).

- **Запекание (выпекание)** продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300° С.

- **СВЧ – нагрев** производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вку-

са готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Общие сведения о сельскохозяйственной птице и пернатой дичи. Способы их обработки

Сельскохозяйственная птица поступает на продовольственный рынок освобожденной от перьев. По термическому состоянию она может быть охлажденная, температурой в толще мышц $0-4^{\circ}\text{C}$, или замороженная, температурой в толще мышц не выше -8°C . Ящики с птицей маркируются следующим образом: вид птицы обозначается первой буквой: например, куры – буквой “К”; полупотрошенная птица – буквой “Е”, потрошенная – “ЕЕ”, потрошенная с комплектом потрохов – “Р”. Далее следует цифровое обозначение упитанности: цифрой “1” обозначается птица первой категории упитанности, цифрой “2” – птица второй категории. На ящиках с нестандартным мясом птицы проставляется буква “П”, что означает “промышленная переработка”. На птицефабриках каждую тушку битой птицы подвергают ветеринарной экспертизе и ветеринарному клеймению: на голени несмываемой краской проставляется клеймо овальной формы, в котором указывается шифр региона в составе РФ, шифр города в составе региона и номер птицеперерабатываю-

щего предприятия. Если птица имеет индивидуальную упаковку, то клеймо и другая маркировка проставляется на упаковке и сопроводительных документах (товарно-транспортной накладной, сертификате соответствия). Кроме этого, на ногу каждой тушки наклеивают кольцевую этикетку из влагоустойчивой бумаги, в которой указывают краткое название фирмы-производителя, слово “ветосмотр” и номер предприятия-изготовителя. Минимальная масса тушки взрослой птицы не лимитируется, в то же время масса тушек молодой птицы должна быть не менее (г): цыплят 480, цыплят-бройлеров 640, утят 1040, гусят 1580, индюшат 1620, цесарят 480.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.