

*Высокая
кухня*



Эдуард Алькаев

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

*Разнообразные меню
для будней и праздников*



Эдуард Алькаев

**Блюда из птицы. Разнообразные
меню для будней и праздников**

«Центрполиграф»

Алькаев Э. Н.

Блюда из птицы. Разнообразные меню для будней и праздников /
Э. Н. Алькаев — «Центрполиграф»,

Эта книга предназначена для любителей блюд из домашней птицы и дичи. Эдуард Алькаев, последователь знаменитого В.В. Похлебкина, предлагает вам рецепты блюд, не очень сложных в приготовлении, но в то же время достаточно изысканных. Вы научитесь вкусно готовить домашнюю и дикую птицу – первые и вторые блюда, холодные закуски и соусы к ним. Приятного аппетита!

Содержание

МЯСО ПТИЦЫ И ВИДЫ ЕГО ОБРАБОТКИ	5
Способы приготовления полуфабрикатов	6
Заправка домашней птицы	6
Заправка дичи	7
Полуфабрикаты из птицы и дичи	7
Полуфабрикаты из филе птицы и дичи	8
Виды приготовления	10
Варка	10
Варка на пару	10
Варка с последующим обжариванием	10
Жарение	11
Фритюр	11
Жарение на рашпоре (вертеле)	11
Тушение	12
Припускание	12
Запекание	12
Брезирование	12
Советы кулинарам	12
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Эдуард Николаевич Алькаев

Блюда из птицы. Разнообразные меню для будней и праздников

МЯСО ПТИЦЫ И ВИДЫ ЕГО ОБРАБОТКИ

Мясо – один из основных продуктов нашего питания. Оно содержит много полноценных белков, минеральных веществ (из них наиболее ценные – соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе птицы: кур, гусей, индеек, цесарок, уток, цыплят – содержатся белки, жиры, минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины группы В, РР, А, D. Все это несомненно свидетельствует о его высокой биологической ценности. Птица бывает I и II категории. Кроме того, птица подразделяется на домашнюю и дичь. Дичь используется для жарения, так как позвоночник ее содержит горечь и варить ее не рекомендуется.

Опыт западных стран показал, что в объеме потребления большую часть должны занимать те виды мяса, для кулинарной обработки которых требуется меньше усилий и времени. Это мясо свинины, птицы. По мнению ученых, биологическая ценность разных видов мяса практически одинакова. Также научно установлено, что потребление в пищу большого количества мяса приводит к перегрузке организма экстрактивными веществами, в частности, пуриновыми основаниями, а также продуктами азотистого метаболизма. Большие нагрузки при этом получают печень и почки, что может сказаться на работе сердечно-сосудистой и нервной систем.

В этой книге представлены рецепты приготовления различных блюд, а также некоторые полезные рекомендации и советы, необходимые для того, чтобы результат радовал вас и ваших близких.

Способы приготовления полуфабрикатов

Отмечают следующие приемы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

Нарезка. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или под углом 45°, чтобы куски имели хороший вид и меньше деформировались.

Отбивание. Отбивают нарезанные куски тяпкой, предварительно смоченной в холодной воде. Этот способ разрыхляет соединительную ткань, выравнивая толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму, что способствует равномерной тепловой обработке.

Подрезание сухожилий. Для того чтобы порционные куски мяса не деформировались при тепловой обработке, сухожилия подрезают.

Панирование. Для того чтобы уменьшалось вытекание сока и испарение влаги, полуфабрикаты панируют. С помощью панирования можно достигнуть получения красивой поджаристой и хрустящей корочки. Сначала полуфабрикат смачивают в льезоне для того, чтобы панировка лучше держалась на полуфабрикате.

Шпигование. Для повышения сочности и улучшения вкусовых и ароматических качеств мясо шпигуют.

Маринование. Мясо маринуют мелкими и порционными кусками. Маринование размягчает соединительную ткань мяса, придает ему хороший вкус и аромат.

Заправка домашней птицы

Заправка е кармашек. Это наиболее простой и распространенный способ. На брюшке с двух сторон делают разрезы кожи (кармашки). В эти прорезы вставляются концы ножек. Кожей шеи закрывают шейное отверстие, крылышки выворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи. Есть и другой способ заправки в кармашек.

Ножки отрубают на 1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получилась заостренная кость. Кожу от шеи заправляют так же, как и в первом случае.

Подготовленную (заправленную) тушку кладут вниз спинкой, тесно прижимают ножки, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвосту так, чтобы концы заостренных косточек цеплялись за мякоть. В кармашек заправляют для жарки кур, индеек, цыплят; для жарения – уток и гусей.

Заправка в одну нитку. Птицу укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой – прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола, затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с другой стороны. Накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивают иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с другой стороны. Тушку поворачивают на бок. Прокалывают одно крыло, закрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины. Прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают в узел в одну нитку. Заправленную птицу используют для жарения.

Заправка в две нитки. Тушку также кладут на стол спинкой вниз. Прижимают ножки к туловищу, прокалывают иглой с ниткой окорок вместе с изгибом ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорок. Нитку протаскивают, оставляя конец у первого прокола, потом тушку поворачивают набок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через первое крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки, далее пропускают через второе крылышко. Затем оба конца

нити затягивают и завязывают в узел. Итак, одной ниткой заправляют крылышки, другой ниткой прикрепляют ножки к тушке. Прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, перекидывают через ножку и прокалывают в обратном направлении. После чего так же завязывают два конца нити в узел. Таким образом можно заправить любую птицу (курицу, индейку, глухаря, тетерева).

В последнее время применяют способы заправки различных видов птицы без иглы, так как заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид блюда.

I способ. Крылышки и кожу шеи заправляют как при заправке в кармашек (см. выше). Берут нитки длиной 0,5–0,6 м. Кладут тушку на спинку, завязывают петлю на грудной кости, зацепив середину нитки за кончик грудной кости, концы петли пропускают посередине крыльевой кости, после чего подводят нитки под спинку и опоясывают тушку крест-накрест. Затем накладывают нитки на каждую ножку, затягивают, прижимая при этом ножки плотнее к тушке, и завязывают узел. Этим способом можно воспользоваться при заправке кур и цыплят.

II способ. Кладут тушку на спинку. Берут нитки длиной 0,7–0,8 м. Завязывают петлей на хвостовом жировике, после чего также петлей набрасывают на отрубленные концы ножек и пропускают по спинке, опоясывая тушку крест-накрест. Оба конца нитки пропускают посередине крыльевых косточек, затягивают их и завязывают в узел на филейной части грудки. Этот способ годится для заправки крупной птицы.

Заправка дичи

В одну нитку (крестом) можно заправлять рябчиков, тетеревов, куропаток, фазанов. Как и при других способах, тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывая при этом центр окороков под филейной частью, затем протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставив конец нитки у первоначального прокола. Далее иглу переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку. В завершение нить стягивают и завязывают.

Ножка в ножку. Этим способом заправляется мелкая дичь. Делают надрез по кости на одной ножке в районе пяточного сустава и вставляют в него вторую ножку.

Способ клювом. Используют при заправке болотной дичи. Нужно раздробить кости ножек в голени (ножом или тяпкой), переплести их и прижать к грудной части. С правой стороны прикладывают к тушке головку с шеей, делают прокол в окорочке. Затем, пропустив клюв в прокол, скрепляют перевитые ножки.

Если дичь не жирная, то можно нашпиговать филейную часть крупной птицы охлажденным шпиком (предварительно нарезав его мелкими брусочками); филейную часть мелкой дичи можно завернуть в тонкие полоски шпика и перевязать шпагатом. Все это придаст мясу нежность и сочность.

Полуфабрикаты из птицы и дичи

Из птицы и дичи можно приготовить самые различные полуфабрикаты: целые тушки (для жаренья, варки), порционные, мелко кусковые и рубленые.

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для жаренья или варки.

Рагу. Птицу разрубают на куски 40–50 г.

Плов. Разрубают тушку на куски без костей массой 20–30 г.

Полуфабрикаты из филе птицы и дичи

Чтобы приготовить из птицы и дичи полуфабрикаты, необходимо снять и зачистить филе. Делают это следующим образом. Кладут тушку на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть на пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов, переворачивают тушку грудной частью к себе, подрезают мускул с одной стороны кости по выступу грудной клетки, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединявшие плечевую кость с каркасом. После чего снимают одно филе, тем же способом, но с другой стороны снимают второе филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Вытянув из малого филе сухожилие, его отбивают. У большого филе вынимают косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают ее, отрубая утолщенную часть косточки, оставив 3–4 см. Затем смачивают филе в холодной воде, кладут на доску и срезают наружную пленку. Теперь можно сделать в большом филе продольные надрезы и раскрыть его.

Котлеты натуральные. Надрезают у большого раскрытого филе с косточкой сухожилия в 2–3 местах, затем в данный надрез вкладывают малое филе. После этого, завернув края большого филе в середину, закрывают малое филе и придают ему овальную форму.

Котлеты панированные. Готовятся так же, как натуральные котлеты (см. выше), но затем их смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Шницель из кур (столичный). Отрезают плечевую косточку у большого филе. Филе зачищают и раскрывают. Слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе, закрывают краями большого филе и придают овальную форму. После чего полученный полуфабрикат смачивают в льезоне, панируют в черством пшеничном хлебе без корок, нарезанном соломкой.

Котлеты из кур. Отбивают большое раскрытое филе с косточкой, надрезают сухожилия. Накладывают отбитые кусочки мякоти на образовавшиеся надрезы (кусочки мякоти можно срезать с малого филе или воспользоваться обрезками большого филе). На середину филе кладут охлажденное сливочное масло (в виде колбаски), сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. После чего смачивают приготовленный полуфабрикат в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне и панируют. До жарения хранить полуфабрикат нужно в холодильнике, чтобы сохранить масло застывшим.

Котлеты фаршированные. Можно приготовить из филе птицы и дичи котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печенки. Для этого у большого зачищенного филе отрезают косточку, раскрывают его, отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, вставив под него зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе. После чего заворачивают края большого филе, придают полуфабрикату грушевидную форму. Затем смачивают в льезоне и панируют.

В густой молочный соус для фарша кладут мелко рубленные белые грибы или шампиньоны, соль, все перемешивают и добавляют сырые яйца для того, чтобы не вытек соус.

Котлетная масса. Для приготовления массы используют кур, рябчиков, индеек, тетеревов, куропаток, фазанов и глухарей. Из тушек птицы можно использовать мякоть филе и ножки, из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб, соль, сливочное масло или маргарин, перемешивают и снова пропускают через мясорубку. После этого массу выбивают. Можно добавить в котлетную массу из дичи молотый перец. Норма продуктов на 1 кг мякоти птицы (в г): пшеничный хлеб – 250 г, молоко и сливки – 300 г, масло сливочное – 50 г, соль – 20 г.

Котлетную массу делят на порции, панируют в белой панировке, придают форму котлет и биточков.

Для котлет пожарских котлетную массу панируют в панировке из пшеничного хлеба, нарезанного кубиками, и придают форму яйцевидно-приплюснутую.

Кнельная масса. Пропускают мякоть куриного филе или дичи через мясорубку 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый белый хлеб или слоеное тесто, перемешивают и пропускают еще раз через мясорубку. Затем растирают массу в ступке и пропускают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. В процессе взбивания вливают в массу холодные сливки или молоко. В уже готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают. Масса готова тогда, когда кусочек массы, опущенный в воду, всплывает на поверхность. Кнельная масса имеет нежную пышную консистенцию. Обычно из нее готовят клецки и массу в формочках на пару.

Виды приготовления

Варка

Варка – один из главных кулинарных процессов, способ приготовления любого пищевого продукта. Несмотря на кажущуюся простоту, варка тем не менее способ даже более сложный, чем запекание и тушение, ибо любое изменение в характере варки ведет за собой перемену вкуса, аромата и даже перемену питательных веществ в пищевых продуктах.

Подготовленные продукты можно варить в воде, бульоне, молоке, сиропе и любой другой жидкости. Помещают продукты в кастрюлю или в котел, заливают таким количеством жидкости, чтобы они были покрыты ею полностью. Следует помнить, что за 1 час варки выкипает примерно 1 см жидкости. Продукты (птицу, дичь), предназначенные для вторых блюд, кладут в кипящую несоленую воду, в результате чего уменьшается переход питательных веществ в отвар (бульон). И наоборот, если хотят получить крепкий бульон, продукты кладут в холодную соленую воду. Окорока перед варкой замачивают на некоторое время в холодной воде.

Важно знать, что, как только жидкость дойдет до кипения, необходимо убавить огонь и варить дальше продукты при слабом кипении, так как при сильном нагревании усиливается распад витамина С и происходит эмульгирование жиров, при этом сроки варки не сокращаются.

Для отварного мяса используют различные сорта мяса (массой не более 2 кг): закладывают его в горячую воду (на 1 кг мяса – 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Лавровый лист кладут за 5 мин до окончания варки.

Варка на пару

Для варки на пару нужно иметь специальную посуду – кастрюли или котлы с вставными решетками и плотно закрывающимися крышками. В посуду наливают воду, доводят до кипения, на решетке над ней помещают продукт и закрывают кастрюлю крышкой. Под воздействием горячего пара и происходит разваривание продукта. Потери питательных веществ при этом минимальные. Вот почему данный способ приготовления рекомендуется использовать в лечебном питании.

Варка с последующим обжариванием

Применяется при очень нежной консистенции продукта, если его нельзя сразу жарить, например мозги, или наоборот, если продукт очень груб, но доходит до готовности при жарении. Поэтому продукт сначала варят, затем его нарезают на порции, панируют и обжаривают. Так готовятся блюда из субпродуктов, сердца.

Время варки и жарения продуктов и полуфабрикатов из них различно и зависит от вида продуктов, величины кусков и консистенции продуктов. Определить точные сроки тепловой обработки в каждом отдельном случае для каждого продукта практически невозможно.

Готовность птицы определяют прокалыванием поваренной иглой или вилкой. Если в готовое (отварное, тушеное, брезированное) мясо игла входит свободно, а в месте прокола не выделяется розовый сочок, то мясо готово. Жареное мясо прокалывают до середины куска, держат иглу или вилку 3–4 сек. и тут же быстро вынимают ее. Если появится прозрачный сочок – мясо готово. Рубленые изделия проверяют надавливанием широкой части ножа, если при этом выделяется прозрачный сочок, то блюдо готово.

Жарение

Жарением называется приготовление любого вида пищевого сырья при помощи нагревания его в маслах и жирах в металлической посуде. Жарение наиболее распространено в восточных кухнях. Жарение разделяется на шесть категорий: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре и жарение в парах масла. Границей между ними служит соотношение масла и жареного продукта.

Для получения вкусного жареного блюда следует сначала раскалить сковородку, только затем влить туда масло и перекаливать его в течение 4–5 мин., лучше всего с пряностями. Для жарения мясо подготавливают в виде крупных (массой 1–2 кг), порционных (массой 40–270 г) и мелких (массой 10–40 г) кусков. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится, затем это все заливается бульоном.

Основной способ жарения – с малым количеством жира, примерно 5–10 % от веса продукта. Сковороду или противень ставят на сильный огонь, обсушивают, кладут жир, нагревают до 130–160 °С до появления слабого дымка. Затем выкладывают обсушенный продукт и обжаривают его со всех сторон. Если полуфабрикат панированный или рубленый, его дожаривают в горячем жарочном шкафу до готовности. Большие куски, звенья или целый продукт толще шести сантиметров (окорок, гусь, индейка, цыплята) жарят в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите. Подготовленный полуфабрикат помещают на смазанный жиром противень или сковороду, солят, перчат, поливают растопленным маслом и ставят в жарочный шкаф при 250–320 °С.

Для равномерного обжаривания и получения красивой поджаренной корочки продукт периодически поливают сочком, выделяемым при обжаривании. Заметим особо, что, если продукт не доведен до готовности, но в то же время хорошо поджарен со всех сторон, его закрывают толстым слоем бумаги, смоченной в холодной воде, и вот таким способом доводят до готовности, иногда смачивая холодной водой бумагу. Если полуфабрикат жарят в сильно разогретом шкафу и жир начинает подгорать, то на дно противня периодически подливают немного горячей воды.

Фритюр

Продукт или полуфабрикат из него погружают в сильно разогретый жир полностью в соотношении 1:4. В глубокой металлической посуде с толстым дном разогревают жир до появления дымка при 160–180 °С. Опускают в него хорошо просушенный продукт или хорошо запанированный полуфабрикат. При жарении нужно следить, чтобы полуфабрикат обжаривался равномерно, до темно-золотистого цвета. Если полуфабрикат не прожарился, то его дожаривают в горячем жарочном шкафу.

Жарение на рашпоре (вертеле)

Рашпор – специальная жаровня, в которой выкладывают слоем 3–4 см раскаленные угли, над ними помещают решетку с параллельно расположенными металлическими прутьями. Сильно разогретую решетку смазывают жиром и уже на нее кладут подготовленный продукт, который обжаривают со всех сторон. Дожаривают продукт в жарочном шкафу. Однако чаще всего продукт жарят на вертеле, для чего его надевают на прут-шпажку и медленно поворачивают около горящих дров.

Тушение

Тушение – вид тепловой обработки, при которой продукт или полуфабрикат из него сначала обжаривают со всех сторон, а затем варят в небольшом количестве с добавлением воды, специй, масла, кислот, соединенных вместе, и всевозможных соусов.

Это процесс вспомогательный, а не самостоятельный и во всех случаях завершающий: он невозможен без жарения и может быть продолжением варки. Тушат мясо при слабом кипении под крышкой.

Тушению подлежат продукты, которые при жарении недостаточно размягчаются: мясо 2-го сорта, старая птица и т. д. Подготовленный продукт обжаривают основным способом на сковороде и перекалывают его затем в кастрюлю. На сковороде подливают воду или бульон, проваривают 2–3 мин. и получившийся сочок выливают в кастрюлю с продуктом, затем добавляют сюда пассерованные коренья, томат, специи, закрывают крышкой и ставят на плиту или в жарочный шкаф, тушат при слабом кипении до готовности. Обычно продукты заливают сочком до двух третей высоты продукта.

Припускание

Припусканию подлежат продукты с нежной консистенцией, например, филе птицы, рубленые изделия. Для этого продукты выкладывают в смазанный маслом сотейник или кастрюлю в один слой, добавляют немного жидкости, примерно 3 мм высоты, закрывают плотно крышкой и ставят на плиту или в жарочный шкаф. Варка продукта происходит за счет пара, полученного из воды и жидкости, находящейся в самом продукте. Получившийся от припускания отвар используется для приготовления соусов или поливки при подаче к столу.

Запекание

Это нагревание продукта в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку (варка, припускание и т. д.). Чаще всего это рулеты, мясные блюда под соусом.

Брезирование

Этот способ похож на припускание на плите или в жарочном шкафу, но не в воде, а в бульоне с жиром, полученным при варке бульона. После брезирования готовый продукт иногда прожаривают в жарочном шкафу в открытой посуде, поливая жиром, оставшимся после брезирования. Это придает продукту глянец (глазировку).

Советы кулинарам

Здесь представлены рекомендации, которые смогут помочь начинающим кулинарам, а возможно, и опытным мастерам в приготовлении любимых блюд. Вот эти советы:

- покупая тушку курицы, помните, что грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой – легко;
- чтобы различить тушки курицы и петуха, надо знать, что у петуха кожа тонкая, синеватого цвета, на ногах длинные шпоры. У курицы кожа толще и белее, мясо жирное;
- замороженную птицу следует оттаивать при комнатной температуре, ни в коем случае не класть в воду;

– оттаявшую птицу слегка натирают мукой, чтобы поднять прилипшие перья и волоски, и осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир, опаливают над огнем газовой горелки;

– ощипывать птицу начинают с шейки, выдергивают сразу несколько перьев в направлении, обратном их росту;

– чтобы легче удалить пеньки из птицы, надо подержать ее немного на холоде;

– жирную птицу не следует долго мыть горячей водой, иначе теряется вкус;

– домашнюю птицу и дичь потрошат осторожно, стараясь не раздавить желчный пузырь.

Если пузырь прорвется и на мясе появятся желтые пятна, тщательно промывают холодной водой это место и натирают солью. В противном случае вареное мясо будет иметь горький вкус;

– при разделке молодых кур, цыплят и индюков с грудины срезают мясо. При этом режут перпендикулярно волокнам. Грудку молодого цыпленка готовят целиком, а грудку индюка делят на части;

– мясо птицы для приготовления рубленых изделий обмывают в холодной воде, нарезают и пропускают через мясорубку. После добавления к нему белого хлеба и других компонентов пропускают через мясорубку еще раз;

– чтобы жир при жарении меньше разбрызгивался, на сковороду посыпают немного соли;

– перед жарением птицу нужно солить, чтобы в ней сохранился сок;

– молодую птицу с нежным белым мясом начиняют приправами не очень сильно, чтобы сохранить аромат мяса;

– пернатых с темным, более волокнистым мясом начиняют приправами сильнее, чтобы уменьшить характерный запах мяса;

– изделия из мяса птицы обваливают в сухарях или муке непосредственно перед жарением, чтобы панировка не отмокла и не ухудшился внешний вид и вкус готового изделия;

– чтобы тушка птицы при жарении хорошо подрумянилась, ее перед этим обсушивают полотенцем;

– чтобы предохранить кожу жирного гуся от пригорания, ее перед жарением смачивают холодной водой;

– перед жарением куриную печень держат в холодном молоке около двух часов – она становится очень вкусной;

– при обжаривании птицы в духовом шкафу ее поливают только выделяющимся соком или горячей водой;

– чтобы котлеты были сочными и пышными, в фарш из птицы для котлет добавляют только черствый хлеб (белый), предварительно размоченный в молоке или воде;

– мясо птицы рекомендуется жарить на растительном масле;

– при поджаривании свежего мяса дольше жарят толстые куски (например, ножку цыпленка) в слабо кипящем жире, чтобы мясо внутри равномерно прожарилось;

– при поджаривании мяса молодых птиц точно выдерживают время, так как сравнительно влажное мясо быстро высыхает, становится жестким и безвкусным;

– не следует жарить одновременно разных пернатых, так как время обработки их различно. Кроме того, они отличаются и по вкусу;

– зажаренную целиком птицу перед подачей выдерживают 15–20 мин., тогда она легче нарезается, мясо меньше крошится;

– на белое жареное мясо (особенно грудку индюка или молодой курицы) не сливают сок со сковороды;

– чтобы разогреть птицу, ее поливают сметаной и ставят в духовой шкаф;

– перед жарением птицу вначале натирают солью, а затем равномерно смазывают жиром (топленным маслом, комбигиром). Если делать наоборот, птица подрумянится неравномерно и внешний вид ее будет некрасивым;

- чтобы образовалась румяная корочка при поджаривании кур и цыплят, их предварительно смазывают густой сметаной;
- старая курица становится вкуснее, если ее припускают в молоке или сметане. Она также будет мягче и нежнее, если за час до жарения ее смазывают горчицей;
- птица будет сочнее, если перед жарением ее нашпиговать кусочками шпика;
- для салатов курицу отваривают, закладывая в горячую воду;
- мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением ее изнутри натирают лимоном или варят в воде, в которую предварительно вливают 1 ч. ложку лимонного сока;
- отварная курица будет вкуснее, если, вынув из бульона, ее сначала сверху солят, а затем кладут в кастрюлю и накрывают крышкой или полотенцем;
- бульон будет вкусным, если мясо опускают в холодную воду и варят на слабом огне;
- нельзя добавлять в суп воду и соль по частям. От этого суп становится невкусным;
- соль, красный молотый перец и другие специи следует класть в суп перед самой его готовностью;
- бульон должен кипеть на слабом огне. От сильного кипения он может получиться мутным и потеряет приятный цвет;
- для разделки утки или курицы удобнее использовать секатор;
- курицу кладут в сковороду-скороварку и заливают водой не больше чем на одну треть. Не закрывая кастрюлю, дают воде закипеть и снимают пену. Добавляют лук, морковь и закрывают кастрюлю. Варят в течение 20–25 мин., затем открывают, кладут овощи, вермишель и доваривают в открытой посуде;
- утку и курицу для тушения в скороварке предварительно обжаривают на сковороде с луком и морковью. Затем все перекладывают в скороварку, добавляют 1/2 стакана воды и тушат 20 мин. при закрытой скороварке;
- чтобы бульон получился крепким, наваристым, кости и птицу заливают перед варкой холодной водой и ставят кастрюлю на средний огонь;
- чтобы бульон получился прозрачным, при закипании пену снимают шумовкой;
- в куриный бульон не кладут ни сельдерея, ни лук, ни лавровый лист, ни другие пряности, чтобы не заглушить естественного аромата куриного бульона;
- для осветления куриного бульона рубят кости курицы и заливают холодной соленой водой (1 ч. ложка соли на 0,75 стакана соды), ставят на 1,5 часа в холодильник. За 20–30 мин. до конца варки эту оттяжку вливают в кастрюлю, бульон мешают, огонь увеличивают, чтобы быстрее довести до кипения, потом уменьшают. Готовый бульон процеживают;
- для варки бульона мясо нарезают небольшими кусочками, а кости дробят;
- чтобы некоторое время сохранить мясо птицы без холодильника, нужно положить его в глиняный горшочек и поместить в кастрюлю с соленой водой;
- другой способ: небольшое количество мяса необходимо завернуть в пергаментную бумагу, затем в полотенце, намоченное в уксусе, и положить на сквозняк;
- мясо следует мыть в воде, температура которой не превышает 25–30 °С. В такой воде мясо хорошо промывается, а жир не плавится;
- иногда свежее мясо курицы, утки, гуся или другой домашней птицы имеет специфический запах. Чтобы его не было, перед тем как заколоть птицу, необходимо 5–7 дней содержать ее в чистоте и кормить очищенной пищей;
- тушка птицы после опаливания хранится длительное время без холодильника;
- если мясо слегка затхлое, следует за полчаса до приготовления хорошо смешать его с мелко нарезанным луком и тмином так, чтобы приправа впиталась в мясо. Лук с тмином, черный или красный перец и другие специи в некоторой степени могут обезвредить мясо от имеющихся в нем бактерий;

– битую птицу хранят на холоде, но не на открытом льду, так как после этого вкус мяса изменяется;

– прозрачные блюда из гусей и уток обычно не готовят, да такие бульоны и не отличаются прозрачностью, они имеют обычно салистый привкус;

– жир, снятый во время потрошения, вытапливают и переливают в стеклянную посуду, в которой он хорошо хранится в прохладном и сухом месте;

– чтобы бульон сохранил прозрачность при разогревании, его следует поставить на слабый огонь и снять, как только жидкость начнет закипать. При разогревании крышка кастрюли должна быть закрыта не слишком плотно для свободного выхода пара, что также предохраняет бульон от помутнения. Суп получится более вкусным и ароматным, если овощи (морковь, лук) слегка поджарить на масле;

– прежде чем добавлять сырое яйцо в смеси, его разбивают над пустым стаканом или чашкой и, только убедившись в его свежести, выливают в смесь. Такая осторожность необходима для того, чтобы несвежее яйцо не испортило большое количество продуктов;

– сливочное масло для жарения не рекомендуется – оно быстро начинает гореть и дымиться.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Основное назначение холодных блюд и закусок – острых заправок, копченых, соленых, маринованных изделий, всевозможных салатов – стимулировать появление аппетита у человека, приступившего к трапезе.

Холодный стол (или закусочный) включает в себя блюда, разнообразные по составу продуктов (сырые и прошедшие различные виды обработки) и способам приготовления (холодная и тепловая обработка), которых объединяет одно: они подаются только в холодном виде. Кроме того, холодный стол полностью исключает супы, в том числе и холодные.

Блюда холодного стола делятся на два крупных раздела: готовые изделия (копченые, соленые, маринованные), прошедшие специфические формы обработки и подающиеся в их естественном, не смешанном с другими продуктами виде, и холодные блюда, т. е. блюда, приготовленные в результате обычной холодной или тепловой обработки (отваривание, тушение) и сложной длительной обработки (обжиг, варка, копчение), иногда комбинированной, но специально охлажденные.

К самым известным холодным блюдам и закускам относятся салаты, мясные блюда, паштеты, бутерброды.

Обязательные компоненты холодного стола – хлеб, отдельно либо в составе бутербродов, соусы и приправы, пряности. Поскольку особенностью холодного стола является наличие острых пикантных блюд, соусам и приправам следует уделять особое внимание. Основная цель применения приправ – улучшить вкусовые качества блюда и даже по возможности повысить его питательную ценность. Некоторые специи и приправы, помимо этого, еще и существенно витаминизируют блюда: например, зелень укропа, петрушки, томат и сельдерей. Поскольку вкусы и привычки людей во многом различны, приправы нужно стараться подбирать правильно, добавляя их в ограниченном количестве и в случае необходимости корректируя вкус блюда дополнительной порцией соли, пряностей и зелени уже на столе.

В русской национальной кухне общепринятому холодному столу соответствует закусочный стол, а холодные блюда называют закусками.

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.