



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



Б Л Ю Д А

ИЗ ПТИЦЫ,
ДИЧИ И КРОЛИКА

Библиотека кулинара

Александр Ратушный

Блюда из птицы, дичи и кролика

«Дашков и К»

2018

УДК 641.5
ББК 36

Ратушный А. С.

Блюда из птицы, дичи и кролика / А. С. Ратушный — «Дашков и К», 2018 — (Библиотека кулинара)

ISBN 978-5-394-02709-3

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.

УДК 641.5

ББК 36

ISBN 978-5-394-02709-3

© Ратушный А. С., 2018

© Дашков и К, 2018

Содержание

Предисловие	5
Общие сведения о сельскохозяйственной птице и пернатой дичи.	7
Способы их обработки	
Рецепты блюд	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

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 поколений.

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. Окрашен-

ная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием 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 (четыре-кратное 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 вкуса 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 птицеперерабатывающего 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.

У полупотрошенной птицы удален только кишечник, так как он сильно обсеменен микроорганизмами, среди которых присутствуют патогенные. У потрошенной птицы удалены все внутренние органы (потроха), голова, шея (без кожи), ноги, трахея, зоб, пищевод, вырезано анальное отверстие. Почки, легкие, внутренний жир (сальник) не удаляются. При отнесении битой птицы к 1-й или 2-й категории упитанности руководствуются степенью развития мышц, а также целостностью кожного покрова. В рецептурах данной книги предусмотрено использование потрошенной птицы 1-й категории упитанности.

Охлажденная птица на предприятии общественного питания может храниться 5 суток при температуре около 0°C и относительной влажности 80–85 %. Мороженая птица при температуре -12°C и относительной влажности воздуха 85–95 % может храниться до 12 месяцев. Колебания параметров хранения, а также размораживание и повторное замораживание птицы не допускаются. Мороженую птицу размораживают на воздухе, раскладывая на полках стеллажа или на столе так, чтобы тушки не соприкасались, так как в местах соприкосновения мясо остается замороженным. Размороженная птица хранению не подлежит, ее сразу используют для приготовления блюд. Повторное замораживание птицы запрещается.

Пищевая ценность мяса птицы высокая, мускульная ткань содержит полноценные белки и высокоэффективные жиры, содержащие биологически активные ненасыщенные жирные кислоты: олеиновую 42 %, линолевую 20–27 %, линоленовую до 1,4 %, арахидоновую до 1 %, а также витамины А, D, Е, К. В мышечной ткани содержатся витамины и важнейшие минеральные вещества в растворимой форме. Мясо кур и индеек широко используется в диетическом и детском питании, свежеприготовленный бульон из кур и индеек рекомендуется больным после операций для ускорения реабилитации. Мясо кур и индеек по качеству неоднородно, в тушке содержатся так называемые белое мясо и красное (темное) мясо. Белое мясо содержит больше биологически активных веществ в сравнении с красным мясом.

Пернатая дичь поступает в пере с удаленным кишечником в замороженном виде. Упаковывают пернатую дичь в деревянные ящики, выстланные изнутри бумагой. Ящики маркируют с указанием вида пернатой дичи, количества экземпляров, местности, даты и других сведений. В ящике может быть только один вид дичи. Пернатая дичь подразделяется на боровую (лесную) – глухари, тетерева, куропатки белые и серые, фазаны и др.; горную – горные куропатки и индейки; степную – серые куропатки и перепела; водоплавающую – утки, гуси; болотную – кулики, бекасы, вальдшнепы и др. Размораживают дичь с соблюдением тех же правил, что и для сельскохозяйственной птицы.

Мясо птицы и дичь являются носителями бактерий рода сальмонелла, потенциально опасных для человека. Попадая на другие продукты через тару, руки персонала и другими путями, сальмонеллы очень быстро размножаются даже при низких температурах и могут быть причиной пищевых отравлений и кишечных заболеваний. В связи с этим при первичной обработке птицы и дичи необходимо выполнять ряд технологических правил. До начала обработки мясо птицы и дичь следует хранить в упакованном виде, в полимерных пакетах, в таре с крышками, не допуская контакта с другими пищевыми продуктами, особенно с теми, которые используются в питании без тепловой кулинарной обработки (хлеб, мучные кулинарные и кондитерские изделия, молочные и гастрономические продукты, фрукты и др.).

Механическую и гидромеханическую обработку птицы и дичи необходимо проводить отдельно от других продуктов. Для этого на предприятиях общественного питания оборудуют птицегользовые цеха или отдельные производственные участки в мясных цехах. Эти участки должны быть оснащены отдельным оборудованием, инвентарем и посудой, промаркированной и используемой только на этом участке. Отдельный холодильный шкаф должен иметь постоянно температуру 0° С. В конце каждого рабочего дня должна проводиться полная санитарная обработка помещения, оборудования, инвентаря и посуды.

Последовательность технологического процесса следующая: птицу и дичь размораживают; ощипывание дичи начинают с шейки, выдергивая по несколько перьев резким движением в направлении, противоположном их естественному росту, причем в местах выдергивания перьев кожу слегка натягивают для сохранения ее целостности; птицу, а также диких уток, глухарей, тетеревов опаливают, перед этим с головы тушек снимают оберточную бумагу, из анального отверстия удаляют бумажный тампон, тушки натирают отрубями или мукой для обсушки нитевидных перьев и пуха, опаливают тушки с помощью газовых или спиртовых горелок, дающих некоптящее пламя, расход муки и спирта при опаливании составляет по 1,5 % к массе птицы; после опаливания тушки птицы и дичи подвергают потрошению, из тушек птицы удаляют внутренний жир (сальник), почки и легкие; далее удаляют все внутренности, отделяют голову и шею, удаляют пищевод, трахею и зоб, отделяют ножки у крупной дичи по пяточный сустав, у мелкой дичи – на 1–2 см ниже пяточного сустава; сальник птицы измельчают, жир вытапливают и используют в приготовлении блюд из птицы, потроха дичи в пищу не используют, так как они имеют горький вкус; у мелкой дичи крылья отрубают полностью, у крупной дичи – по второму локтевому суставу; тушки птицы и дичи промывают вначале теплой, а затем холодной водой как снаружи, так и внутри, укладывают на решетки брюшком вниз для стекания воды; тушки птицы и дичи, предназначенные для тепловой обработки в целом виде, формуют для придания компактности, при этом в тушках птицы делают небольшие разрезы в брюшной области, в полученные разрезы вправляют ножки; мелкую дичь заправляют “в одну нитку”, крупную дичь – “в две нитки”; остальные тушки используют для приготовления разнообразных полуфабрикатов.

В рецептурах расход птицы и дичи указан двумя цифрами: в числителе – масса сырья брутто, в знаменателе – масса полуфабриката, предназначенного для тепловой обработки. В рецептурах расход соли и специй не указан, соль расходуется в количестве 3–5 г на порцию, перец – 0,05 г, лавровый лист – 0,02 г на порцию. Расход пряноароматической зелени (пет-

рушки, укропа, кинзы, базилика, эстрагона) – 5–8 г на порцию (масса брутто). При порционировании вареных или жареных тушек потери составляют 3 %, при этом у крупных тушек вырубают спинную кость, отход составляет: для кур – 6 %, для уток и гусей – 8 %.

Рецепты блюд

1. *Птица отварная.* Для варки можно объединять кур, цыплят, цыплят-бройлеров и индеек. Обработанные, заправленные “в кармашек” тушки для варки закладывают в кипящую воду, на 1 кг берут 2–2,5 л воды. После повторного закипания в первый период варки с поверхности бульона удаляют пену, после чего закладывают соль, лук, корневые петрушку и сельдерей, пряноароматическую зелень. Примерная продолжительность варки цыплят и цыплят-бройлеров – 30 мин, взрослых кур – 60 мин, индеек – 1,5 ч. Готовую птицу вынимают из бульона, охлаждают до 50° С, рубят по два кусочка на порцию, причем один кусочек – от грудки (белое мясо), второй кусочек – от окорочка (красное мясо). Нарубленную птицу складывают в противень, заливают подсоленным бульоном, прогревают, доводят до кипения и хранят на мармите при температуре 70° С. Отпускают с отварными и припущенными овощами или с комбинированными гарнирами, в состав которых входит отварной рис, отварные бобовые. Отдельно подают соус белый паровой или белый с яйцом. Блюдо оформляют зеленью.

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.