**Тема. Страви з птиці, дичини, кролика**

**1. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні**

Для приготування других страв використовують сільськогосподарську птицю (кури, качки, гуси, індики), пернату дичину і кроликів.

Страви з птиці, дичини і кролятини мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних, легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м’ясом свійських тварин сполучної тканини у м’ясі птиці менше, вона ніжніша і пухкіша. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гіркуватим) присмаком. Страви з нежирної птиці широко використовують у лікувальному харчуванні.

М’ясо кролика ніжне, нежирне, воно добре перетравлюється й засвоюється. Страви з кролика смачніші, якщо тушка полежить один —два дні після забою. М’ясо щойно забитого кролика рекомендується кілька годин маринувати. Найцінніші частини – сідло та задні ніжки, їх використовують для смаження, а решту — для тушкування та приготування страв з січеного м’яса. Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочі збагачують їх вітамінами і мінеральними речовинами.

Птицю, дичину, кроликів варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці. Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м’ясо і при смаженні погано розм’якшується.

Для зберігання поживних речовин курчат, філе курки і дичини, а також вироби з котлетної маси припускають. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона.

Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана, їх слід додавати на порцію в такій кількості, г: солі й зелені петрушки або кропу — 3—5 (нетто), перцю — 0,05, лаврового листа — 0,02.

Указані в рецептурах норми пернатої дичини в штуках — 1, 0,5, 0,25 дають з розрахунку виходу готового виробу приблизно 125, 100 і 75 г.

**2. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика**

Для других страв варять курей, курчат, індиків, кроликів, рідше гусей, качок, для холодних страв можна використати дичину. Бульйон, що залишився після варіння птиці, використовують для приготування соусів або припускання рису для гарніру. Втрати при варінні птиці становлять 25—28%.

У процесі припускання курчат, філе курей і дичини втрати поживних речовин менші, ніж при варінні. Втрати маси при припусканні становлять 12%.

**Птиця, дичина або кролик варені з гарніром**

Оброблені тушки птиці і дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми. Заправлені тушки птиці і дичини, оброблені тушки кроликів кладуть у гарячу воду (на 1 кг продукту 2—2,5 л води) і доводять до кипіння, знімають піну, додають ріпчасту цибулю, біле коріння, сіль, зменшують нагрівання і варять до готовності при температурі 85—90°С. Готовність визначають кухарською голкою, проколюючи потовщену частину ніжок (голка вільно проходить, витікає прозорий сік). Час варіння залежить від віку і маси птиці. Курчат варять 20—30 хв., молодих курей — майже одну годину, старих курей і півнів — до 2 год., гусей та індиків — 1—2 год., дичину — 20—40хв., кроликів — 40—60 хв.

Зварену птицю або кролика виймають з бульйону, охолоджують, потім розрубують на порції по два шматочки (від окосту і філе). Спочатку тушку розрубують уздовж навпіл, потім кожну половину розбирають на філе й окіст, які розрубують упоперек. Варену птицю і кролика розрубують на 4—6 частин залежно від величини тушок і норм виходу, складають у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті у закритому посуді. Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть припущений рис, картопляне пюре або відварну картоплю, зелений горошок варений або складний гарнір, поряд порцію птиці, поливають соусом білим, білим з яйцем, паровим, для качок і гусей червоним основним, можна полити вершковим маслом.

**Птиця або дичина під паровим соусом з грибами**

Курей, курчат, бройлерів, фазанів припускають, індиків відварюють. Для припускання підготовлені напівфабрикати кладуть у посудину, заливають бульйоном або водою на третину їхньої висоти, додають ароматичні овочі, сіль, закривають кришкою і припускають. Для поліпшення смаку можна додати сухе вино. Філе з курей і дичини збризкують лимонним соком, щоб зберегти білий колір. Гриби варять, нарізують. Відвар з грибів можна використовувати для припускання птиці. Бульйон, що залишився після припускання, використовують для приготування соусу парового. Готову птицю розрубують на порції (так само, як і варену). Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (рис варений або припущений), поряд шматочки припущеної птиці, зверху на них кладуть нарізані готові гриби і поливають паровим соусом.

**Вимоги до якості варених і припущених страв з птиці, дичини, кролика**

Варена і припущена птиця, кролик нарубані на порції, які складаються з частинки тушки і частинки окосту. Колір філе курки, курчат, кролика, індички – від сіро-білого до світло-сірого, окосту — темно-сірий, гусей, качок — світло або темнокоричневий, консистенція м’яка, соковита, ніжна. Смак у міру солоний, без гіркоти, з ароматом, властивим певному виду птиці і соусу.

Строк зберігання гарячих варених цілих тушок птиці не більше 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують, кладуть у холодильник. Перед використанням розрубують на порції, заливають бульйоном і прогрівають.

**3. Смажені страви з птиці, дичини, кролика**

Смажать птицю, дичину, кролика (цілими тушками, порційними шматками) і вироби з січеного м’яса основним способом, у жаровій шафі та у фритюрі. Втрати при смаженні птиці становлять 25-40% залежно від виду і вмісту жиру, який при смаженні витоплюється (при смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15% жиру).

**Птиця або кролик смажені (цілими тушками)**

Заправлені цілі тушки курей, курчат і кроликів натирають сіллю всередині і зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на розігрітий з жиром лист і обсмажують на плиті при температурі 150—160°С до утворення на поверхні рум’яної кірочки. Тушки обсмажують з усіх боків і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі І50—160°С, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяються.

Заправлені тушки великої птиці натирають сіллю, кладуть спинкою донизу на лист, поверхню. Індиків поливають розтопленим маслом, а гусей і качок змочують гарячою водою і смажать у жаровій шафі при температурі 220—250°С. Через кожні 10—15 хв. птицю поливають соком і жиром, що виділяються. Коли на поверхні грудної частини утвориться рум’яна кірочка, тушку перевертають спинкою догори і смажать до готовності при температурі 150—160°С.

Старих курей, гусей, качок та індиків перед смаженням відварюють до напівготовності.

Тривалість смаження курчат, куріпок, рябчиків – 20–30 хв., тетеруків

— 40—50 хв., курей і качок — 40—60 хв., гусей, індичок — 1—1,5 год. Готовність смаженої птиці або кролика визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м’якоті (з готового виробу витікає прозорий сік).

Смажені тушки птиці розрубують уздовж на дві частини, потім кожну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Коли порціонують велику птицю, можна вирубати спинну кістку. Філе розрубують упоперек, а ніжки навскіс. На порцію подають по 2 шматочки (філе й окісточок). Курчат подають цілими тушками або розрубують уздовж навпіл, посередині грудної кістки. Іноді на 3—5 частин. Шматочки птиці кладуть у сотейник, доливають м’ясний сік і прогрівають 5—7 хв.

Подаючи на стіл, на порційне блюдо або тарілку кладуть смажену картоплю, поряд порцію смаженої птиці, поливають м’ясним соком і вершковим маслом. Додатково на гарнір можна подати у салатнику або на пиріжковій тарілці зелений салат, салат з білоголової або червоноголової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.

**Гуска, качка фаршировані**

Оброблену тушку гуски або качки фарширують картоплею, чорносливом або яблуками, смажать у жаровій шафі 45—60 хв. Для начинки

беруть картоплю середнього розміру або обточують бульби і злегка підсмажують. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізають часточками і посипають цукром. Попередньо замочений чорнослив з видаленою кісточкою посипають цукром. Перед подаванням фаршировану птицю розрубують на порції, кладуть на блюдо разом з начинкою і поливають соком, що виділяється під час смаження, і розтопленим вершковим маслом.

На бенкети фаршировану птицю подають в цілому вигляді. На ніжки надівають папільйотки. Якщо фарширували яблуками, то на гарнір навколо тушки кладуть печені яблука, якщо картоплею — то смажену картоплю. Оформляють фігурно нарізаними овочами і гілочками зелені.

**Дичина смажена**

Заправлені тушки дичини натирають сіллю і смажать так само, як курку. Малу дичину (перепілку, дупеля, бекаса) смажать у сотейнику. Перед смаженням їх покривають тонким шаром шпику і перев’язують шпагатом. Після утворення коричневої кірочки сотейник закривають кришкою і на слабкому вогні доводять до готовності. Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть картоплю фрі або смажену, поряд — на скибочці пшеничного хліба, підсмаженого на маслі і змащеного паштетом з печінки, кладуть шматок дичини або цілу тушку, поливають вершковим маслом або підливають м’ясним соком. Окремо можна подати салат з червоно або білоголової капусти, мариновані фрукти або ягоди.

**Курчата табака**

Оброблену тушку курчати розрубують по грудній кістці вздовж навпіл, розпластують, ніжки заправляють у «кишеньку», надають плоскої форми, натирають сіллю, часником, сметаною, посипають перцем і смажать на вершковому маслі під пресом на слабкому вогні до готовності, періодично перевертаючи. Можна смажити на спеціальних сковородах з кришками, в які вмонтовано прес масою 2—2,5 кг.

При подаванні на порційне блюдо або тарілку кладуть курча, навколо — гарнір (помідори, зелену цибулю, нарізану на частини 3—4 см завдовжки, або ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, дольку лимона). Прикрашають листочками салату або зеленню петрушки, окремо подають соус Ткемалі або потовчений з сіллю часник, розведений бульйоном або водою.

**Котлети натуральні з філе**

Підготовлені котлети з філе птиці, дичини або м’якоті кролика смажать на вершковому маслі. Перед подаванням котлети кладуть на грінки, гарнірують складним гарніром. Котлету поливають вершковим маслом, на кісточку надівають папільйотку.

**Котлети паніровані з філе**

Підготовлене куряче філе змочують у яйцях, обкачують у сухарях, кладуть на розігріту з вершковим маслом сковороду і смажать до утворення рум’яної кірочки з обох боків, ставлять у жарову шафу на 5 хв. І доводять до готовності. Подають з картоплею, смаженою у фритюрі, або складним гарні

ром, поливають вершковим маслом. На кісточку надівають папільйотку. Гарнір можна подати у тарталетках.

**Котлети по-київському**

Підготовлений напівфабрикат смажать у фритюрі 5—7 хв. до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі. Подають із складним гарніром. Поряд з гарніром розміщують крутон з пшеничного хліба, на нього кладуть котлету, поливають вершковим маслом, на кісточку надівають папільйотку, прикрашають зеленню.

**Птиця, дичина або кролик по-столичному**

Підготовлений напівфабрикат смажать на вершковому маслі 12—15 хв. безпосередньо перед подаванням. Відпускають із складним гарніром, на крутон кладуть філе, на нього — консервовані фрукти, прогріті у сиропі, і в момент подавання —охолоджене вершкове масло у вигляді квітки.

**Котлети з філе птиці, дичини, кролика, фаршировані**

**соусом молочним з грибами або печінкою**

Підготовлене філе птиці, дичини або м’якоть кролика фарширують густим молочним соусом з грибами або паштетом з печінки. Панірують у подвійній паніровці, смажать у фритюрі 5—7 хв. і доводять до готовності у жаровій шафі. Котлету подають на крутоні, поливають маслом. Гарнір — картопля, смажена у фритюрі, або складний гарнір.

**Кури, курчата і кролик у фритюрі**

Птицю або кролика відварюють, охолоджують, розрубують на порції і кладуть під прес, потім панірують у борошні, змочують в льєзоні, знову панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі. Подають зі смаженою картоплею або складним гарніром, поливають маслом.

**Котлети січені з птиці, дичини або кролика**

З котлетної маси формують котлети, панірують у сухарях або білій паніровці. Котлети пожарські панірують у пшеничному хлібі, який нарізають

кубиками, форма котлети — приплюснута з затупленим кінцем.

Котлети гатчинські готують з м’яса дичини, обидва кінці котлети симетрично загострені. Смажать котлети основним способом, до готовності доводять у жаровій шафі. Подають з картоплею відварною, смаженою, картопляним пюре, рисовою або гречаною кашею, поливають вершковим маслом.

**Биточки, фаршировані грибами**

Котлетну масу розкладають на порції, надають форму кружечків, на середину кладуть дрібно нарізані варені гриби, краї з’єднують, панірують у сухарях, надають форму биточків і смажать з обох боків. Подають з картопляним пюре, картоплею в молоці, картоплею смаженою або складним гарніром.

**Вимоги до якості смажених страв і птиці**

Кожна порція складається з передньої частини тушки і ніжки, м’якоть становить не менш як 65% порції. Внутрішня частина тушки без згустків крові, залишків вола та інших органів. Допускають, проте вважають дефектами, надриви шкіри, сліди колодочок на крилах, нерівномірно обсмажені шматочки м’яса. Відхилення у масі окремих порцій для смаженої птиці допускається ± 3%, проте маса 10 порцій має бути без відхилень.

Смажена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, кролик — коричневий, зарум’янений, на розрізі — білий. Консистенція кірочки — хрустка, всередині — м’яка, соковита.

Котлети по-київськи та інші паніровані вироби мають світлозолотисту рівномірно підсмажену кірочку, смак і запах — властиві смаженій курці, консистенція — м’яка, соковита, кірочка — хрустка. Масло всередині котлет розтале, але не витікає.

Котлети січені правильної форми, на поверхні — світлозолотиста кірочка, колір на розрізі — від світлосірого до кремовосірого. Консистенція — пухка, соковита. Не допускається почервоніння м’яса і присмак хліба.

Строк зберігання у гарячому стані смажених цілих тушок птиці —не більш як 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують, а перед використанням розрубують на порції і прогрівають.

Страви з філе птиці і тушки малої дичини готують безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їхня якість. Страви з котлетної маси зберігають гарячими не більше ніж 30 хв.

**4. Тушковані страви з птиці, кролика**

Для тушкування використовують дорослу птицю, яка під час смаження стає твердою і несмачною. Перед тушкуванням м’ясо обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді до утворення рум’яної кірочки, що надає страві відповідних смаку і запаху. Під час тушкування додають ароматичні корені та спеції. Тушковане м’ясо стає соковитим і смачним.

**Птиця або кролик, тушковані в соусі**

Підготовлені тушки птиці або кролика смажать, розрубують на порційні шматки, заливають соусом червоним основним (цибулевим або червоним з вином) і тушкують 15—20 хв. Подають з відварним або припущеним рисом, картопляним пюре або смаженою картоплею.

**Гуска, качка по-домашньому**

Підготовлені тушки птиці або кролика нарубують на шматки, обсмажують, солять, складають у горщечок, додають нарізану часточками і обсмажену картоплю, нашатковану, пасеровану ріпчасту цибулю, перець, заливають бульйоном так, щоб рідина покрила продукти, і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист. Перед подаванням на тарілку ставлять горщечок, страву посипають зеленню.

**Рагу з птиці, кролика, дичини і субпродуктів**

Тушки птиці або кролика рубають на шматки по 40—50 г, субпродукти обробляють. Приготовлені продукти обсмажують до утворення рум’яної кірочки, солять, кладуть у каструлю, заливають гарячим бульйоном або водою (20—30% маси продукту), додають пасероване томатне пюре і тушкують 30—40 хв. На бульйоні, що утворився під час тушкування, готують соус червоний основний, яким заливають шматочки м’яса, додають

обсмажені картоплю, нарізану часточками моркву, цибулю, корінь петрушки, ріпу і перець, тушкують 15—20 хв. Наприкінці тушкування заправляють лавровим листом. Подають рагу в баранчиках, посипають зеленню.

**Чахохбілі**

Тушку птиці розрізають на порційні шматки і обсмажують, потім їх солять, додають перець. Добре обсмалені шматки птиці кладуть у глибокий посуд, додають пасеровану цибулю, дрібно нарізані помідори або пасероване томатне пюре, розведену суху борошняну пасеровку, бульйон або воду, оцет і тушкують. За 5 хв. до готовності заправляють зеленню кіндзи, лавровим листом, товченим часником. Подають у баранчиках або порційній сковорідці разом з соусом, посипають зеленню, прикрашають долькою лимона.

**Плов з птиці, дичини і кролика**

Птицю, дичину або кролика розрубують на шматки, обсмажують до утворення рум’яної кірочки, посипають сіллю, перцем, кладуть у посуд, додають пасероване коріння з томатом пюре, заливають гарячим бульйоном або водою (з розрахунку на розсипчасту рисову кашу) і тушкують. У процесі тушкування додають промиту рисову крупу і варять до загустіння. Після цього посуд з пловом ставлять на 40—50 хв. на водяну баню або в жарову шафу. Подають у тарілках, посипають січеною зеленню.

**Курчата в сметані**

Смажених на маргарині цілою тушкою курчат розрубують на порційні шматки, заливають сметаною і тушкують 5–10 хв. Подають з картопляним пюре, макаронними виробами, галушками з тіста, розсипчастим рисом поливають сметаною, в якій вони тушкувались.

**Вимоги до якості тушкованих страв з птиці і кролика**

Смак і запах — тушкованого м’яса птиці або кролика, з ароматом спецій та овочів. Консистенція — соковита, м’яка, ніжна. Колір птиці — світлокоричневий, овочів — властивий їхньому натуральному вигляду.

Гарячими тушковані страви зберігають не більше як 2 год.