



Виды тепловой
обработки
домашней
птицы. На
примере
перепела.

□ Мясо перепелов не только полезное, оно очень вкусное. Недаром на Руси подавали перепелов к царскому столу. Понятно, что в те времена перепёлок никто не разводил, в изобилии были дикие птицы, на которых охотились. Нежное, сочное и ароматное мясо перепела обладает замечательным вкусом, относится к деликатесам и до сих пор называется «царской едой». Но и мясо перепела, выращенного в фермерских хозяйствах, на птицефабриках сохраняет своеобразный аромат с лёгким привкусом дичи. За эти свойства мясо перепёлок ценят современные рестораторы. В меню престижных ресторанов разных стран входят блюда из перепелиного мяса. Популярностью пользуются перепела жареные, фаршированные, маринованные, табака, с виноградными листьями, брусникой, на молоке. Вкусны перепела в супах с грибами, домашней лапшой, в составе салатов с варёным картофелем и сметаной. Рецептов бесчисленное множество. Для перепёлки годятся все рецепты приготовления курицы, начиная с обычного супа.

Перепела тушеные

- Блюдо хорошо подходит для повседневного меню, получаются очень нежными и вкусным.



Копчёные перепела

- Копчёные перепела, рецепт которых известен немногим, являются одним из самых изысканных блюд, можно даже сказать — деликатесом нашего времени. Опалённую перепёлку разрезают вдоль груди на отдельные части. Затем промывают водой и солят.



Перепела запеченные в духовке

- Они получатся очень сочными и вкусными. Перепела запеченные в духовке готовятся очень просто, в этом еще одно преимущество у блюда. Вам достаточно просто замариновать тушки и оставить на несколько часов, а затем отправить в духовку, где они хорошенько запекутся.

