



ГБПОУ «КЦО №1»

Блюда из птицы и дичи

Преподаватель Булатова А.П

2019 г



Предложение	Концовка
1. В набор продуктов для котлет рубленых входят	1) зразы, тефтели, рулет
2. В набор продуктов для бифштекса рубленного входят	2) Люля-кебаб
3. Зразы имеют форму.....	3) в муке.
4. Набор продуктов для тефтелей состоит..	4) мясо, хлеб, вода, соль, перец
5.Тефтели панируют в	5) смазывают льезоном, посыпают сухарями, делают проколы
6.ПФ из котлетной массы с меньшим содержанием хлеба – это....	6) зразы, рулет
7.Фарш внутри имеют такие п\ф из котлетной массы, как.....	7) мясо, шпик, вода, соль, перец
8.Пф из рубленой массы, который готовят только из баранины....	8)смачивают в льезоне, панируют в сухарях
9.Чтобы приготовить рулет к запеканию, его	9) кирпичик с овальными краями
10.Порядок панирования шницеля натурального рубленного	10)Люля-кебаб, шашлык по кавказки, шашлык по-карски
11. Перед тепловой обработкой маринуют такое изделие, как ...	11) мясо, хлеб, вода, соль, перец, пассерованный лук

Курица "Праздничная" фаршированная овощами



Панирование шницеля в хлебе

(фигурная панировка)





Гусь фаршированный яблоками



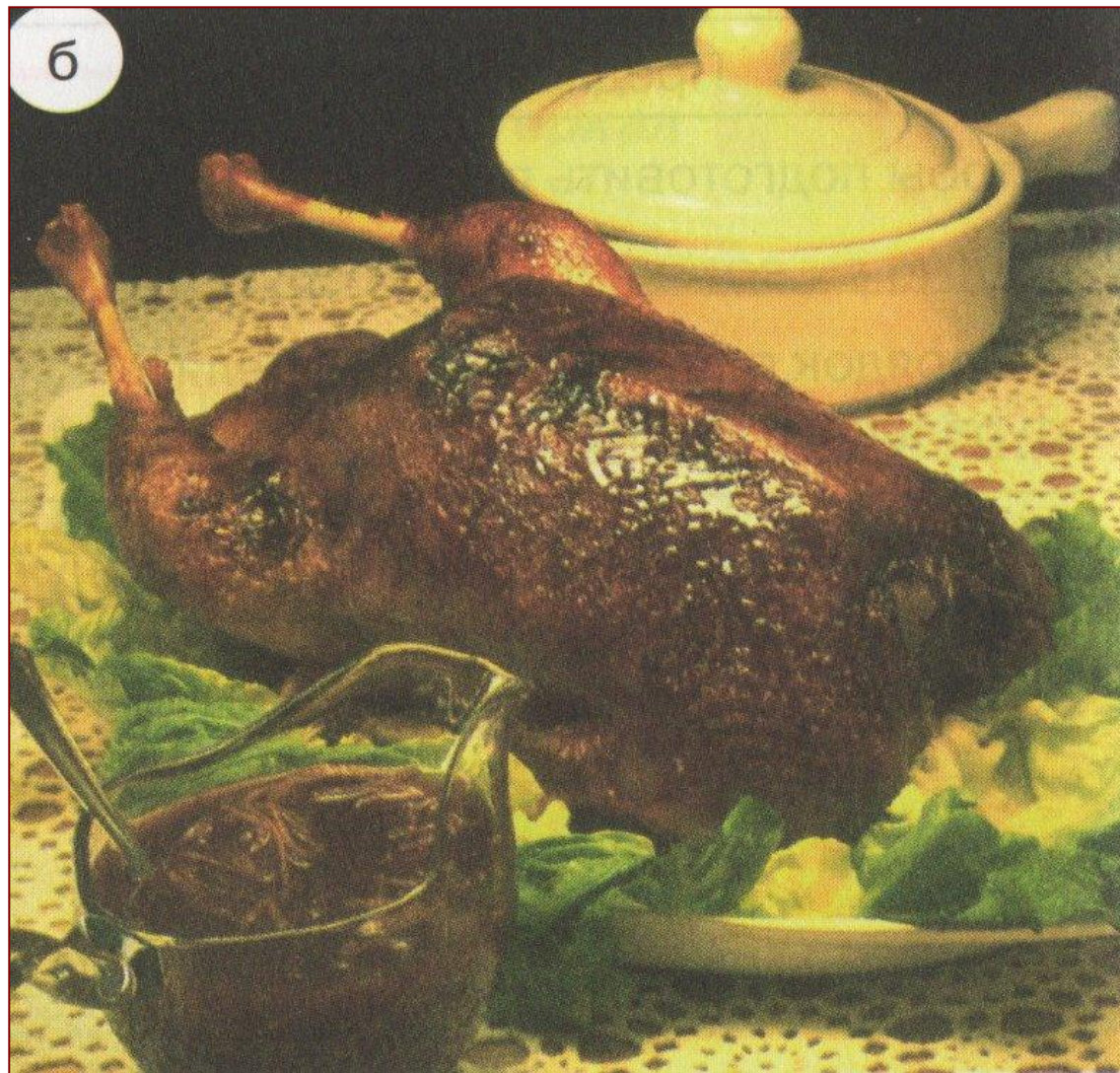


SUPERCOOK.ORG



*Можжевельник
обыкновенный*

Утка жаренная

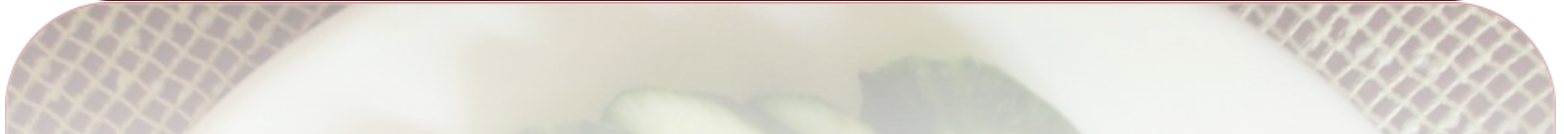


Утка по - пекински



Утка фаршированная







Куриные крылышки в соусе



Индейка с клюквенным соусом.





Различают дичь:

- красную (лесных и степных животных)
- и дичь пернатую (птиц)



Блюда из дичи.



**Нехитрое блюдо из дичи может
стать кулинарным шедевром**





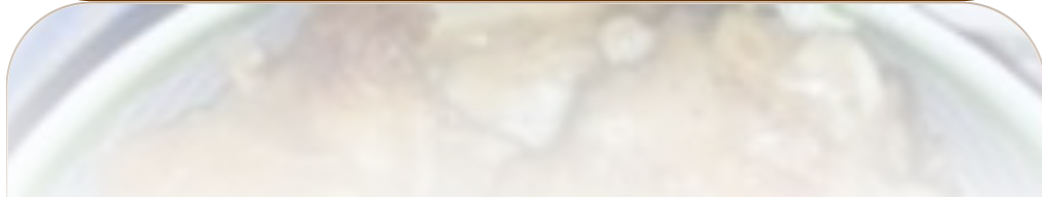
Украшено папильотками





Из рубленной котлетной массы





- **Цыпленок — предпочтительно для жарки брата бройлера.**
- **Если вы используете вертел — цыпленка запекают целиком, а если решетку, то его можно разрезать пополам или на четыре части.**
- **Мясо цыпленка или целую тушку смазать растопленным сливочным маслом и натереть приправами, жарить в течение 4-5 мин с каждой стороны, уменьшить температуру и продолжать еще 15-20 мин, пока цыпленок не приобретет золотистый цвет и не пропечется как следует**

Задание на дом:

Название блюда	Форма полуфабриката	Вид тепловой обработки	Отпуск (гарнир)

