

Тема урока: «Блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи»



В. Шилов. Боярский пир





Б.Ольшанский. День уходящий



Тур первый «Разминка»





КУРИЦА ЖАРЕНАЯ С ОВОЩАМИ



КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ

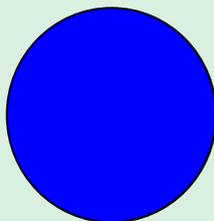
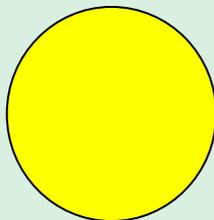
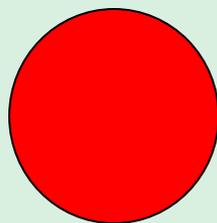


ЦЫПЛЕНОК, ТУШЕННЫЙ В СОУСЕ



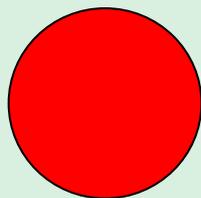
ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Тур второй «Руки вверх!»

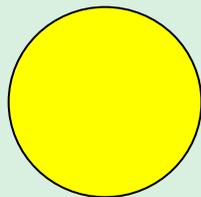


1. Старую птицу

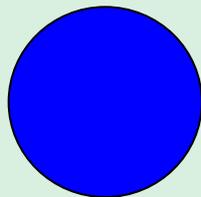
Варят



Жарят

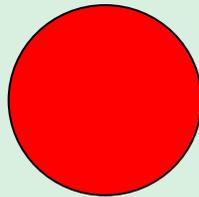


Запекают

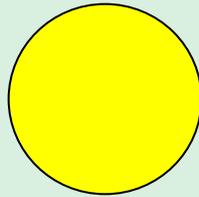


2. Для варки тушки птиц закладывают в воду

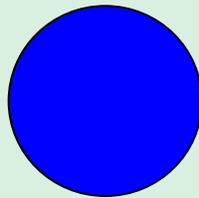
Холодную



Горячую

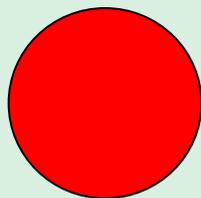


Теплую

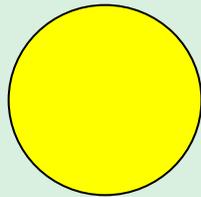


3. С тушеной капустой подают отварных

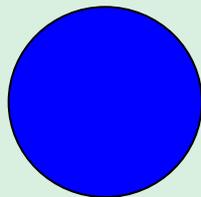
Кур



Цыплят

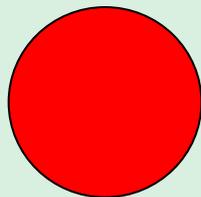


Гусей

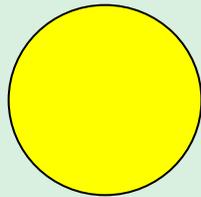


4. Перед жаркой смазывают сметаной

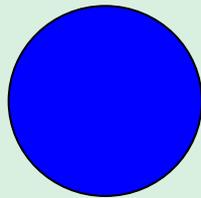
Цыплят



Жирных кур

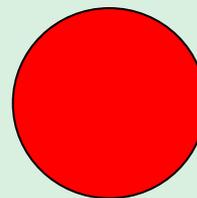


Уток

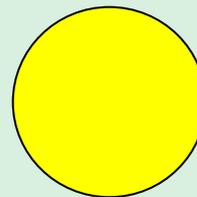


5. Жарятся под прессом

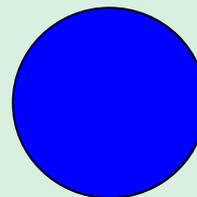
Котлеты натуральные



Шницель столичный

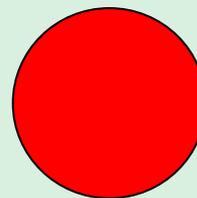


Цыплята-табака

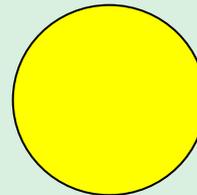


6. Панируют в двойной панировке

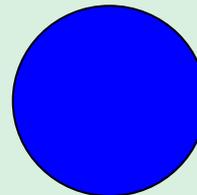
Котлету панированную



Котлету по-киевски

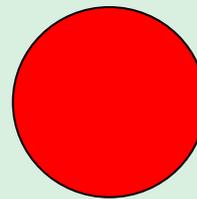


Шницель столичный

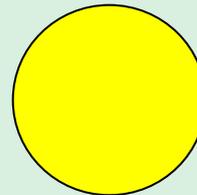


7. Фаршируют сливочным маслом

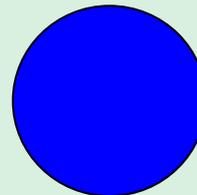
Котлету натуральную



Котлету панированную

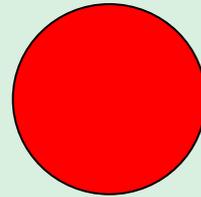


Котлету по-киевски

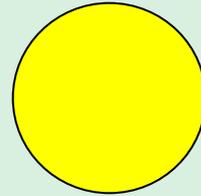


8. Панируют в фигурной панировке

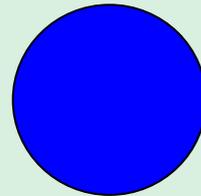
Шницель столичный



Котлету по-киевски

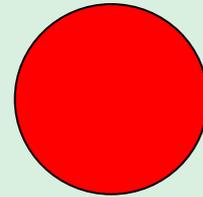


Котлету рубленую

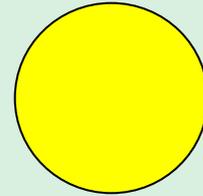


9. ГОТОВЯТ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ПТИЦЫ

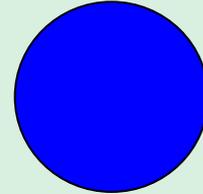
Котлету рубленую



Котлету натуральную

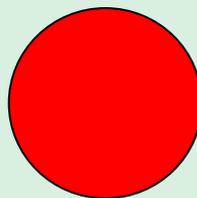


Котлету панированную

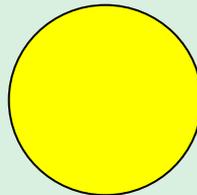


10. Мелкими кусками птицу

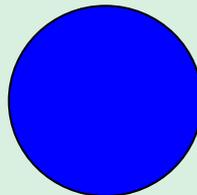
Жарят



Тушат

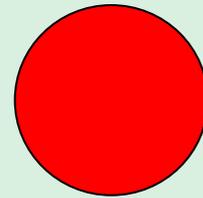


Запекают

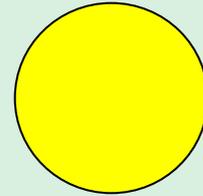


11. Жарят во фритюре

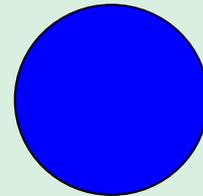
Котлету панированную



Котлету по-киевски

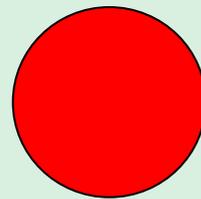


Шницель столичный

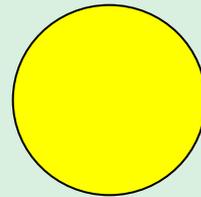


12. Поливают мясным соком

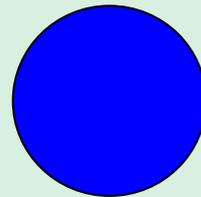
Котлету натуральную



Цыплёнка-табака

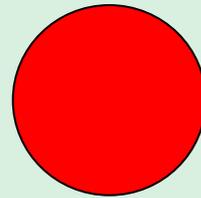


Жареную птицу

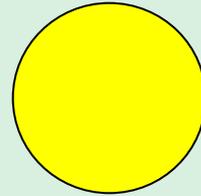


13. В горячем виде хранят не более 30 минут блюда

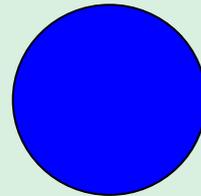
Отварные



Тушеные

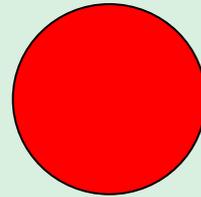


Из котлетной массы

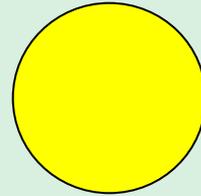


14. Готовят непосредственно перед подачей блюда

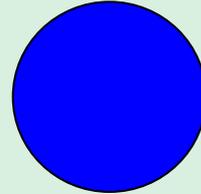
Из филе птицы



Жареные

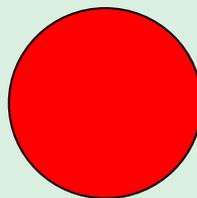


Отварные

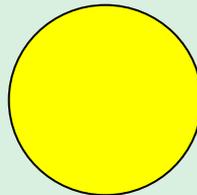


15. Жарят около двух часов

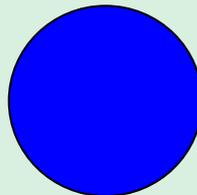
Кур



Уток



Гусей



Тур третий «Кулинарная тайнопись»»

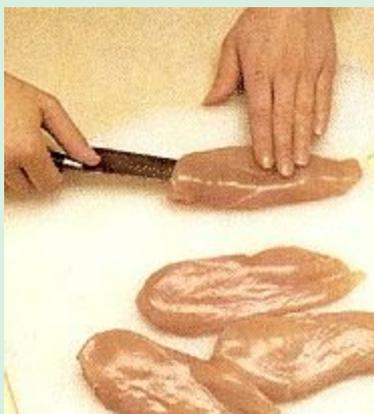


Тур четвертый

«Счастливы́й билетик»»



Котлеты по-киевски



Плов из курицы



Тур пятый
«Назови меня тихо по имени...»



Тур шестой

«Гонка за лидером»»



Любимое мясо императора



Цыпленок Маренго



Цыпленок по-корсикански



Тур седьмой

«Домашнее задание»



УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ



ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА



КУРИЦА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

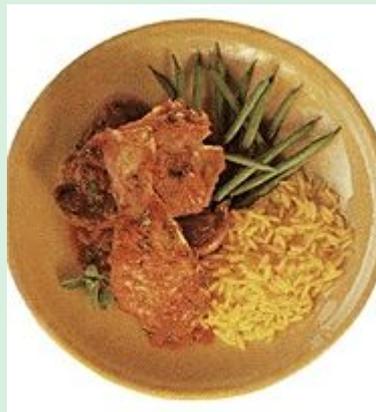


КУРИЦА ЖАРЕНАЯ

Национальные блюда из птицы



**куриные крылышки
по-пекински**



**куриные окорочка
по-провански**



сациви из птицы



цыплята -табака



утка по-пекински

**Поздравляем
команду – победительницу!**

