

# Блюда из ПТИЦЫ



**Тема: Блюда из птицы и дичи  
жаренные.**

**Блюда из птицы и дичи  
тушеные.**



# "Цыпленок табака"



- Жареного цыпленка укладывают на порционное блюдо или тарелку целиком или разрезанным пополам. Вокруг размещают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на 3—4 части, или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами дольки лимона. Блюдо украшают листиками салата или веточками зелени. Отдельно в соуснике подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.

# Птица, жареная во фритюре



- При подаче поливают сливочным маслом и гарнируют картофелем, жареным во фритюре или сложным гарниром
- Дополнительным гарниром могут служить салаты, маринованные фрукты и ягоды
- Отдельно подают соус томатный с вином



# Тушеные блюда: рагу из птицы или кролика



# "Чахохбили"



- Гарнир – рассыпчатый рис
- Отпускают с соусом, в котором тушилась курица





# Плов из птицы



- Вопросы д/з:
- 1. Температура жарки в жарочном шкафу?
- 2. Тушение – это какой способ тепловой обработки?
- 3. Блюдо «Цыпленок – табака» чье национальное блюдо?
- 4. Какой соус используют для блюда «Цыпленок табака»?
- 5. Кроме рассыпчатого риса какой гарнир можно использовать к блюду «Чахохбили»?



# Используемая литература: Интернет - ресурсы

## Большая Кулинарная Книга



Просто и вкусно!

[vk.com/bigcookbook](http://vk.com/bigcookbook)

Справочник технолога  
общественного питания.

Издание 2  
переработанное.

Технология приготовления  
пищи.

С.И. Ожегов,  
Н.Ю. Шведова

Толковый словарь русского  
языка.