



БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технология 7 класс



индейка



гуси



куры



**Виды
домашней
птицы**

утки



МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

- Мясо домашней птицы по сравнению с другими видами мяса является низкокалорийным. Оно содержит мало жира, белок и много витаминов группы В. Кулинарные изделия из нежирной птицы используются в лечебном питании.
- Виды домашней птицы: куры, индейка, гуси, утки.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- ◎ **ВАРКА.** Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения. Затем нагрев уменьшают. Снимают с поверхности пену и варят до готовности.
- ◎ Варёное мясо оставляют в бульоне и вынимают, когда он остынет. Бульон используют для приготовления супов и соусов.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- ◎ **ЖАРЕНЬЕ.** Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (колеты, биточки и др.) выкладывают на разогретую с жиром сковородку, обжаривают с двух сторон по появления хрустящей корочки.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- **ЗАПЕКАНИЕ.** Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полу готовности, затем запекают в духовном шкафу в натуральном виде или с добавлением соусов, овощей, корней.
- Для того чтобы мясо оставалось более сочным, его можно запекать в фольге или рукаве для запекания.



ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- **ТУШЕНИЕ.** Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полу готовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть мясо. Тушат при еле заметном кипении под закрытой крышкой.



БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Мясо широко используется для приготовления закусок и холодных блюд (мясные гастрономические продукты, заливные блюда).



БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Мясо широко используется для приготовления первых блюд (бульоны, заправочные супы, супы-пюре и др.).



БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Мясо широко используется для приготовления вторых блюд (из варёного, жареного, тушеного мяса, из фарша).



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

- Паэлья с курицей
- Главным секретом приготовления паэльки является посуда, в которой она готовится.
- Паэлья, традиционно, готовится в большой сковороде и на открытом огне. При приготовлении блюда на кухне обычной квартиры, последнее условие выполнить невозможно. Поэтому остается только правильно выбрать посуду для ее приготовления. ***Это должна быть толстостенная и глубокая сковорода.***

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *куриное филе -одна грудка 2*
- *рис - 1 стакан*
- *шафран 1/2 ч. ложки*
- *помидоры 1 шт.*
- *перец сладкий 1 шт.*
- *лук 1 шт.*
- *лимон 1/2 шт.*
- *куркума 1/2 ч. ложки*
- *оливковое масло*
- *соль по вкусу*

