

Блюда из утиной и гусиной печени



Фуа-гра жареная



- Печень, солим, перчим, можно запанировать в муке обжариваем на сухой сковороде.
- Подаем посередине тарелки с различными соусами, ягодами и цитрусовыми плодами, фруктами (клубника фламбе).

Фуа-гра в вине



Размороженную и обработанную печень солим и перчим белым или черным перцем, выкладываем в глиняную или другую подходящую посуду с толстыми стенками длиной 15-20 см.

Печень, хорошо прижимаем к форме и заливаем крепкими, любимыми алкогольными напитками — лучше всего смесью из арманьяка или коньяка с крепленным вином — портвейном. Также фуа-гра можно залить коньяком с трюфелями, мускатом.

Оставляем для маринования на 24 часа. Готовим на пару в пароконвектомате, сверху фуа-гра плотно закрываем фольгой. Подается с подогретыми хлебцами или тостами.



Фуа-гру нарезают на пластинки в 1 см толщиной и обжаренная почти без жира на раскаленной сковороде так, чтобы у нее с двух сторон получилась корочка, а внутри — сама нежность.

Добавляют маринованную грушу, виноград или бекон.

Соус: ванильный или фиговое варенье.

Гарниры



"Подушка из овощей"





Ризотто



Картофель дюшес

Практическая работа

Задание № 1

Рассчитать потребность в сырье и продуктах для приготовления 20-порций биточков из птицы № 461(III), гарнир № 465, соус № 538

В наличии курица I сорта, потрошенная.

Продукты	Биточки из птицы			
	№ 461(3)			
	брутто		нетто	
	на 1 порцию	На 20 пор	на 1 порцию	На 20 пор

Домашнее задание

страница 271 – 287. Учебник «Технология приготовления пищи» Ковалев Н.И.

