

Блюда из домашней птицы



Составила: Кузмичкина Светлана Евгеньевна
учитель технологии МОУ СОШ №4 г. Курганинска Краснодарского края

Для приготовления блюд из домашней птицы используют кур, уток, гусей, индейку, а из дичи — рябчиков, куропаток, тетерева, глухаря и фазанов. Мясо птицы содержит в себе больше полноценных белков, чем мясо домашних животных, жир птицы имеет более низкую температуру плавления. Блюда из домашней птицы легко усваиваются организмом.



Как правильно выбрать свежую птицу?

У свежей птичьей тушки клюв глянцевитый, сухой, упругий, без запаха. Цвет кожи желтоватый, местами с розовым оттенком, поверхность сухая. Мышечная ткань плотная, упругая: у кур и индеек — светло-розовая, у гусей и уток — красного цвета. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая. Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток — по перьям (остроконечные у молодой, закругленные — у старой). Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна, перо начинает мокнуть, то дичь не свежая.

