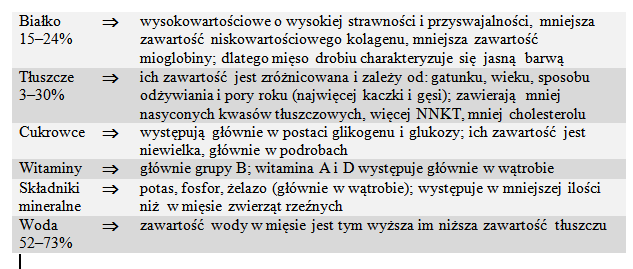
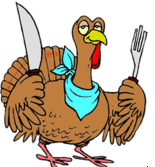
**Temat: Zastosowanie drobiu w produkcji kulinarnej i żywieniu**



**Drób** to ptactwo domowe hodowane w celach konsumpcyjnych. Są to ptaki domowe grzebiące (kurczaki, kury, perliczki, indyki), pływające (kaczki, gęsi) oraz gołębie domowe przeznaczone do spożycia. Drób wykorzystywany w gastronomii pochodzi głównie z ferm drobiarskich.

**Mięso drobiu zawiera**:



**1.. Asortyment potraw z drobiu**

**Potrawy gotowane**

* **Rosół, drób w rosole**, podaje się wyporcjowany, z dodatkiem makaronu i zielonej pietruszki,
* **potrawki,** sporządza się je z ugotowanych, pokrojonych tuszek, z sosem zagęszczonym podprawą zacieraną, żółtkami lub zasmażką, z dodatkiem ugotowanych i pokrojonych warzyw korzeniowych. Potrawki podaje się najczęściej z ryżem i surówkami,
* **rolady** mięso mielone z dodatkami, uformowane w rulon o średnicy 6-8 cm.
* **galantyny**
* **nadzienia i farsze**
* **pulpety** sporządza się z masy mielonej uformowane w kształcie kuli (po 2 sztuki na  
  porcję) i po obtoczeniu w mące ugotowane w wywarze. Pulpety można podawać  
  z delikatnym sosem, ziemniakami, warzywami z wody i surówkami.

**Potrawy smażone**

* **filety z kostką lub bez**, sautè lub panierowane, z piersi kur, kurcząt lub indyków
* **bryzole** wykonane również z piersi, formowane w koła o średnicy 14cm, smażone sautè,
* **medaliony,** które są o połowę mniejsze od filetów, podawane po 2 na porcję
* **antrykoty**, formowane z filetów z kostką, owalne, panierowane w jaju i bułce tartej  
  z grzankami,
* **kotlety de volaille**, sporządzane się z filetów kur i kurcząt, wykrojonych z kostką  
  ramieniową: po rozbiciu i uformowaniu nadziewa się je schłodzonym masłem, ciasno  
  zwija w kształt cygara, panieruje podwójnie i smaży w głębokim tłuszczu; po  
  przekrojeniu usmażonego kotleta masło powinno wypłynąć,
* **kotlety nadziewane** – przygotowuje się podobnie jak kotlety de volaille, z tym, że zamiast masła, w płat mięsa zawija się inne farsze np. z mielonej cielęciny, z wątróbki drobiowej, pieczarek, jajka i szpinaku, owoców suszonych, uprzednio namoczonych w winie i tym podobne,
* **kotlety pożarskie**– wykonuje się je z drobiowej masy mielonej, formuje w owalny kształt, smaży obtoczone w tartej bułce

**Potrawy duszone**

* wykonuje się z drobiu (całe tuszki, elementy, drobne kawałki) duszonego z dodatkiem warzyw, pieczarek, owoców lub wędzonek (szynki, boczku). Obsmażony drób można zalewać bulionem lub winem

**Potrawy pieczone**

* drób pieczony ( całe tuszki nadziewane lub nienadziewane),  
  oraz pieczone elementy z drobiu np. pierś z indyka, udka z kurczaka itp.

**Zastosowanie podrobów**

* **serca** – do duszenia
* **szyja –** do faszerowania i sporządzania wywarów
* **żołądki –**do sosów, potraw duszonych, farszów
* **wątróbka -** składnik pasztetów, farszów, smażona, duszona
* **kacza krew –** do sporządzania zupy czerniny