**Тема №9** Технологія приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів.

**Тема уроку:** Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір

 гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Для тушкування використовують дорослу птицю, яка при смаженні стає твердою і несмачною. Перед тушкуванням м'ясо обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді до утворення рум'яної кірочки, що надає страві відповідного смаку й запаху. Під час тушкування додають ароматичні корені та спеції. Тушковане м'ясо стає соковитим і смачним.

***Птиця або кролик, тушковані в соусі***

Підготовлені тушки птиці (кролика) смажать на маргарині, розрубують на порціонні шматочки, заливають соусом червоним основним (цибулевим або червоним з вином) і тушкують 15-20 хв.

На стіл подають з гарніром – рис варений (припущений) чи картопля варена, картопляне пюре, картопля смажена (з сирої).

Кури – 216/149 (курчата – 213/149, бройлери-курчата – 196/141, качка - 246/159, індик - 192/141, гуска - 261/172 або кролик - 143/136), маргарин столовий – 4, маса смаженої птиці (кролика) – 100; гарнір – 150, соус – 100. Вихід – 350.

***Птиця або кролик, тушковані в соусі з овочами***

Підготовлені тушки птицічикролика смажать, розрубують на порції, додають нарізані часточками обсмажену картоплю, пасеровані моркву, петрушку, цибулю, ріпу (попередньо бланшовану), заливають червоним основним соусом і тушкують 20-30 хв. За 5-10 хв. до готовності додають консервований зелений горошок або нарізані стручки квасолі.

Тушковану птицю чи кролика відпускають з овочами і соусом, в якому вони тушкувалися. Страву можна готувати і в порцйних горщиках.

Кури – 216/149 (курчата – 213/149, бройлери-курчата – 196/141, індик – 192/141, гуска – 261/172, качка – 246/159 або кролик – 143/136), маргарин столовий – 12, картопля – 133/100, морква – 38/30, ріпа – 20/15, петрушка (корінь) – 7/5, цибуля ріпчаста – 24/20, горошок зелений консервований – 15/10 чи квасоля овочева свіжа стручками – 11/10, соус – 125, маса тушкованої птиці або кролика – 100; маса гарніру і соусу – 250. Вихід – 350.

***Курчата в сметані***

Смажених на маргарині цілою тушкою курчат розрубують **на** порціонні шматочки, заливають сметаною і тушкують 5-10 хв.

Подають з комбінованим гарніром і сметаною, в якій вони тушкувалися.

Курчата – 154/109, маргарин столовий – 4, маса смажених курчат – 75; сметана – 35, гарнір – 150. Вихід – 255.

***Курчата з яблуками в сметані***

Підготовлені тушки курчат розрубують по 2 шматочки на порцію, солять і обсмажують на маргарині. У сотейник кладуть нарубані курчата, додають нарізані часточками моркву і петрушку, гвоздику, стебла кропу, заливають водою і тушкують. За 10-15 хв. до завершення тушкування стебла кропу виймають, додають яблука (без шкірочки і насіннєвого гнізда) і заправляють сметаною.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – курчата з яблуками та підливою, що утворилася при тушкуванні.

Гарніри – картопля варена або картопляне пюре. Страву можна готувати без гвоздики.

Курчата – 209/145, маргарин столовий – 4, маса смажених курчат – 100; яблука свіжі – 64/45, морква – 25/20, петрушка (корінь) – 7/5, гвоздика – 0,03, кріп (стебла) – 2,6/2, сметана – 15, маса готових курчат з яблуками і корінням – 175; гарнір – 150. Вихід – 325.

***Курчата, тушковані з грибами та картоплею***

 Підготовлені тушки курчат варять 10-15 хв., виймають з відвару, солять, поливають маргарином і смажать у жаровій шафі до напівготовності, періодично перевертаючи й поливаючи жиром та соком, що виділився при смаженні.

Підготовлені сушені або свіжі гриби дрібно нарізують і обсмажують. Картоплю нарізують часточками і також обсмажують.

Смажених курчат охолоджують і розрубують на порційні шматочки, додають обсмажені гриби та картоплю, заливають молоком чи водою і тушкують 10-15 хв.

Курчата – 213/149, маргарин столовий – 12, картопля – 209/157, гриби білі свіжі – 36/27 або печериці – 37/28, чи гриби білі сушені – 10, молоко або вода – 15, маса смажених курчат – 100; маса тушкованої картоплі з грибами – 150. Вихід –250.

***Кури тушковані з галушками***

Курей розрубують на 2-3 шматочки на порцію, солять, обсмажують, кладуть у сотейник, додають моркву, нарізану середніми кубиками, дрібно нарізану цибулю, заливають водою і тушкують. За 10-15 хв. до завершення тушкування кладуть готові галушки.

Приготування галушок. До борошна додають воду, яйця, сіль і замішують тісто. Потім розкачують його завтовшки 0,5 см і нарізують у вигляді квадратиків. Галушки відварюють у підсоленій воді, відкидають на друшляк або сито, дають стекти воді, кладуть у сотейник, заправляють вершковим маслом чи маргарином.

Кури – 213/145, маргарин столовий – 7, маса смажених курей – 100; цибуля ріпчаста – 5/4, морква – 5/4; *для галушок:* борошно пшеничне – 93, яйця – 10, вода – 37, сіль – 1,5; масло вершкове або маргарин столовий – 1, маса готових галушок –150. Вихід – 250.

**Качка тушкована з вишнями.** Підготовлену качку розрубують на шматочки масою 35-40 г, солять, обсмажують, кладуть у сотейник, додають дрібно нарізану цибулю, заливають водою і тушкують майже до готовності. За 10-15 хв. до завершення тушкування додають вишні без кісточок.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – шматочки качки з вишнями, поливають їх соком, що утворився при тушкуванні.

Гарнір – картопля варена чи картопляне пюре, варені або припущені овочі, каша гречана або пшоняна.

Качка – 252/154, маргарин столовий – 4, маса смажених качок – 100; цибуля ріпчаста – 5/4, вишні свіжі – 59/50, маса тушкованих вишень і цибулі – 75; гарнір – 150. Вихід – 325.

***Качка по-селянському***

Підготовлені тушки качок рубають на шматочки масою 50 г, обсмажують до напівготовності. На жирі, що залишився після обсмажування качки, пасерують шатковані соломкою цибулю і моркву.

У горщик кладуть обсмажені шматочки качки (3-4 шт. на порцію), додають сіль, перець, пасеровані цибулю і моркву, підготовлену крупу, заливають водою, перемішують, ставлять у жарову шафу і тушкують до напівготовності крупи. Потім додають сметану і доводять страву до готовності під закритою кришкою.

Відпускають страву в горщиках, зверху її посипають дрібно нарізаною зеленню.

Качка – 246/159, маргарин столовий – 4, маса смаженої качки – 100;крупа гречана, рис або пшоно – 60, вода – 120, сметана – 50, цибуля ріпчаста – 20/17, морква – 50/40. Вихід – 330.

***Гуска (качка) по-домашньому***

Підготовлені тушки птиці або кролика розрубують на шматочки, обсмажують, солять, складають у горщик або інший посуд, додають нарізану часточками і обсмажену картоплю, нашатковану пасеровану ріпчасту цибулю, перець, заливають бульйоном так, щоб рідина вкрила продукти, і тушкують у жаровій шафі до готовності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист. Перед подаванням горщик ставлять на тарілку, страву посипають зеленню.

Гуска – 256/167 або качка – 240/154, цибуля ріпчаста – 24/20, картопля – 213/160, маргарин столовий – 7, бульйон чи вода – 110, маса тушкованої птиці – 100; гарнір – 250. Вихід – 350.

***Вимоги до якості тушкованих страв з птиці, кролика***

**Смак і запах** тушкованого м'яса птиці або кролика з ароматом спецій і овочів.

**Консистенція** соковита, м'яка, ніжна.

**Колір** птиці світло-коричневий, овочів – властивий їх натуральному вигляду.

Гарячими тушковані страви зберігають не більше 2 год.

**Дайте відповідь на запитання**

1. Як готують і подають кури, тушковані з галушками?
2. Як готують і подають качку по-селянському?
3. Складіть технологічну схему приготування гуски (качки) по-домашньому.

**Інформація про домашнє завдання**

Опрацювати підручник В.С. Доцяк Українська кухня §4 ст. 343-345

опрацювати конспект;

виписати матеріали щодо теми уроку.