

# **Porady - potrawy z drobiu**

Dodany przez patryshia

- Świeżo ubity drób, jeśli chcemy zaraz go przyrządzić, należy po oskubaniu kilka razy zanurzyć w wodzie wrzącej i zimnej na przemian. Będzie kruchy i delikatny.
- Do potraw pieczonych, gotowanych i duszonych - przygotowanych z całej tuszki, a następnie porcjowanych drobiu nie rozmraża się.
- Aby sprawdzić, czy drób jest ugotowany, należy próbę miękkości przeprowadzić na udzie, które ma najwięcej tkanki łącznej ścięgnistej. Próbę przeprowadza się przez naciśnięcie tkanki łącznej ścięgnistej. Próbę przeprowadza się przez naciśnięcie mięśni uda - jeżeli wyczuwalna jest kość, mięso jest miękkie, a więc i inne części tuszki są także zdatne do spożycia.
- Podczas nadziewania drobiu należy pamiętać, że w trakcie pieczenia następuje kurczenie się mięśni tuszki. Dlatego objętość nadzienia nie powinna stanowić więcej niż  $\frac{3}{4}$  objętości nadziewanej przestrzeni. W przeciwnym razie nadzienie będzie wychodziło na zewnątrz, a wraz z nim będą wypływały soki, tuszka może pękać, obniży się wartość odżywcza, smakową i estetyczną wyrobu.
- Z braku wątróbki można nadziać drób zmielonymi sercami lub użyć 100 g posiekanych pieczarek.
- Objętość mięsa przeznaczonego na nadzienie można efektywnie zwiększyć, dodając jaja i tartą bułkę lub ugotowane ziemniaki, lub kaszę.
- Podczas pieczenia drobiu temperatura piekarnika powinna wynosić 200-250 st. C. - w celu szybkiego zrumienienia powierzchni tuszki, a dopiekanie powinno przebiegać w temp. 160-180 st. C.
- Zbyt niska temperatura podczas pieczenia drobiu przedłuża proces pieczenia, wpływa na wysychanie mięsa, które staje się twarde, łykowate oraz powoduje duże jego ubytki. Jeszcze większe straty powstają przy zbyt wysokiej temperaturze.
- Pieczony w prodiżu drób jest smaczniejszy od przyrządzonego metodą tradycyjną - w piekarniku.
- Drób duszony podaje się zawsze w sosach /naturalny, śmietankowy, grzybowy/.
- Wykonując kotlet de volaille z drobiu należy zwrócić uwagę na staranne rozbicie filetu i panierowanie kotleta, które ma na celu zabezpieczenie masła w czasie smażenia. W czasie smażenia masło topi się i mogłoby wypłynąć ze źle uformowanego i źle opanierowanego kotleta. Kotlet de volaille, z którego wypłynęło masło nie jest smaczny.