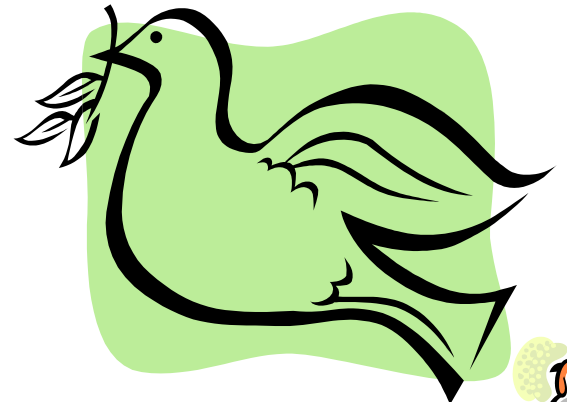
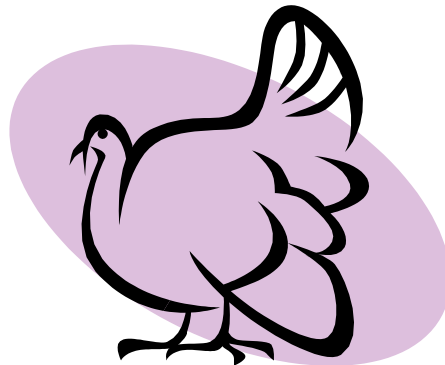
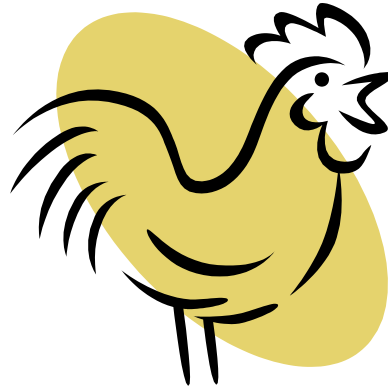
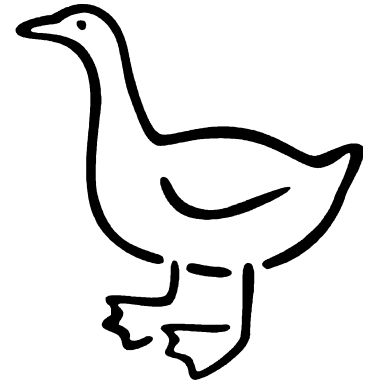
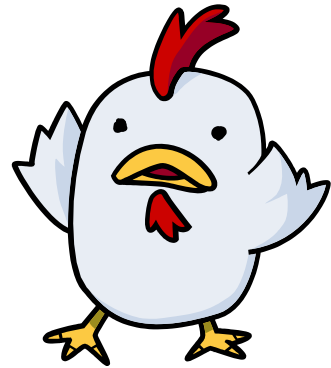


Drób pieczony

cz.4



Potrawy z drobiu pieczonego

Do pieczenia wybiera się drób młody, dobrze umięśniony o delikatnej tkance łącznej.

Drób piecze się w całości z nadzieniem lub bez, w elementach porcjowych lub w formie rolad.

Nadzienia mogą być z mięsnej masy mielonej z dodatkami, z mięsa duszonego z dodatkiem kaszy, z warzyw, z owoców, z kasz ugotowanych na sypko lub półsypko.



Przygotowanie tuszek do pieczenia









- Tuszki drobiu przed obróbką cieplną należy natrzeć przyprawami z zewnątrz i wewnątrz (2–3 godziny przed pieczeniem). Można także je włożyć do delikatnej zaprawy lub marynaty (np. na bazie wina). Następnie należy odpowiednio uformować tuskę przez spięcie jedną lub dwoma nitkami.
- **Drób naziwany spina się metodą po angielsku. Tuszki z naziwaną jamą brzuszna układa się na grzbiecie, po czym w oba brzegi nacięcia wbija prostopadle drewniane szpilki, a wystające końce szpilek osznurowuje się zaczynając od mostka tak, aby brzegi przylegały do siebie. Końcami sznurka wiąże się nogi do kupra.**



Tabela 3. Formowanie drobiu jedną lub dwoma nitkami [9, s. 34, 35]



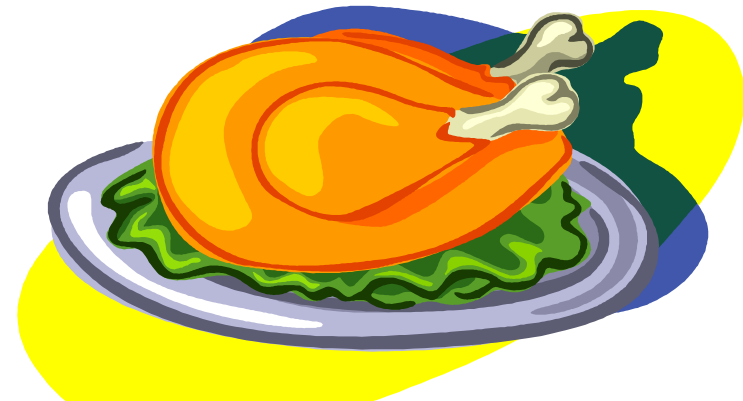
Spinanie jedną nitką	
	Układamy tuzzkę piersią do góry, przesuwamy nóżki ku środkowej części piersi. Wbijamy igłę w staw jednej z nóżek, wkłuwamy się pod mostek i wyprowadzamy igłę przez drugą nóżkę. Zostawiamy ok. 15 cm nici w miejscu pierwszego wkłucia
	Składamy skrzydełka pod grzbiet i nakrywamy skórą z szyi. Przeciągamy nić przez końce skrzydełek i skórę szyi.
	Wiążemy podwójny węzeł łącząc końce nici przeciągniętej przez skrzydełka i nóżki. Przycinamy nadmiar nici.
Spinanie dwoma nitkami (po wykonaniu spinania jedną nitką)	
	Przekłuwamy kuper pod nóżkami, zostawiając w miejscu wkłucia 15 cm nici. Wkłuwamy igłę przy końcu jednej z nóżek, przebijamy przez pierś i wyprowadzamy przez koniec drugiej nóżki.
	Zawijujemy podwójny węzeł, łącząc końce nici przechodzącej przez nóżki z końcem pozostawionym przy kuprze. Odcinamy nadmiar nici.
	Przewracamy tuzzkę grzbietem w górę. Jest gotowa do dalszego przyrządzenia.

Pieczenie drobiu



Czas pieczenia zależy od wielkości i rodzaju mięsa drobiowego oraz od sposobu przygotowania mięsa do obróbki. W początkowej fazie mięso należy piec w temperaturze około 230–250°C. Po zrumienieniu temperaturę obniża się do 180–200°C.

Porcjowanie (dzielenie) upieczonych tuszek nazywane jest tranżerowaniem.





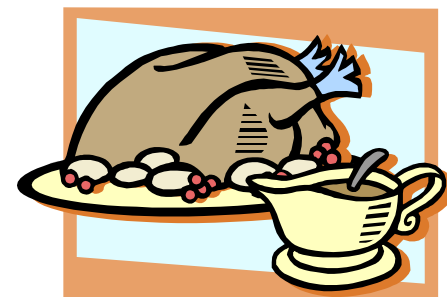
Potrawy z drobiu pieczonego

Drób pieczony należy do potraw chętnie spożywanych, stąd pieczenie to najczęściej stosowana metoda obróbki cieplnej przy sporządzaniu potraw z drobiu.

Do pieczenia wybiera się drób młody, dobrze umięśniony, o delikatnej tkance łącznej. Drób starszy pieczony w tradycyjnych piekarnikach można wcześniej odgotować.

Pieczeniu poddaje się:

- drób w całości, (z nadzieniem lub bez)
- elementy porcjowe,
- rolady,

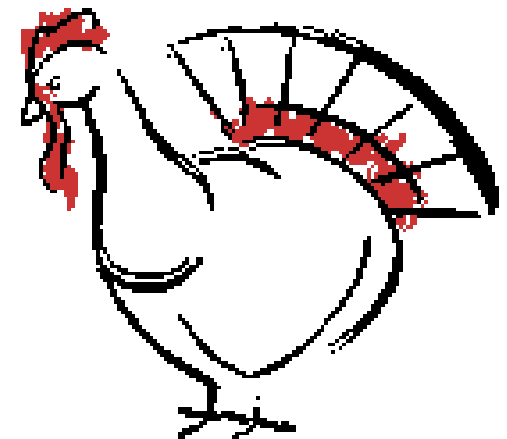


Jak tranżerować drób?

Tranżerowanie to innymi słowy dzielenie tuszek drobiu po upieczeniu.

Drób pieczony powinien być tak podzielony, aby porcje nie były zniekształcone i poszarpane.

Do dzielenia drobiu używa się specjalnych nożyc i ostrych noży i ostrych noży.





Dodatki do drobiu pieczonego

- Do drobiu pieczonego dodaje się dodatki skrobiowe takie, jak: ziemniaki w różnych postaciach (gotowane z wody, puree), smażone, najczęściej frytki, pieczone oraz dodatki warzywne takie, jak: warzywa gotowane, owoce duszone, surówki oraz borówki.
- Z sosów podaje się cumberland oraz sos naturalne.





Dziękuję

Opracowano na podstawie;

- Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu oraz ryb 321[11].Z2.09 Poradnik dla ucznia
- www.przeslijprzepis.pl

Przygotowała; Beata Lewińska