6.6. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика

Из птицы, дичи и кролика готовят котлетную и кнельную массы. Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

Для приготовления котлет рубленых из птицы (дичи, кролика) жареных котлетную массу порционируют, панируют в сухарях; тертом белом хлебе; белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские), формуют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают котлеты с картофелем жареным, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром, рисом отварным или припущенным. При подаче котлеты поливают сливочным маслом.

Биточки рубленые из птицы (дичи, кролика), фаршированные шампиньонами, готовятся по схеме: биточки, фаршированные мелко нарубленными вареными грибами, панируют, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают, полив маслом, с гарниром из картофеля в молоке, картофельного пюре, жареного картофеля и др.

Для приготовления кнелей паровых из птицы порционные формочки смазывают маслом или маргарином, заполняют на 3/4 кнельной массой и варят на пару 20-25 мин. Кнели можно разделать посредством двух ложек и припустить в сотейнике при слабом кипении в течение 10-12 мин. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика**

Все блюда из птицы, дичи, кролика должны отвечать регламентируемым требованиям качества. Так, порционные куски отварной птицы должны состоять из двух частей (филе и окорочка). Цвет - от серо-белого до светло-кремового. Внешний вид - аккуратно нарубленные куски уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция - сочная, мягкая, нежная. Запах - птицы или кролика в вареном виде. Вкус - в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареные птица и кролик должны иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек - белый, окорочков - серый или светло-коричневый, гуся и утки - светло- или темно-коричневый, кролика - коричневый. Консистенция - мягкая и сочная. Кожа - чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные должны быть золотистого цвета. Консистенция - мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

На поверхности котлет рубленых из кур - светло-золотистая корочка. Цвет на разрезе - от светло-серого до кремово-серого. Консистенция - пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки хранят горячими не более часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготовляют по заказу, так как при хранении ухудшается их качество. Блюда из котлетной массы можно хранить в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда - не более 2 ч.