**Temat nr 10:** Asortyment potraw z mięsa drobiowego.

1. Potrawy gotowane
2. Potrawy smażone
3. Potrawy duszone
4. Potrawy pieczone
5. Do potraw gotowanych z drobiu należą: rosół, drób w potrawce, potrawka z drobiu,

Rosół Drób w potrawce Potrawka z drobiu



Do potraw gotowanych z drobiowej masy mielonej należą: budynie z masy knelowej, pulpety, rolady i galantyny, nadzienia i farsze.

Budynie z masy knelowej Pulpety Rolady



Galantyny



1. Do potraw smażonych z drobiu należą: filet z kostką i bez kostki, antrykot, bryzol, kotlet de volaille, medaliony i kotlety pożarskie.

Filet z kostką i bez kostki Antrykot Bryzol

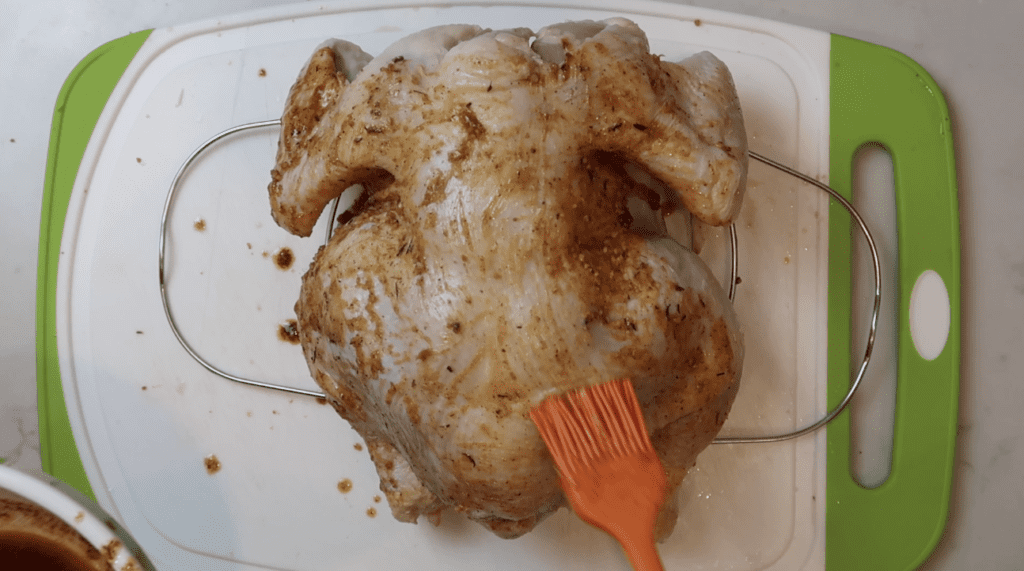


Kotlet de volaille Medaliony Kotlety pożarskie



1. Potrawy duszone sporządza się z całych tuszek, z ich elementów (np. udka) lub   
   z drobnych kawałków (np. gulasz).

Całe tuszki Elementy tuszek Drobne kawałki



1. Potrawy pieczone sporządza się w z tuszek w całości (z nadzieniem lub bez nadzienia) oraz z elementów (z nadzieniem lub bez nadzienia, rolady).

Całe tuszki Tuszki nadziewane Elementy tuszek



Rolady



Literatura:

* Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów – część 1”, WSiP, Warszawa 2013;