



Nozioni di Tecnica Culinaria



Cottura delle carni di bue di vitello di selvaggina

- **Bue**
Brasato
Alla griglia
Poché (affogato)
Ragout
Etouffé
- **Vitello**
Etuvé
In casseruola (affogato)
Allo spiedo
Blanquette
Bollito
Fricassea
Fritto
Glassato
Poelé
Arrosto
Sauté
- **Selvaggina**
Salmi
Civet

Bollito

Le carni sono cotte in acqua bollente:

- leggermente salata,

- con mirepoix durante la bollitura togliere le impurità che vengono alla superficie

Allo spiedo

- Cottura dell' articolo infilzato su spiedo, mediante calore diretto da legna, carbonella.
- Normalmente per questa preparazione si usano parti intere;
- Sale, pepe, aromi;
- Prima e durante la cottura ungere di materia grassa utilizzando il proprio liquido
- Mai pungere.

Brasato

- Brasare deriva dal recipiente di cottura.
- Sono Brasate tutte quelle previamente coperte con salsa, sugo, od altri liquidi, e poi cotte in brasiera chiusa a fuoco moderato.
- Rosolare e spruzzare di buon vino rosso;
- Utilizzare recipiente coperto;
- Fondo formato da mirepoix, da **bouquet** e da liquido che può essere brodo, con poco pomodoro concentrato, oppure demi-glace molto fluida.

Blanquette

- Spezzato di carne bianca cotto nel brodo con legumi, saporì, e servito con salsa apposita.
- Si usa solo per spezzati di vitello e di pollo; (l'apposita salsa è preparata con roux bianco, brodo di cottura, panna di latte)
- Cuocere in pieno liquido sino a cottura completa.
- Carne normalmente di vitello tagliata a pezzi;

