



**МИР
ПРОДУКТОВ**



Rougié – посол французской гастрономии.

Основанный в 1875, дом Rougié уже на протяжении 140 лет является мировым лидером в производстве такого шедевра французской гастрономии, как фуа-гра.

На рынке представлена термообработанная утиная фуа-гра в вакуумной упаковке на подложке 350-400 г.



Способ производства термообработанной фуа-гра

- ✓ сырье тщательно сортируется и для дальнейшего производства используется только печень хорошей формы, без повреждений на поверхности, без гематом;
- ✓ используется только **большая доля печени** (как известно, печень состоит из двух долей большой и малой, обычно большая доля идет на нарезку эскалопов, а малая для изготовления терринов и паштетов);
- ✓ большую долю печени выкладывают на подложку, упаковывают в вакуум и отправляют в автоклав для термической обработки;
- ✓ при пиковой температуре в 70°C печень обрабатывается около 10 минут, таким образом, печень слегка готова на поверхности, оставаясь внутри полуготовой. При термообработке неизбежно появление тонкого слоя жира на поверхности печени;
- ✓ после приготовления печень охлаждают и подвергают шоковой заморозке.

Рекомендации по приготовлению термообработанной фуа-гра



***Печень разморозить в течение 24 ч в холодильнике**



***Для облегчения нарезки на эскалопы, опустить нож в горячую воду**



***Нарезать эскалопы под острым углом для увеличения поверхности эскалопа**



***Эскалопы готовы к обжарке**



***Эскалопы обжарить на разогретой до 180°C не более 30 секунд с каждой стороны.**

Совокупность потерь жира, который выделяется при обжарке, включая тот жир, который находится на поверхности, примерно равна потерям жира, как если бы вы готовили сырую печень



***Эскалопы выложить на бумажную салфетку, чтобы удалить лишний жир, приправить морской солью и черным перцем**