

Aves

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:51

Actualizado: 30/04/2018 20:07

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/aves.pdf>

AVES

Pollos, pavos, patos y los cebados y exquisitos capones y pulardas fueron domesticados por el hombre como una alternativa a la carne procedente de la caza. En principio, estaban reservados a los días de fiesta y grandes celebraciones. Hoy en día, su consumo se ha popularizado de tal modo, que las aves salvajes han dejado de ser casi una rareza en nuestras mesas.

Tipos y Variedades

Las aves ofrecen una carne blanca, con poco aporte de grasa -excepto las cebadas- y numerosas proteínas. El pollo de granja ha sido el ave más consumida, pero desde hace poco más de un lustro, ha encontrado una dura competencia en la carne de pavo y, algo menos, en la del pato. A la vez, las codornices y perdices van perdiendo su condición de caza para pasar a convertirse en aves domésticas, ya que gran parte se cría en granjas, lo que permite disponer de ellas todo el año.



El Gallo

Es el macho adulto y padre de las aves domésticas de la especie gallus, que engloba gallinas y pollos de todas las edades. Se distingue por su cresta roja, que sólo se insinúa en la hembra, y por el plumaje de su cola. Algunos ejemplares se destinan a la reproducción y otros son castrados a los 4 meses para su ceba y engorde. En nuestro país, el consumo de ejemplares adultos es escaso.

La Gallina

