İBERICO VE PREMIUM ETLER · PREMIUM ÖRDEK VE KANATLI

# Fransız Bıldırcın Bacağı

Cuisses de Caille Françaises

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Ürün bilgileFransa'nın premium kümes hayvanı yetiştiriciliğinden elde edilen, koyu renkli ve yoğun aromalı minyatür bıldırcın bacaklarıdır. Lüks catering operasyonları ve fine dining başlangıç tabakları (amuse-bouche) için firesiz porsiyonlama sunan, konfi (confit) veya tava mühürlemesiyle damakta eriyen butik bir gastronomi harikasıdır.ri güncelleniyor. Detay ve numune talebi için satış ekibimize yazın.

## Teknik Künye

| | |
|---|---|
| Ürün Kodu | **KAN-05** |
| Net Miktar | **1 kg** |
| Satış Birimi | **kg** |
| Koli İçi | **10 kg / koli** |
| Min. Sipariş | **10 kg** |
| Durum | **Stokta** |

### SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

### ÜRÜN BİLGİSİ

Cuisses de Caille Françaises (Fransız Bıldırcın Bacağı), kanatlı dünyasının en zarif ve lezzet yoğunluğu en yüksek kesimlerinden biridir. Fransa'nın geleneksel ve katı kümes hayvanı yetiştiriciliği kurallarına göre serbest dolaşan (élevage en plein air) ve doğal tahıllarla beslenen bıldırcınlardan elde edilir. Bıldırcının göğüs etine kıyasla daha fazla hareket eden bacak bölgesi, yüksek miyoglobin oranı sayesinde çok daha koyu renkli, sulu ve av etini andıran o derin, karakteristik topraksı aromaya sahiptir. Profesyonel mutfaklarda bu minyatür karkas parçası, şeflerin yaratıcılığını sergilediği bir kanvas gibidir. Tek lokmalık amuse-bouche (ağız hoşluğu) sunumlarından, lüks ziyafetlerin sıcak başlangıçlarına kadar çok geniş bir yelpazede kullanılır. Üzerindeki narin deri, yüksek ısıda saniyeler içinde çıtırlaşırken, kemikli yapısı ısının etin merkezine eşit yayılmasını sağlayarak iç kısmın yumuşacık ve sulu kalmasını garanti eder. Klasik tavuk veya ördekten çok daha zarif olan bu parça, fine dining menülerine doğal bir şıklık katar. HORECA operasyonları için bıldırcın bacağı, mutfak matematiğinde mükemmel bir denge unsurudur. Kemikli yapısına rağmen küçük hacimli olması, porsiyonlama sırasında şeflere net bir maliyet kontrolü sağlar. Yüksek "Algısal Değer" (perceived value) yaratan bir ürün olduğu için, tabakta az gramajla yer alsa bile restoranın veya otelin prestij fiyatlamasını doğrudan destekler. İTHALY tarafından taze veya gelişmiş IQF teknolojisiyle donmuş olarak sunulan bu butik lezzet, mutfağınızın atıksız ve kârlı operasyonlarına estetik bir imza atar. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Bıldırcın bacağı nasıl pişirilmelidir? Küçük ve narin bir yapısı olduğu için çok uzun süre yüksek ısıya maruz bırakılmamalıdır. En klasik ve lezzetli yöntem, ördek yağı veya zeytinyağında çok düşük ısıda saatlerce pişirilerek yapılan "Confit" (Konfi) tekniğidir. A la minute servisler için ise kızgın tavada derisi çıtırlaştırılıp fırında sadece birkaç dakika dinlendirilmesi yeterlidir. Bıldırcın etinin tadı tavuğa mı yoksa ördeğe mi benzer? Bıldırcın eti, tavuktan çok daha koyu renkli ve karakterlidir. Tat profili olarak tavuktan ziyade ördeğe ve sülün gibi hafif av etlerine daha yakındır.

Kendine has fındıksı, hafif topraksı bir derinliği vardır. Bacak kısmı (dark meat) ise hayvanın en lezzetli ve yağlı bölümü olduğu için bu aromatik zenginliği en üst düzeyde sunar. Kemikli servis edilmesi zorluk yaratır mı? Aksine, bıldırcın bacağının kemikli servis edilmesi fine dining kültürünün bir parçasıdır. Kemiğin ucunun sıyrılarak (Fransız kesim / frenched) sunulması, misafirin bu narin eti elle kibarca yiyebilmesine (finger food) olanak tanır. Ayrıca kemik, pişme esnasında etin suyunu kaybetmesini engelleyen doğal bir yalıtkan görevi görür.

**MUTFAKTA KULLANIM**

Mutfak Bilimi ve İşletme Kârlılığı:
Bıldırcın bacağı (dark meat), yoğun miyoglobin ve zengin bağ dokusu içerir. Bu yapı, etin "Confit" (yağda ağır pişirme) tekniğine olağanüstü bir uyum sağlamasını beraberinde getirir. Düşük ısıda (85-90°C) saatlerce piştiğinde kollajen jelatine dönüşür ve et kemikten adeta eriyerek ayrılır. Operasyonel açıdan bu ürün, catering ve ziyafet (banquet) mutfaklarının kurtarıcısıdır. Yüzlerce porsiyon önceden konfi edilip bekletilebilir ve servis anında sadece 1 dakikalık yüksek ısı şoklamasıyla (salamander veya kızgın tava) derisi çıtırlaştırılarak aynı anda yüzlerce misafire kusursuz standartta sunulabilir. Gramaj olarak küçük olan bu parça, menüde "Fransız Bıldırcını" ismiyle yer aldığında, düşük gıda maliyetiyle (food cost) yüksek tabak fiyatlaması yaratma konusunda mutfağın en güçlü finansal araçlarından biridir.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Cuisses de Caille Confit (Geleneksel Konfi): Bıldırcın bacakları bir gece önceden deniz tuzu, taze kekik, sarımsak ve tane karabiberle kürlenir. Ertesi gün saf ördek yağının içinde çok kısık ateşte 2-3 saat pişirilir. Servis anında tavada derisi çıtırlaştırılarak, yanında pürüzsüz bir kereviz püresi veya Beluga mercimeği yatağında sunulur. Bu reçete, Fransız gastronomisinin lüks temellerinden biridir.
- Porto Şarabı Redüksiyonu ile Mühürleme: A la minute (anında) servisler için. Bacaklar yüksek ateşte döküm tavada derisi altın sarısı olana dek mühürlenir. Tavada kalan et özsuları (fond), kırmızı Porto şarabı ve biraz demi-glace ile çektirilerek (deglaze) yoğun, tatlı-asidik bir sos elde edilir. İncir veya orman meyveleriyle tabaklanarak asidite ve etin yağlı dokusu dengelenir.
- Lüks Amuse-Bouche (Lolipop): Kemik ucu kasaplık teknikle tamamen sıyrılır (lolipop formuna getirilir). Trüflü bal ve soya sosu bazlı hafif bir sırla (glaze) fırınlanan tek bir bıldırcın bacağı, tadım menülerinin başlangıcında misafiri karşılayan unutulmaz bir tek lokmalık (bite) lükse dönüşür.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Pinot Noir ve Gamay (Zarif Kırmızılar): Bıldırcın eti, yapısı gereği kırmızı şarapla eşleşmek ister ancak ağır tanenli şaraplar (Cabernet, Syrah) bu minyatür eti anında ezer. Fransa'nın Burgonya (Pinot Noir) veya Beaujolais (Gamay) bölgelerinden gelen, taneni düşük, asiditesi canlı ve orman meyvesi/mantar notaları barındıran zarif kırmızılar, bıldırcının o topraksı lezzetiyle olağanüstü bir harmoni yaratır.
- Yıllanmış Chardonnay: Eğer bıldırcın kremalı veya tereyağlı bir sosla (örneğin trüf sosu) servis ediliyorsa, meşe fıçısında yıllanmış, dolgun gövdeli bir beyaz şarap, etin o fındıksı aromasıyla kusursuz bir eşleşme sağlar.

Doğru Servis ve Mutfak Dinamikleri:
Bıldırcın bacağı çok küçük bir kütleye sahip olduğu için pişirme penceresi çok dardır; saniyeler içinde kuruyup sertleşebilir. Eğer konfi yapılmayacaksa ve tavada mühürlenecekse, oda sıcaklığına geldikten sonra pişirilmeli ve mutlaka 2-3 dakika ılık bir ortamda dinlendirilmelidir. Derisinin cam gibi çıtır olması, altındaki yumuşak etle zıtlık yaratması açısından bir zorunluluktur; bu yüzden servise çıkana kadar üzeri asla ağır bir sosla tamamen kapatılmamalı veya kapalı bir kapta (buhar yapacak şekilde) bekletilmemelidir.

**Bu ürün için teklif ve numune**

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fransiz-bildircin-bacagi

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.