

Месо пловки (патака).

Пловчије месо (пачије месо) је сладуњаваог укуса, а најбољег су квалитета младе патке тежине од 1 до 1,5 kg. Пачије месо је тамне боје и компактно, па је, као такво, погодно за припремање у хладној кухињи. Може се припремати на ражњу, динстати, пунити надевом. Пуни се разним мусевима, од кестена, цигерице, јабука и слично.

Месо ћурки (ћуреће месо)

Под ћурећим месом се подразумева месо добијено клањем ћурки и ћурана. Ћуреће месо је најквалитетније од новембра до фебруара. Ћурка, као и кокошка, има двије врсте меса: црно (батаци и карабатаци) и бијело (груди). Квалитетније је бијело месо и више се користи у угоститељству. Ћурка се највише динста и пече у цијелом комаду, пуни и припрема на подварку. Најчешће се пуни трифлама, печуркама, орасима, кестењем, јабукама и другим надјевима. Ћурка пуњена мусом од јабука сервира се на хладним бифеима и изгледа веома декоративно. Национални специјалитет енглеске кухиње су печена ћурка са јабукама и ћурећа прса са сосом кумберланд. Од ћурећег меса припремају се готова јела: паприкаш, соте, ћувеч, пилав, ајмокац, чорбе, гратинирана јела. Месо од прса може се припремати и по поруџбини, пржити натур, на роштињу, за ражњиће, поховано на бечки и париски начин.