

A baromfiudvar lakóit fajta, nem és kor alapján különböztethetjük meg.

A csirkék a 20 hetesnél fiatalabb, még nem ivarérett állatok. A kisebbek (50-60 dekásak) rántani, roston sütni, grillezni valók. A nagyobbakból (70-80 dekásakból) inkább paprikás vagy pörkölt készül.

A jérce a 20 hetesnél fiatalabb, 1 kiló körüli súlyú baromfi. Egészben sütjük vagy töltjük, de szokás szétbontani is, mert mellfiléje roston sütve és rántva, a combja sütve kiváló.

A tyúkok 20 hétnél idősebb „leányok”, súlyuk kb. 1,5-2,5 kg. Ezeket leginkább pároljuk, főzzük.

A kakasok a 20 hétnél idősebb „fiúk”, súlyuk 2,5-3 kg. Földarabolva hosszú ideig pároljuk vagy főzzük. Az ivartalanított (ez a művelet javítja a hús minőségét) kakas a kappan.