

# Ассортимент , классификация и приготовление сложных салатов из птицы(курицы, индейки, цыплят и утки)

По ПМ 02: «Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной холодной кулинарной  
продукции»

Выполнила студентка группы ОП-1-15  
Нибудкина Елизавета

# Выбор Птицы

- Возраст птицы - важный критерий при выборе рецепта. Как правило, мясо молодых птиц нежно и обладает тонким вкусом. Они идеальны как для жарки на плите или на гриле, так и для тушения - то есть для быстрых способов приготовления, при которых сохраняются вкусовые свойства и сочность мяса. Нежное мясо грудки постной птицы - кур, индеек и цесарок быстрее достигает готовности, чем темное мясо ножек.
- С возрастом мясо становится более жестким, в особенности постоянно работающие мускулы ног. Но мясо взрослой птицы при этом приобретает такой вкус, какой редко бывает у молодых особей. К тому же оно становится упругим и требует более длительной готовки, чтобы придать нежность мускульным тканям. Определить возраст свежезабитой птицы нетрудно.
- У молодых экземпляров клюв и кончик грудной кости на ощупь эластичны и легко сгибаются, а у старых - жестки. Но когда вы покупаете упакованную, свежую или мороженую, птицу, вам приходится полагаться на этикетку и на то, что вы сможете увидеть через оболочку. Кожа у молодой птицы должна выглядеть гладкой, на ней не должно быть волосков. Цвет кожи у разных пород различный и зависит еще от кормов, так что это не может служить надежным признаком для определения возраста и качества птицы.

# Предварительная обработка ПТИЦЫ

□ Прежде чем начать готовить птицу, нужно убедиться в том, что она должным образом обработана. После ощипывания частью остаются мелкие перышки, которые нетрудно выщипать руками. Если на коже видны отдельные волоски, подержите птицу над огнем и стряхните опаленные перья. Шея и грудка должны быть совершенно чистыми. Иногда в тушке остаются почки и по обе стороны позвонка - обрывки легочной ткани. Можете удалить их, если хотите, но это совсем не обязательно, так как они никак не повлияют на вкус готовой птицы.

Может случиться, что вы купили гуся или утку, у которых еще имеется жировые железы - два небольших узелка на верхней стороне хвоста - эти железы служат птице, чтобы поддерживать водонепроницаемость оперения. Вопреки широко распространенному мнению, жировые железы у большинства птиц совершенно безвредны, и их удаляют лишь из эстетических соображений. Однако у московских уток и у диких уток эти железы, если их не удалить перед готовкой, придают мясу птицы мускусный привкус. Вы сможете без труда удалить эти жировые железы кончиком острого ножа.

Не откладывайте готовку свежей птицы больше чем на дня: птица не может оставаться в холодильнике дольше, не теряя своих вкусовых качеств.

# Отваривание птиц

- Тушки кур, цыплят и индеек, заправленные «в кармашек» или прошитые в одну или две нитки, кладут в горячую воду. При варке в одном котле кур, цыплят и индеек сначала кладут индеек, потом кур и последними цыплят, накрывают котел крышкой и нагревают до кипения. После закипания с бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни и лук, соль и варят при очень слабом кипении.

По мере готовности птицы из котла сначала вынимают:

- цыплят, которые варятся 25-30 мин,
- затем кур (45—60 мин),
- потом индеек (1,5—2 ч).
- утки варятся 1 ч,
- гуси 1—2 ч.



- Готовность тушки определяют проколом поварской иглы в толстую часть ножки (игла должна свободно проходить).

Дичь для вторых блюд варят редко (обычно отварная дичь используется при изготовлении салатов и других холодных закусок), но процесс варки дичи в основном не отличается от варки домашней птицы.

# Птица припущенная

- Припускают в основном изделия из котлетной и кнельной массы, филе кур и дичи, а также цыплят и молодок. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд в сотейник, дно которого смазано маслом, и наливают бульон так, чтобы он покрывал изделия на  $1/4$ - $1/3$  их высоты. Посуду накрывают крышкой и припускают на слабом огне. Филе кур или дичи припускают в сотейнике, солят, сбрызгивают поверхность лимонным соком, чтобы цвет мяса был белым, наливают бульон так, чтобы он покрывал филе на  $1/4$ - $1/3$  высоты, и припускают на слабом огне. Цыплят и молодок (кур) укладывают в посуду под углом в  $45^\circ$  к плоскости дна, на дно посуды кладут нарезанные ароматические овощи и лук и заливают бульоном и сухим вином на  $1/4$ - $1/3$  высоты птицы. После этого птицу солят, посуду накрывают крышкой и припускают до готовности. Полученный при припускании бульон используют для приготовления соусов.



# Жарение и тушение птицы

- Тушки крупной домашней птицы (индеек, гусей и уток), заправленные «в кармашек» или прошитые нитками, солят и укладывают на противни спинкой вниз. Поверхность тушек индеек поливают растопленным жиром птицы, а если птица тощая, то растопленным свиным салом, жирных гусей и уток — горячей водой и ставят в жарочный шкаф.
- Во время жарки домашней птицы и дичи в жарочном шкафу необходимо тушки периодически переворачивать и поливать жиром и выделяющимся из них соком.

□ Продолжительность жарки

- индеек и гусей 1,5—2 ч,  
— кур 45—60 мин,  
— цыплят 25—30 мин,  
— уток 50—60,

Готовность мяса птицы определяют по соку, выделяющемуся из жарящихся тушек при проколе иглой наиболее толстых частей. Если сок бесцветно-прозрачный, птица готова, если красновато-мутный, птица сырая.

Готовые тушки домашней птицы и дичи вынимают из жарочного шкафа, удаляют нитки, перекладывают в другую посуду, а с жидкости, оставшейся на противне, снимают жир и готовят из нее подливку (сок), которой поливают птицу при подаче. Непосредственно перед подачей птицу и дичь рубят на порционные куски.

Жареные тушки индеек, гусей и уток разрубают пополам в продольном направлении, затем каждую половину делят на филе и ножку и рубят их на одинаковое количество кусочков. Кур рубят на четыре, пять, шесть и более частей, в зависимости от величины тушек и нормы раскладок. Рябчиков и куропаток подают целыми тушками или разрубленными на две части вдоль грудной кости.

# Запекание птицы

- Мясо домашней птицы и дичи, а также продукты, входящие в состав запекаемых блюд, до запекания варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности. Готовые продукты в зависимости от характера блюда заправляют соусом, укладывают в мельхиоровые блюда, сковороды, металлические формочки, в калачи, корзиночки или волованы, выпеченные из слоеного или сдобного теста, а затем запекают. Запекание преследует цель быстрого образования поджаристой корочки по всей поверхности запекаемого блюда; для этого требуется более высокая температура жарочного шкафа, в пределах 300—350°.
- Блюда, подготовленные к запеканию как полуфабрикаты, можно хранить не более 2 ч. Готовые запеченные блюда не следует хранить, так как их внешний вид и вкусовые качества ухудшаются.



# Технологическая карта

## На блюдо: «Салат из индейки с помидорами и сыром»

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порций	Брутто 2 порций	Нетто 2 порций
Филе индейки	129	95	258	190
<b>Масса отварного филе</b>	-	40	-	80
Помидоры	25	20	50	40
Сыр	10	10	10	10
Зелёный лук	14	10	28	20
Йогурт натур.	45	45	90	90
Майонез (сметана)	20	20	40	40
Кетчуп	3	3	6	6
Сок лимона	0,5	0,5	1	1
Сахар	0,5	0,5	1	1
Соль	0,5	0,5	1	1
Перец	0,5	0,5	1	1
<b>Выход</b>	-	<b>150</b>	-	<b>300</b>



# Технология приготовления «Салата из индейки с помидорами и сыром»

- Мелко нарезать зеленый лук, перемешать с нарезанными дольками помидорами (можно очистить их от кожицы), отварное филе индейки, нарезать тонкими слайсами. Сыр натереть на купной тёрке.
- Для заправки смешать йогурт, майонез, сметану, сок лимона, кетчуп, сахар, соль, перец и заправить салат, перемешать.

# Требования к качеству «Салата из индейки с помидорами и сыром»

- Внешний Вид: аппетитный;
- Вкус: индейки;
- Цвет: яркий;
- Запах: индейки и помидоров;
- Консистенция: индейка не потеряла форму , кусочки ровные.



# Технологическая карта

## На блюдо: «Карпаччо из ПТИЦЫ»

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порций	Нетто 2 порций
Филе куриное	40	30	80	60
Чеснок	6	5	12	10
Соль	2	2	4	4
Смесь перцев	3	3	6	6
Кориандр	5	5	10	10
Травы сушеные	2	2	4	4
Паприка	3	3	6	6
<b>Выход</b>	-	<b>50</b>		<b>100</b>

# Технология приготовления «Карпаччо их птицы»

- Делаем смесь для курицы: всыпаем сушеные травы и свежемолотый перец (смесь). Теперь добавляем измельченный чеснок и паприку (она придает курице приятный красноватый оттенок). Теперь перемешиваем все до однородной консистенции.
- Куриное филе тщательно промыть и обсушить при помощи бумажных салфеток. Нарезать каждый кусочек вдоль на три части. Теперь окунаем каждый кусочек в приготовленную смесь и обваливаем его со всех сторон. Выложить все кусочки в кастрюлю. И ставим под гнет на 3-4 часа.
- За это время курица успела пустить сок и хорошенько промариноваться. Берем каждый кусочек филе и обсушиваем его на бумажной салфетке, чтобы избавиться от лишней жидкости.
- Далее нам необходимо нанизать курицу на нитку или на шампур. Поместить подготовленную курицу в специальное оборудование для того чтобы она высохла или в духовой шкаф. После того как филе курицы высохнет необходимо тонко нарезать и можно подавать.



# Требования к качеству «Карпаччо из птицы»


- Внешний Вид: мясо можно подать с сыром, помидорами и салатом;
- Вкус: курицы;
- Цвет: розовый;
- Запах: сушеного мяса;
- Консистенция: мясо мягкое, приятное на вкус.



# Технологическая карта

## На блюдо «Салат с гусем, ананасами и грушами»

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порций	Нетто 2 порций
Гусь(мясо варёное)	88	78	176	156
Груши	3	3	6	6
Ананасы	3	3	6	6
Огурцы	15	10	30	20
Лесные орехи	3	3	6	6
Лайм	1	1	2	2
Перец красный (молотый)	1	1	2	2
Соль	1	1	2	2
<b>Выход</b>	-	<b>150</b>	-	<b>300</b>



# Технология приготовления «Салата с гусем, ананасами и грушами»

- Отварное мясо гуся ,грушу и огурцы нарезать соломкой.
- Ананас нарезать ломтиками. Все ингредиенты салата, кроме мяса гуся, соединить, посолить и поперчить.
- На блюдо уложить мясо гуся, сверху салат, полить соусом бальзамическим или гранатовым и украсить рублеными орехами, ломтиками лайма и карамелизированным ананасом.

# Требования к качеству «Салата с гусем, ананасами и грушами»

- Внешний Вид: яркий и аппетитный;
- Вкус: гусяного мяса и ананасов;
- Цвет: от гуся тёмный;
- Запах: карамелизованного ананаса и салата;
- Консистенция: мясо мягкое, приятное на вкус, не потерявшее форму.





# Подача Салатов с курицей, индейкой, гусем и уткой

