



Кулинарная механическая обработка сельскохозяйственно ПТИЦЫ И ПОРЦЕТОЙ ПИЩА



выполнила курагина Л.С гр.
53-26



Основные этапы

1. Оттаивание
2. Опаливание
3. Удаление головы, шеи и ножек
4. Потрошение
5. Промывание





Оттаивание и опаливание

Мороженые тушки птицы укладывают на стеллажи в один ряд чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 8-15°C гусей и индеек 8 ч, кур и уток 5-6 ч.

Вначале тушки обсушивают полотенцем, затем натирают отрубями для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некоптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.





Потрошение

Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие. У птицы, поступающей в потрошеном виде, удаляют сальник, легкие, почки. После потрошения вырезают анальное отверстие и участки мякоти, пропитанные желчью.





Промывание

Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ.

Промытую птицу для обсушивания укладывают противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.

