

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

МДК.01.02

# Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы



Выполнила: преподаватель СД  
Е.С. Ефремова

# Бефстроганов из птицы

(блюдо Ярославской кухни)



**Брусочки  $m=5-7$  г**



# Поджарка из птицы



**Брусочки  $m=10-15$  г**





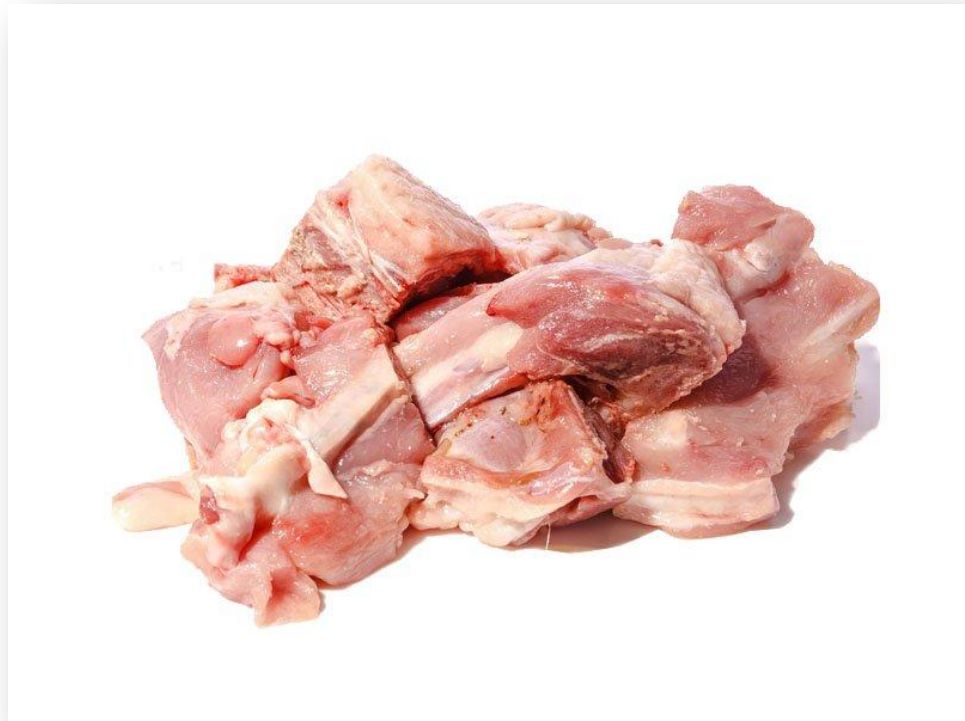
# Шашлык из птицы



- Кусочки мякоти 4-5 шт. на порцию,  $m = 40-50$  г,
- Маринуют
- Надевают на шпажку



# Рагу из птицы



**тушку разрубают на куски по 2-3 шт. на порцию,  
m=40-50 г**



642. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	157	109
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	145	103
» утка	300	192	240	154	180	115
» индейка	235	171	188	137	142	103
» гусь	318	208	256	167	191	125
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	1/8 шт.	109
» кролик	176	167	140	133	105	100
» субпродукты птицы*	—	156	—	125	—	94
Маргарин столовый	5	5	4	4	3	3
<b>Масса жареной птицы, дичи, кролика или субпродуктов</b>	—	125	—	100	—	75
Картофель	133	100	193	145	213	160
Морковь	44	35	25	20	44	35
Репа	33	25	27	20	—	—
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Маргарин столовый	10	10	8	8	7	7
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
<b>Масса гарнира и соуса</b>	—	250	—	250	—	250
<b>Выход</b>	—	375	—	350	—	325

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40-50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разрубленные на 2-3 части) обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № 759), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

# Плов из птицы



**тушку разрубают на куски по 4-5 шт. на порцию,  
m=25-30 г**

**645. Плов из птицы, дичи или кролика**

1-й вариант

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	265	181	213	145	—	—
или цыпленок	261	181	209	145	—	—
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	—	—
» индейка	235	171	188	137	—	—
» утка	300	192	240	154	—	—
» гусь	318	208	256	167	—	—
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	—	—
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	167	2/3 шт.	133	—	—
» кролик	176	167	140	133	—	—
Мargarин столовый	20	20	15	15	—	—
Лук репчатый	24	20	18	15	—	—
Морковь	25	20	19	15	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10	—	—
Крупа рисовая	65	65	70	70	—	—
<b>Масса тушеной птицы или кролика</b>	—	125	—	100	—	—
<b>Масса готового риса с овощами</b>	—	200	—	200	—	—
<b>Выход</b>	—	325	—	300	—	—

Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф.



# Чахохбили



**тушки птицы разрубают на куски по 2-3 шт. на порцию,  
m = 40-50 г**

## 711. Чахохбили (грузинское национальное блюдо)

Курица	318	217	213	145	—	—
Маргарин столовый	20	20	15	15	—	—
<b>Масса жареной курицы</b>	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	150	126	150	126	—	—
<b>Масса лука пассерованного</b>	—	63	—	63	—	—
Помидоры свежие	71	60	71	60	—	—
или томатное пюре	28	28	28	28	—	—
Мука пшеничная	2	2	2	2	—	—
Бульон или вода	50	50	50	50	—	—
Уксус 3%-ный	10	10	10	10	—	—
Чеснок	4	3	4	3	—	—
Кориандр (кинза), базилик (зелень)	15	11	15	11	—	—
<b>Выход</b>	—	300	—	250	—	—

Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить и из других видов птицы.