

Продукция из запечённой птицы

- Запекание -это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности, которое осуществляется горячим воздухом или воздушно-дымовой смесью при температуре от 55° до 250°С.



Рокшай.ру

Ассортимент запеченных кулинарных изделий из мяса птицы.

Утка запеченная



*Цыпленок
запеченный*



*Голень запеченная"
Мешочек с
сюрпризом"*



Утка запеченная с овощами



Крылышки пикантные



Окорочок в медовой глазури



Технологическая схема производства цыплят запеченных.

Прием сырья

Размораживание (при t 8-10 $^{\circ}$ C.В течение 20-24 часов до t в толщине мышц не ниже 1 $^{\circ}$ C).

Подготовка тушек (опалка, потрошение, удаление, остатков пера и пеньков, устранение дефектов технологической обработки, мойка).

Посол в растворе поваренной соли с массовой долей 5% и 0,5% сахара, при t 2-4 $^{\circ}$ C в течении 16-18 часов.

Запекание (при 190-200 $^{\circ}$ C. В течении 50-80 мин. При t 120 $^{\circ}$ C. в течении 4,5-5 мин.

Охлаждение(при t 4 $^{\circ}$ C до t в толще мышц 8 $^{\circ}$ C).

Упаковывание.

Хранение при t не выше 8 $^{\circ}$ C, не более 48 часов.

Качественные показатели запеченных и копчено-запеченных уток

Показатель	Характеристика продукта	
	Утка запеченная	Утка копчено-запеченная
Внешний вид	Тушки уток правильно обработаны: шея удалена у основания. На поверхности кожи не должны быть волосовидных перьев, кровоподтёков, пеньков. Внутренняя поверхность чистая без сгустков крови и остатков внутренних органов. Тушка в целлофане. Поверхность тушек сухая ровно мерно обжаренная.	
Консистенция	Нежная	
Цвет и вид на разрезе	Цвет кожи от желтого до светло-коричневого. Цвет мышечной ткани на разрезе-от серого до бурого	
Вкус и запах	Свойственной утке запечённой с выраженным вкусом перца, запаха чеснока ровно мерно просоленный.	Свойственной утке копчено-запеченной, с выраженным ароматом копчения, вкусом перца и запахом чеснока ровно мерно просоленной.
Массовая доля поваренной соли%, не более.	2	3

Сроки хранения

- Запечённые и копчёно-запечённые изделия из мяса птицы хранят при t не выше 8°C . Запечённые- 48 часов; копчено-запеченные- 72 часа с момента окончания технологического процесса .



Оборудование



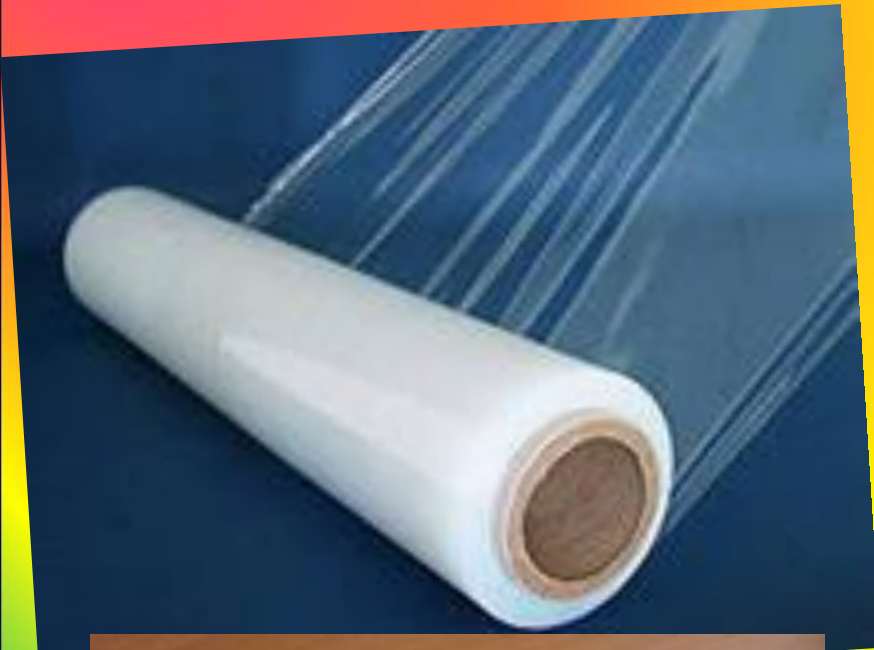


Re-designer





Материал для запекания мяса птицы



Упаковочный материал



