

# **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  $8^{\circ}\text{C}$ . Запечённые- 48 часов; копчено-запеченные- 72 часа с момента окончания технологического процесса.



# Оборудование





Re-designer





# Материал для запекания мяса птицы



# Упаковочный материал



