

ҚАЙЫРЛЫ ТАҢ
ДОБРОЕ УТРО
GOOD MORNING





**Тема урока:
Приготовление блюд
из птицы и дичи
Lesson theme:
Cooking poultry and game**



**АКТУАЛИЗАЦИЯ
ЗНАНИЙ
БІЛІМДІ
ӨЗЕКТЕНДІРУ**

Перечислите этапы обработки птицы

ОТТАИВАНИЕ
THAWING

ОЩИПЫВАНИЕ
PLUCKING

ОПАЛИВАНИЕ
SINGEING

ПОТРОШЕНИЕ
EVISCERATION

ПРОМЫВАНИЕ
LAVAGE



Перечислите этапы разделки птицы

ОКОРОК
ОКОРОК



ГОЛЕНЬ
ТОБЫҚ



БЕДРО
ЖАМБАС



ФИЛЕ
ФИЛЕ



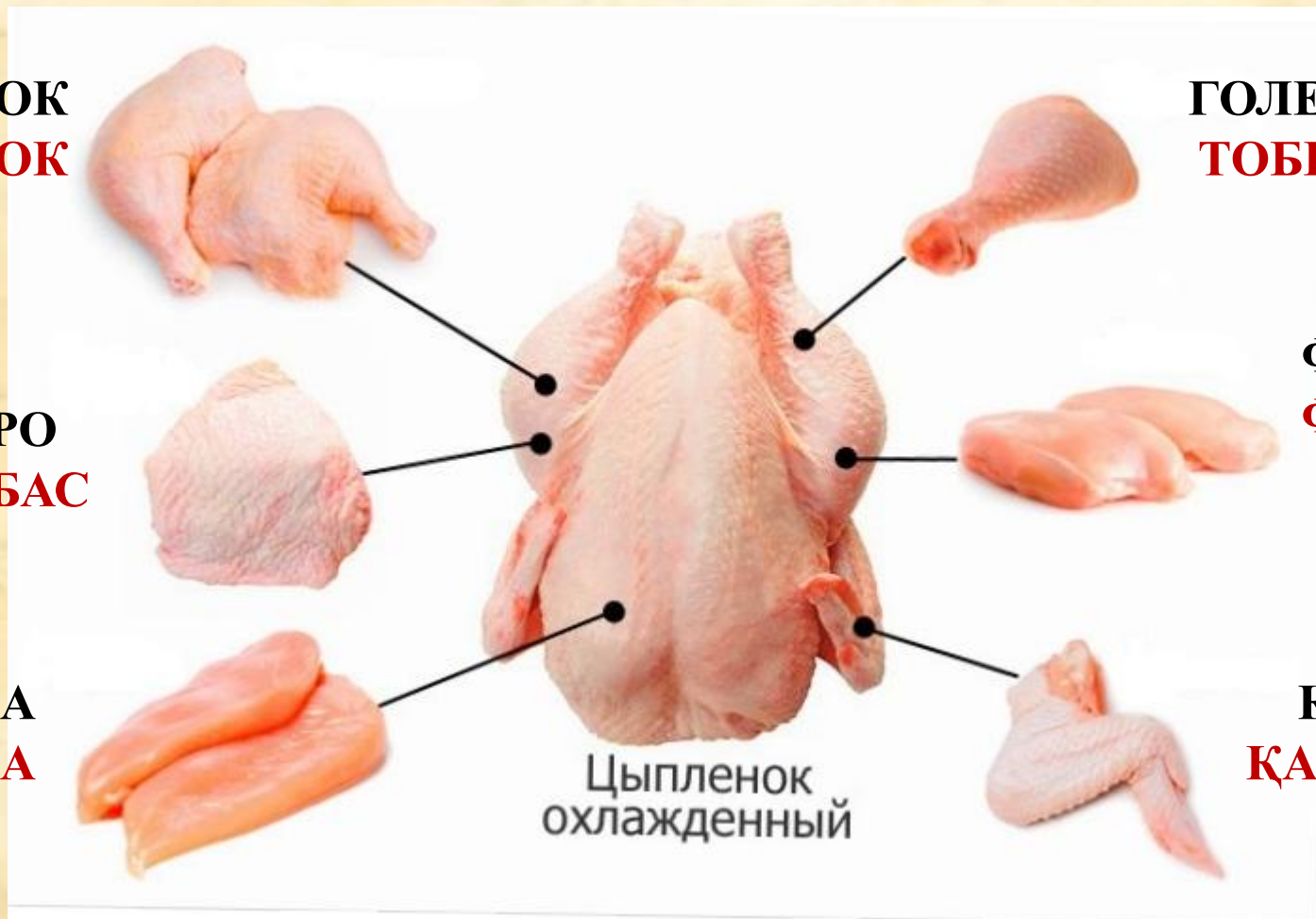
ГРУДКА
ГРУДКА



КРЫЛЬЯ
ҚАНАТТАРЫ



Цыпленок
охлажденный

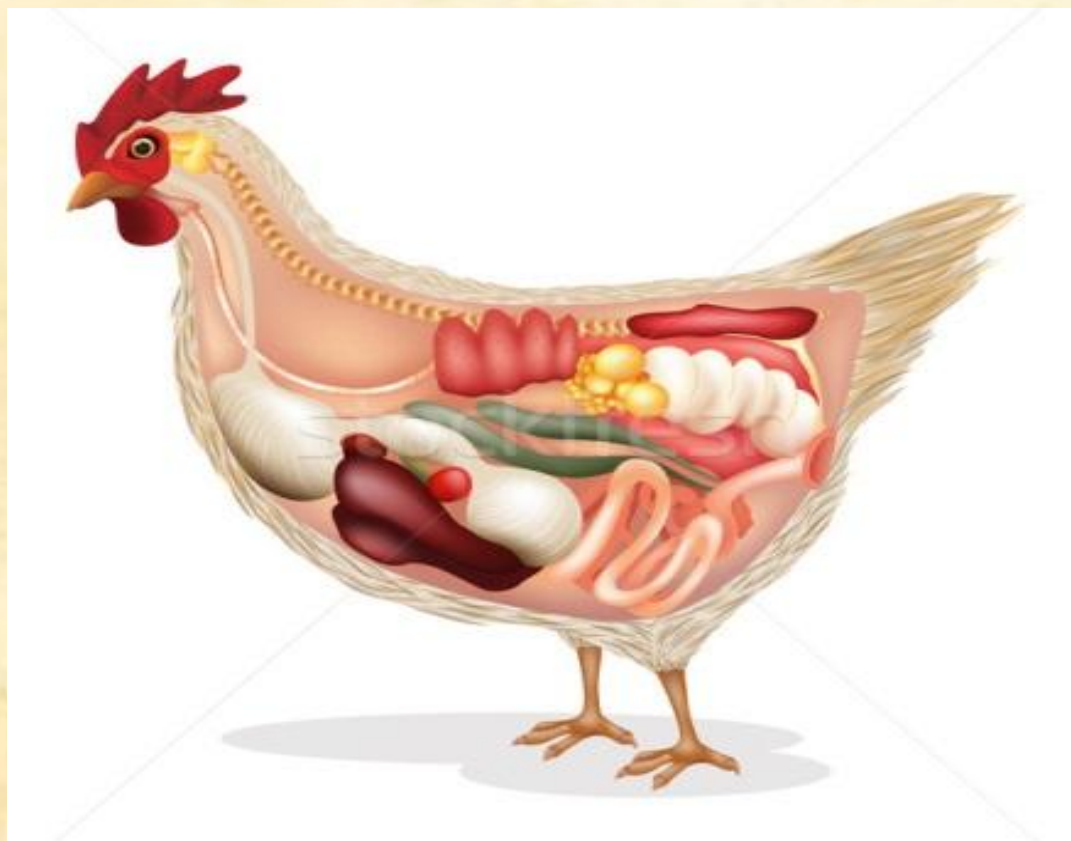


Перечислите субродукты из птицы

ПЕЧЕН
Ь
БАУЫР
LIVER

ШЕИ
МОЙЫ
Н
NECK

ГОЛОВ
Ы
БАС
HEAD



ЖЕЛУДКИ
ЖЕЛУДКИ
STOMACH
S

НОГИ
АЯҚ
FEET

СЕРДЦ
Е
ЖҮРЕК
HEART

Заправка птицы



Заправка в кармашек

На брюшке с двух сторон делают разрезы кожи (кармашки). В эти прорезы вставляются концы ножек. Кожей шеи закрывают шейное отверстие, крылышки выворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.



Заправка в одну нитку



Птицу укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой – прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола, затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с другой стороны. Накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивают иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с другой стороны. Тушку поворачивают на бок. Прокалывают одно крыло, закрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины. Прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают в узел в одну нитку.

Заправка в две нитки

Итак, одной ниткой заправляют крылышки, другой ниткой закрепляют ножки к тушке. Прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, перекидывают через ножку и прокалывают в обратном направлении. После чего так же завязывают два конца нити в узел. Таким образом можно заправить любую птицу (курицу, индейку, глухаря, тетерева).



Недостатки способа



Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках.

Перечислите полуфабрикаты из птицы

КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ



Надрезают у большого раскрытого филе с косточкой сухожилия в 2–3 местах, затем в данный надрез вкладывают малое филе. После этого, завернув края большого филе в середину, закрывают малое филе и придают ему овальную форму.

КОТЛЕТА ПО - КИЕВВСКИ



Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5—3 мм; сухожилия слегка надрезают и на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в лезоне, панируют в двойной белой панировке.

Какие блюда из птицы вы знаете

Курица запеченная



Куры гриль



Курица терияке



Чахохоби



Курица



Куриные



Курица по -



Какие соусы подают к блюдам из курицы

Соус



Соус



Сливочно -



Грибной соус



Клюквенный



Соус ткемали



**Сегодня на уроке мы
приготовим такие блюда как:**

**ФАРШИРОВАННАЯ
КУРИНАЯ ГРУДКА
ПОМИДОРОМ И СЫРОМ**



**КУРИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С
СОУСОМ ИЗ ТИМЬЯНА**

Фаршированная куриная грудка помидором и сыром под клюквенным соусом

Куриное мясо отделяем от кожи и жира. Обжариваем филе на сковороде гриль. В филе делаем ножом разрез вдоль и в глубину, так чтобы образовался кармашек для начинки. Готовим начинку. Сыр натираем на терке, помидор нарезаем кружочками, закладываем в кармашек. Можно скрепить вход зубочисткой или ниткой. Запекаем до готовности в духовке при температуре 180 градусов десять - пятнадцать минут. Для приготовления соуса нам понадобится 150 грамм клюквы. Складываем ее в сотейник, измельчаем до однородной массы, заливаем половиной стакана воды и подогреваем на огне. Тут же добавляем две столовые ложки сахара. Ждем, пока смесь закипит. В четверти холодной воды разводим ложку крахмала. Медленной струйкой добавляем его к закипающей клюкве. Все это время тушим клюкву на медленном огне. Выключаем плиту, даем соусу немного остыть. Оформляем блюдо и подаем.



Куриные медальоны с соусом из тимьяна

Куриное филе слегка отбиваем через пищевую плёнку. С помощью кулинарного кольца вырезаем медальоны. Каждый медальон смазываем оливковым маслом, солим, перчим с обеих сторон. Выкладываем медальоны на очень сильно разогретую сковороду-гриль. Обжариваем медальоны по 1-2 минуты с каждой стороны до образования румяной корочки. На этой же сковороде обжариваем овощи для гарнира перец, помидоры черри, кабачок. Готовим соус. Тимьян моем, подсушиваем. Листики тимьяна перетираем с солью и оливковым маслом в ступке. Добавляем к соусу нарезанный чеснок и лимонный сок, снова тщательно всё перетираем. Выкладываем медальоны на тарелки, поливаем соусом из тимьяна и сразу подаём к столу.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ SAFETY TECHNIQUE



Техника безопасности при приготовлении пищи

Safety during cooking

- к выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда;
- при выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку;
- проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку;
- проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды;
- включить вытяжную вентиляцию;
- при работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком;
- соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части;
- передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед;
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и



**ПРОШУ ВСЕХ ПРОЙТИ
В УЧЕБНУЮ ЛАБОРАТОРИЮ**

