

*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**



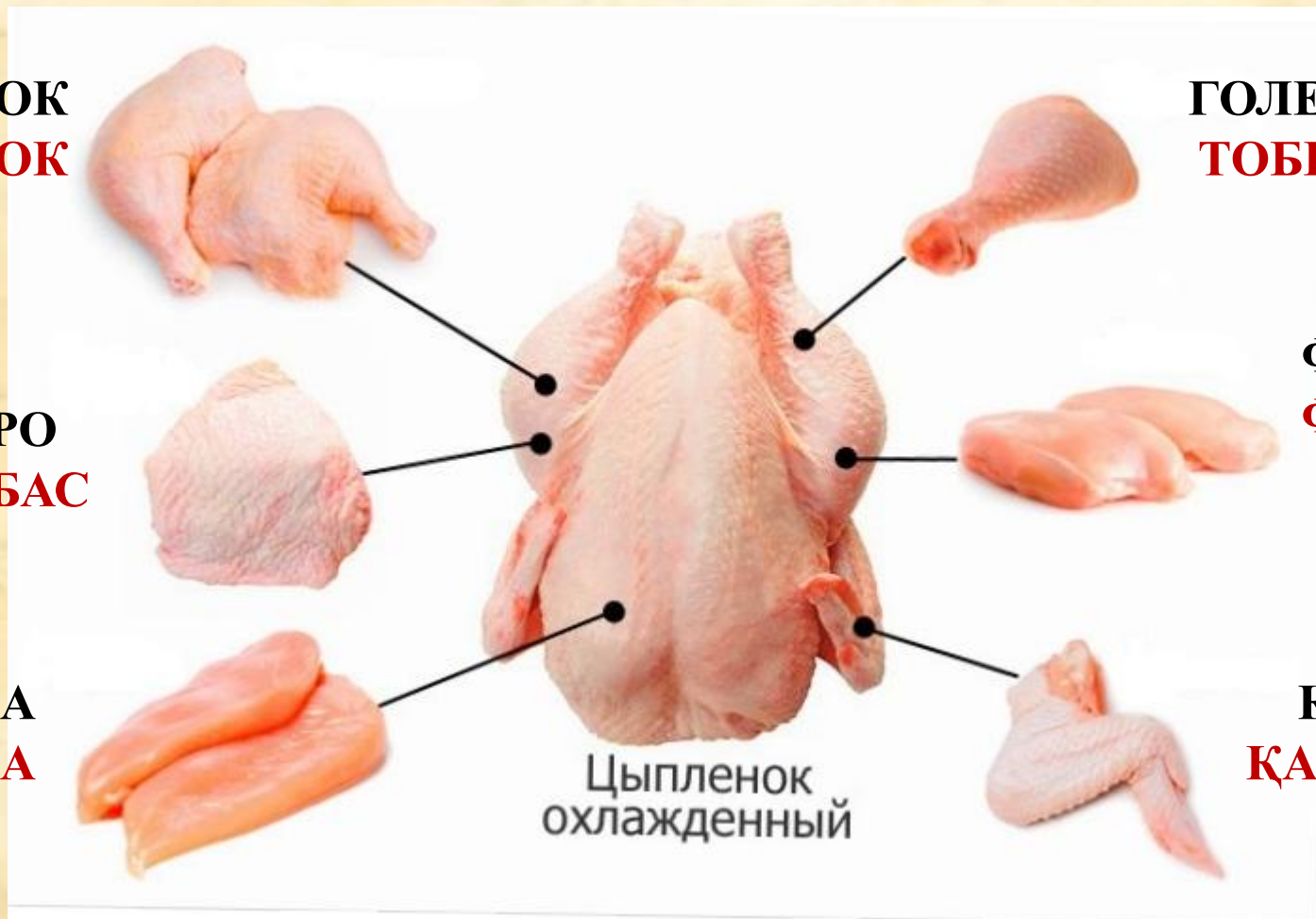
**ГРУДКА**  
**ГРУДКА**



**КРЫЛЬЯ**  
**ҚАНАТТАРЫ**



Цыпленок  
охлажденный

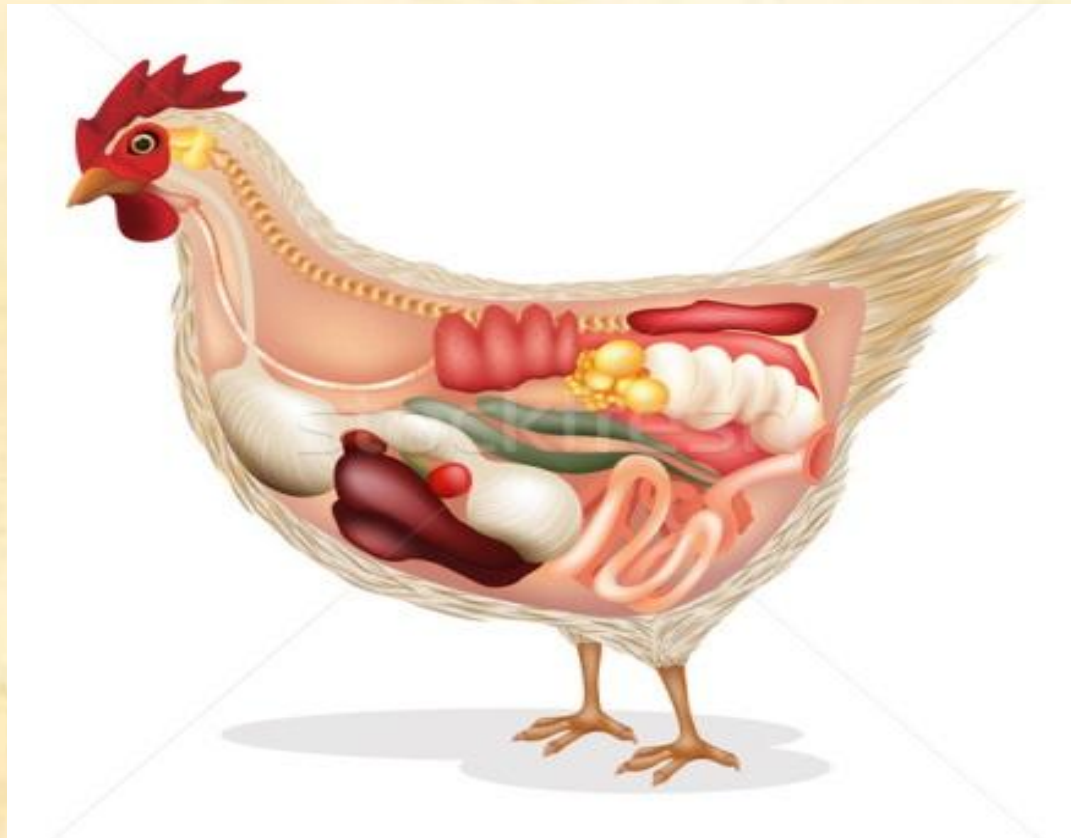


# Перечислите субродукты из птицы

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 льезоне, 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.



A professional kitchen setting featuring stainless steel equipment. On the left is a tall Electrolux steam oven with a control panel. In the center is a large stainless steel range hood with multiple filters. Below the hood is a stainless steel countertop with a gas cooktop, a sink, and various kitchen items like a bowl and pots. Underneath the countertop are stainless steel cabinets with blue handles. The floor is made of light-colored square tiles.

# 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**

