

**Тема: Разнообразие блюд и способы
тепловой обработки домашней птицы
По дисциплине: МДК 03.01. «Технология
приготовления сложной горячей
кулинарной продукции»**



**Подготовила: Бледных А.Р.,
преподаватель специальных
дисциплин**

ГБПОУ ВО «Борисоглебский

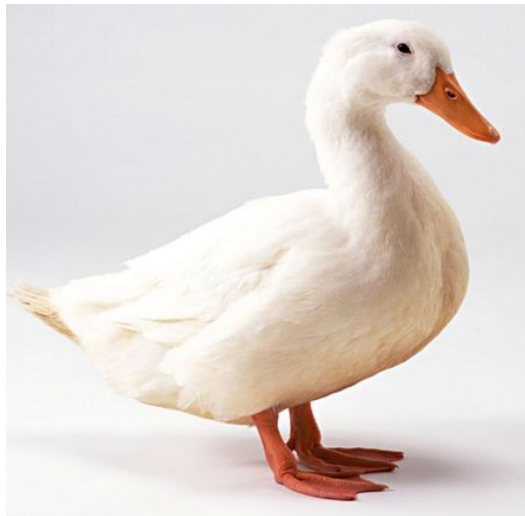
технологического системно-инженерный техникум

«Птица на столе — праздник в доме» .



- Раньше блюда из птицы традиционно ассоциировались с наступлением долгожданных праздников (Рождества, Пасхи, Нового года и др.) .
- С глубокой древности славянские народы употребляли в пищу лебедей, журавлей, цапель, диких уток, тетеревов, куропаток, из домашней птицы — кур, уток, гусей и др.
- И на многих пиршествах блюда из них были основным украшением праздничного стола. Характерным для русской кухни является приготовление птицы и дичи целыми тушками.
- Особенно популярны всегда были фаршированные изделия — утка и гусь с яблоками, курица, фаршированная рисом и изюмом или черносливом
- Красиво и оригинально оформленные, они как бы подтверждают старую поговорку «Птица на столе — праздник в доме» .

Домашняя птица



- Куры
- Индейка
- Гуси и утки

Питательная ценность мяса домашней ПТИЦЫ



- Блюда из домашней птицы хорошо усваиваются организмом человека.
- Мясо домашней птицы содержит больше полноценных белков, чем мясо рогатого скота, в нем меньше соединительной ткани, мышечная ткань мелковолокнистая.
- Жир в сравнении с животным лучше усваивается, так как имеет более низкую температуру плавления.
- Съедобная часть тушки курицы (а она составляет около 60 % от ее общей массы) в среднем содержит 13,5 % белков, 4,5 % жиров, 0.9 % углеводов.



Дичь

- Глухари
- Куропатки
- Рябчики
- Тетерев
- Перепел
- Фазан



Питательная ценность мяса дичи



- По химическому составу, структуре тканей, пищевым и вкусовым качествам пернатая дичь отличается от домашней птицы.
- Жира в её мясе значительно меньше, а вкус и аромат своеобразнее.
- Редко дичь используют для супов и бульонов, чаще используют для вторых блюд.

Как правильно выбрать свежую птицу?

- У свежей птичьей тушки клюв глянцевитый, сухой, упругий, без запаха.
- Цвет кожи желтоватый, местами с розовым оттенком, поверхность сухая.
- Мышечная ткань плотная, упругая: у кур и индеек — светло-розовая, у гусей и уток — красного цвета.
- Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая.
- Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток — по перьям (остроконечные у молодой, закругленные — у старой).
- Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна, перо начинает мокнуть, то дичь не свежая.
- Жир старой тушки имеет более жёлтый оттенок.
- У молодой птицы кончик грудной кости гибок и эластичен, у старой — он окостенел.



Механическая обработка

ПТИЦЫ:

- Оттаивают птицу на воздухе в течение нескольких часов, укладывая при этом спинкой вниз.
- Оттаивать птицу надо медленно и целыми кусками, так как мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успеваает впитаться в мышечные волокна, поэтому мясо почти полностью восстанавливает свои свойства.
- Если птица с оперением, то перья ощипывают в направлении, обратном их росту, начиная с шейки. Оставшиеся мелкие перья и пух опаливают, предварительно натерев тушку мукой, чтобы не закоптилась.
- Удаляют голову, шею, лапки.
- Если она не потрошена, то удаляют кишечник и внутренние органы: сердце, желудок, почки, печень (с нее осторожно срезают желчный пузырь).
- Промывают птицу холодной водой, не оставляя внутри сгустков крови. Укладывают брюшком вниз на блюдо, чтобы стекла вода.

Первичная обработка птицы



- **Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:**
- **оттаивания**
- **ощипывания**
- **опаливания**
- **потрошения**
- **промывания**
- **формовки (заправки)**
- **приготовления полуфабрикатов**

Куры



- Мясо кур мягкое.
- Молодых кур обычно жарят, с ними можно приготовить прозрачный бульон, а старых кур варят или используют для приготовления котлет.
- Цыплят обычно жарят кусками (не целиком) или готовят их на пару.
- Бульоны из цыплят и старых петухов не ароматны.

Виды тепловой обработки блюд из домашней птицы



- Мясо домашней птицы можно:
- варить
- жарить
- припускать
- тушить
- запекать.
- Молодые куры лучше идут для жарения, старые — для варки или приготовления рубленых котлет.
- Из утки и гуся хорошо готовить фаршированные блюда, а потроха, головы, лапки, крылышки хорошо подойдут для приготовления первых блюд.
- Дичь лучше всего подавать на стол в жареном виде

Варка -

- это нагревание продуктов в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара. Варка является одним из главных способов кулинарной обработки, а отварные блюда безраздельно доминируют в любой национальной кухне, в лечебном питании - особенно.

Птица отварная

- Заправка «в кармашек»
- Делают разрезы кожи с двух сторон



- Вставляют в прорези концы ножек. Кожей от шейки закрывают отверстие, крылышки поворачивают к спине.



Тепловая обработка

Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, морковь, нагрев уменьшают и варят при температуре 85...90С до готовности.

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порцию по 2 кусочка (от окорочка и филе)



Варка



- Подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, заливают холодной водой, доводят до кипения.
- Затем уменьшают нагрев, снимают с поверхности пену и варят до готовности.
- У готового мяса, если его проколоть, сок не выделяется; если же при проколе появляется бледно-розовый сок, то мясо следует доварить.
- Готовое мясо оставляют в бульоне и вынимают, когда оно остынет.
- Мясной бульон используют для приготовления супов, соусов.

Домашняя птица отварная.



Отпускают по одному-два кусочка на порцию вместе с гарниром. Перед подачей поливают соусом

Птица под соусом паровым.



Припущенную птицу рубят на порции. Бульон используют для приготовления соуса парового. При отпуске птицу гарнируют, сверху ее поливают паровым соусом. Гарнир — рис отварной или припущенный.

Соус паровой



- Приготавливают белый основной соус на бульоне, полученном после припускания мяса или птицы, или на концентрированном бульоне. Для увеличения концентрации бульон после варки говядины, кур выпаривают в течение 30 мин.
- В готовый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, доводят до кипения, вливают белое сухое вино.

Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым



- Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого филе. Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.



- Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12—15 мин.
- При отпуске котлету кладут на гренок, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготавливают на бульоне, полученном после припускания котлет.
- Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

Птица в соусе красном с эстрагоном

- Кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек отваривают. Готовую птицу рубят на порции, бульон используют для изготовления соуса. При отпуске поливают соусом красным с эстрагоном.



Варианты подачи



Время варки птицы

Наименование продуктов	Вид обработки	Назначение	Ср. продолж. т/о
Куры	Варка	Супы и вторые блюда	50 – 60 мин
Куры (взрослые)	Варка	Супы и вторые блюда	3 – 4 ч
Цыплята	Варка	Супы и вторые блюда	20 – 30 мин
Цыплята-бройлеры	Варка	Супы и вторые блюда	20 – 25 мин
Гуси	Варка	Супы и вторые блюда	1 – 2 ч
Утки	Варка	Супы и вторые блюда	1 ч – 1 ч10 мин
Индейки	Варка	Супы и вторые блюда	1 ч – 1ч30 мин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рагу из птицы (индейка)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Филе индейки п/ф ДП охлажденные <i>или</i> Филе индейки п/ф ДП замороженные	37,98 40,43	37,6 37,6
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	1	1
Масса птицы отварной:	-	30
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	46 65,7	46 46
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Томат-паста	1,2	1,2
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	6 7,1	6 6
Масло сливочное	2	2
Мука Пшеничная 1 сорта	1	1
Бульон из индейки	25	25
Масса гарнира и соуса готовых:	-	70
Выход:	-	100

• **Технология приготовления:**

- подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус красный основной, которым заливают тушеные куски мяса птицы, добавляют нарезанный кубиками картофель, припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного нарезанную соломкой морковь, лук репчатый и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Суфле из отварной птицы (цыплята)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные <i>или</i> П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	67,98 72,36	67,3 67,3
Вода питьевая (для варки бульона)	160	160
Мука Пшеничная 1 сорта	3	3
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	33	33
Масло сливочное	2	2
Белок яичный пастеризованный	12,2	12,2
Масло сливочное для смазывания противня	2	2
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Желток пастеризованный	7,8	7,8
Масса полуфабриката:	-	109
Выход:	-	100

• **Технология приготовления:**

- подготовленное филе птицы положить в горячую воду, довести до кипения, снять пену и варить при умеренном нагреве до готовности. Мякоть отварной птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2 раза, затем в фарш постепенно ввести молочный соус, растопленное сливочное масло, соль. Массу взбить, добавить продукт яичный жидкий пастеризованный (желток). Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в противень слоем 3 см и сварить на пару или запечь при температуре 180-200°С в течение 15-20 минут.

Жарка (жарение) –

- это термическая обработка продуктов с использованием разогретого жира, но при этом без добавления воды либо иной жидкости, содержащей воду.



Пищевая ценность готовых блюд из жареной птицы на 100 г съедобной части (в скобках - примерная доля от суточной потребности, %)

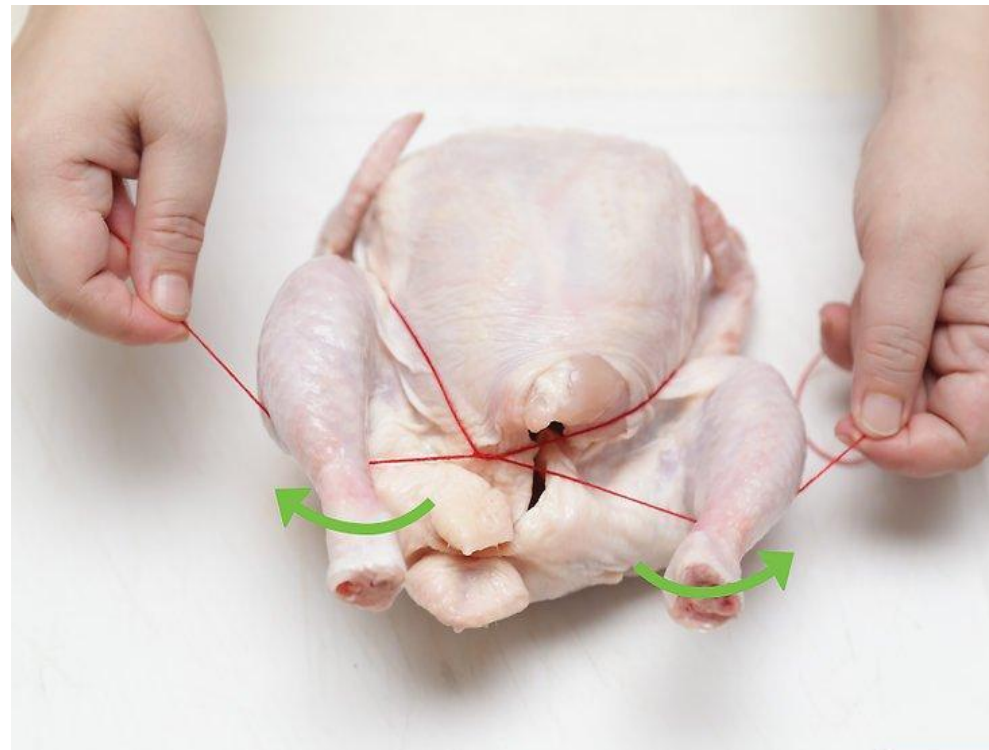
Пищевые вещества	Жареная курица	Пищевые вещества	Жареная курица
Белки, г	26,3(31)	Витамин А, мг	0,04(5)
Жиры, г	11,0(11)	Каротин, мг	0,03(5)
Углеводы, г	-	Витамин В ₁ , мг	0,06(4)
Кальций, мг	33(4)	Витамин В ₂ , мг	0,12(6)
Магний, мг	27(7)	Витамин РР, мг	7,42(39)
Фосфор, мг	244(20)	Витамин С, мг	1,2(2)
Железо, мг	2,5(18)	Энергетическая ценность, ккал	204(7)

Технология приготовления блюд из жареной птицы

Заправка птицы.

- Обработанные тушки птицы для придания компактности и для равномерного прогревания при жарке заправляют. В настоящее время практикуют перевязывание тушек. Можно заправить тушку с помощью проволочного зажима, прижимающего к тушке ножки и крылышки.

ЗАПРАВКА ПТИЦЫ «В КАРМАШЕК»



Снятие филе.



Птицу и дичь жарят не только целиком, но и в виде порционных изделий из филе. Для снятия филе обработанную птицу кладут спинкой вниз на разделочную доску, разрезают кожу в пашинках, выворачивают ножки в суставах так, чтобы они легли на разделочную доску и снимают кожу по направлению к шее, обнажая филе. .

Зачистка филе.

- От большого филе отделяют малое и удаляют косточку-вилку. Зачищают крыльную косточку и отрубают от нее утолщенную часть. Большое филе кладут внутренней стороной вверх на сухую разделочную доску, чтобы не сохла, и срезают пленку тонким ножом.



Жарка птицы.

- Кур, цыплят, индеек и некрупную дичь жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре.
- Перед жаркой тушки птицы натирают солью с наружной и внутренней сторон. Заправленные и посоленные тушки кур и цыплят кладут спиной вниз на разогретую сковороду, чтобы избежать образования на поверхности тушки корочки.



Способы жарки птицы.

- Греющей средой является жир или нагретый воздух. Температура жаренья значительно выше, чем варки, поэтому поверхностный слой обжариваемого продукта быстро обезвоживается и покрывается корочкой, а внутренние слои нагреваются не выше 100°C и фактически припускаются в собственном соку. В зависимости от среды, в которой производится нагрев, различают несколько видов жарки.

Жарка на открытой жарочной поверхности

- Жарят на сковородах или противнях с небольшим количеством жира (15-10% от массы продуктов) или без него при 150-180°С до кулинарной готовности. Если к моменту образования корочки изделия не готовы, их дожаривают в жарочном шкафу.



Жарка во фритюре

- Продукт в жарочной ванне фритюрницы полностью погружен в нагретый до 130-190°С жир. Продолжительность тепловой обработки 5-10 мин. Для стекания жира и сохранения хрустящей корочки из фритюра вынимают шумовкой и при необходимости дожаривают в жарочном шкафу.



Жарка в замкнутом объеме

- В жарочных и пекарских шкафах, духовках; греющей средой служит горячий воздух. Жарят крупные куски мяса, птицы, кроликов или выпекают изделия из теста при различных температурных режимах.



Жарка в поле инфракрасных (ИК) излучений.

- Осуществляют в специальных аппаратах: плиты для запекания, электрогрили и др. ИК-нагрев считают про
поверхностным и обт



Жаренье

Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (котлеты, биточки и др.) выкладывают на сковороду с разогретым жиром и обжаривают с двух сторон до появления румяной корочки.



Припускание



- Припускание – варка в небольшом количестве воды.
- Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на $2/3$ и закрывают крышкой.

Тушение



Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть содержимое.

Тушат мясо при слабом кипении под закрытой крышкой.

Запекание



- Жирную птицу (утку, гуся) лучше запекать в глубокой жаропрочной посуде, фаршируя кислыми яблоками, овощами, крупой. Это ускорит приготовление и улучшит вкус мяса.
- Перед запеканием птицу натирают солью, перцем, другими пряностями и



Продолжительность тепловой обработки

- Одно из важнейших правил, которое следует соблюдать при тепловой обработке всех продуктов, состоит в том, что она не должна продолжаться больше, чем это необходимо.
- При длительной, варке продукты теряют значительную часть витаминов и ароматических веществ.
- Вкус и запах пищевых продуктов при этом также сильно изменяются.
- Поэтому учитывайте при приготовлении пищи продолжительность тепловой обработки продуктов:

Куры молодые	Варка	50-60 минут
Куры старые	Варка	3-4 часа
Гуси		1-2 часа
Утки	Варка	1 час
Индейки	Варка	1-1,5 часа
Куры	Жаренье	40-60 минут
Цыплята	Жаренье	20-30 минут
Гуси	Жаренье	1-1,5 часа
Утки	Жаренье	45-60 минут
Изделия из котлетной массы	Жаренье	8-10 минут

Готовность тушки

Готовность тушки определяют проколом толстой части ножки при варке — движение ножа или поварской иглы должно быть свободно, а при жарении — выделяющийся сок должен быть прозрачным.



Подача на стол



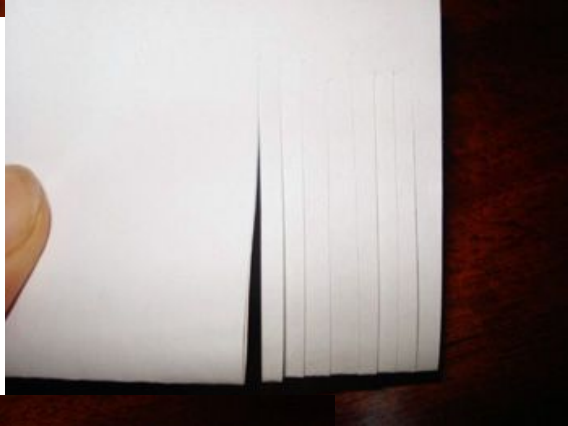
- Если птица готовилась целой тушкой, то перед подачей на стол ее разрубают на порционные куски.
- Сначала тушку рубят вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки.
- Ножки тоже можно разделить на части.

ПАПИЛЬОТЫ



- **ПАПИЛЬОТЫ** (фр. *papillote* — бумажная обертка).
- Применяемые в ресторанной кухне бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончания костей животных или птицы, выступающих из мяса.
- Папильоты играют также роль ручки, за которую можно удерживать порцию, не мараю рук о жир, и облегчать разделывание порции на более мелкие кусочки.
Папильотки впервые появились в XIX веке во французской ресторанной кухне, откуда быстро распространились во многие кухни мира, в т.ч. и в русскую ресторанную кухню.

изготовления простейшей папильотки



- Бумагу подходящего размера складываем вдоль пополам.
- Со стороны сгиба делаем ножницами равномерные надрезы.
- Свертываем полоску с разрезами "рулетом" по размерам косточки и скрепляем пищевым клеем или скотчем.
- Готовая папильотка.

