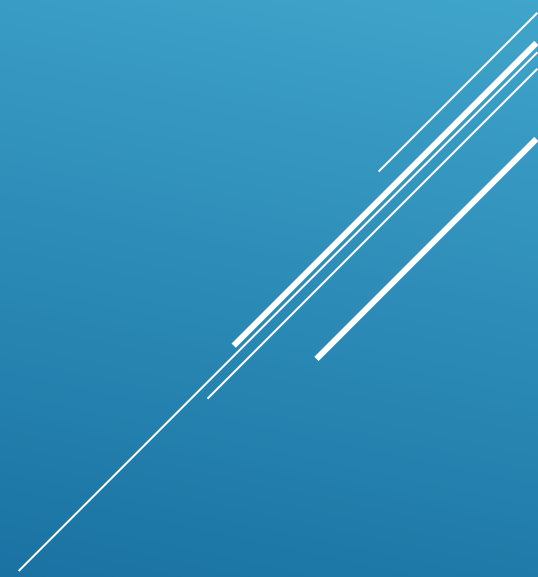


Отгадай загадку:

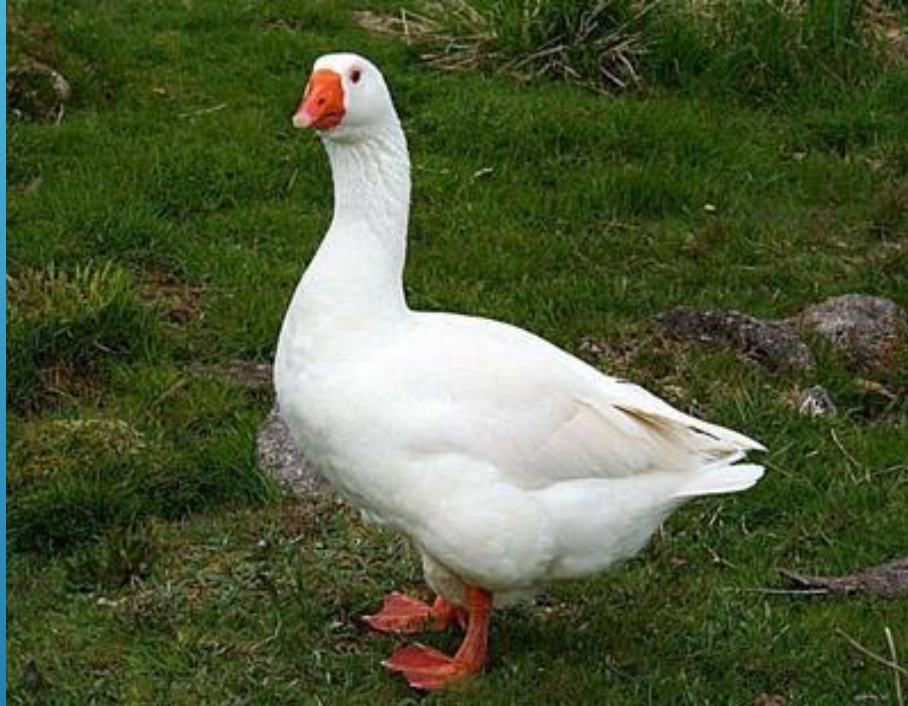
Съем червя, попью водицы,
Хлебных крошек поищу,
А потом снесу яичко,
Ребятишек угощу.





По лужку он важно бродит,
Из воды сухим выходит,
Носит красные ботинки,
Дарит мягкие перинки.





И петь не поет,
И летать не летает...
За что же тогда
его птицей считают





Надутый, баловень двора,
Он выступает важно.
О красоте его пера
Петух мечтает каждый





Тема урока:
*«Технология приготовления блюд из домашней
птицы»*



Из истории

«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, гусь и утка, фаршированные солеными рыжиками или груздями, и др.

Домашняя птица

Куры. Среди многочисленных пород наилучшими кулинарными качествами обладают куры мясного или мясо-яйценосного типа. У кур этих пород крупная, мясистая тушка.



Гуси. Одной из лучших пород является холмогорская белая. Холмогорские гуси бывают весом в 10-12 кг. Хорошими качествами мяса обладают тульские серые и уральские гуси, а также гуси китайской породы.



Утки. Особенно высоко ценится мясо пекинской породы уток. Оперение утки белое с лёгким желтоватым оттенком. Отдельные экземпляры в возрасте 8 недель достигают 2 кг веса.



Индейки. Мясо этой птицы считается очень вкусным и нежным. К лучшим породам относят белую и бронзовую (широкогрудую бронзовую и северокавказскую бронзовую).
Индейки достигают 14 кг веса.



Цесарки. Разводят цесарок ради высококачественного мяса. По цвету оперения они бывают голубые, белые и серо-крапчатые. Вес цесарки от 1,5 до 1,7 кг – чуть меньше курицы.

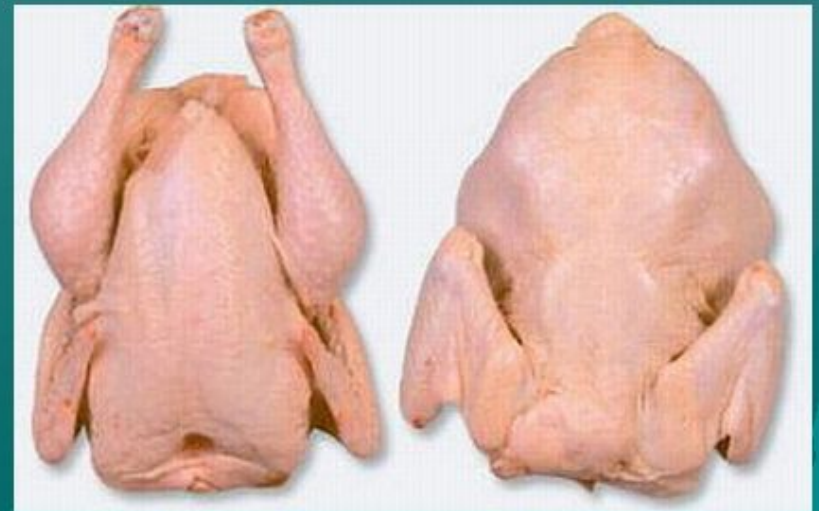


Страусы. В России начали разводить страусов несколько лет назад. Это удивительные птицы. Они имеют вес до 160 кг и рост до 1,7м, хорошо переносят суровые русские зимы, хотя происходят они из знойных мест. Страусов разводят для получения мяса в первую очередь.



Характеристика мяса домашней птицы

Мясо домашней птицы высоко ценится за отличный вкус, мягкость и нежность. Этот продукт – отличное сырьё для приготовления различных первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок, имеющих подчас деликатесный вкус.



Особенности структуры тканей и химического состава делают мясо домашней птицы наиболее пригодным для детского и диетического питания. Мясо лучших мясных пород кур содержит жира и белка больше, чем мясо яйценосных пород, оно питательнее и вкуснее. В мясе птицы содержатся белки, жиры, минеральные вещества, витамины группы В, РР, А, Д.

Птица бывает 1 и 2 категории.



Как правильно выбрать тушку?

- ▶ 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.
- ▶ Жир старой тушки имеет более жёлтый оттенок.
- ▶ У молодой птицы кончик грудной кости гибок и эластичен, у старой – он окостенел.

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:

оттаивания

ощипывания

опаливания

потрошения

промывания

приготовления полуфабрикатов



Виды тепловой обработки

Варка. Тепловая кулинарная обработка продуктов в воде (или другой жидкости) или на водяном пару.



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.



Жарение. Процессы кулинарной обработки продуктов, которые происходят в раскалённом масле (без участия воды). Пассерование – разновидность жарения.



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. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. Высота жидкости примерно 3 мм. Варка продукта происходит за счёт пара, полученного из воды и жидкости, находящейся в самом продукте.



Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном и закрывают крышкой.



Тушение. Припускание продуктов с добавлением пряностей, приправ или соуса. Перед тушением продукты нужно обжарить или отварить до полуготовности. Тушат продукт при слабом кипении под крышкой.



Мясо укладывают в сотейник, горшочки добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть содержимое.



Запекание. Тепловая кулинарная обработка в камере тепловых аппаратов (жарочный шкаф) с целью доведения их до готовности и образования румяной корочки. Запекание проводят с добавлением различных продуктов.



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 выдерживают 1-2 часа.



Кулинарное использование

Для приготовления различных блюд чаще всего используются куры, индейки, утки, гуси. Пищевая промышленность вырабатывает куриные консервы, куриные колбасы, а также различные готовые кулинарные изделия из птицы.



Полуфабрикаты



Из субпродуктов домашней птицы чаще всего используют *печень, сердце, желудки, шейки.*



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 (фр. papillote — бумажная обертка).

Применяемые в ресторанной кухне бумажные трубочки с различными вырезами, с помощью которых скрывают окончания костей птицы, выступающих из мяса.

Папильоты играют также роль ручки, за которую можно удерживать порцию, не мараая 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.



**Как готовят блюдо «цыпленок табака»?
Почему оно так называется?**

