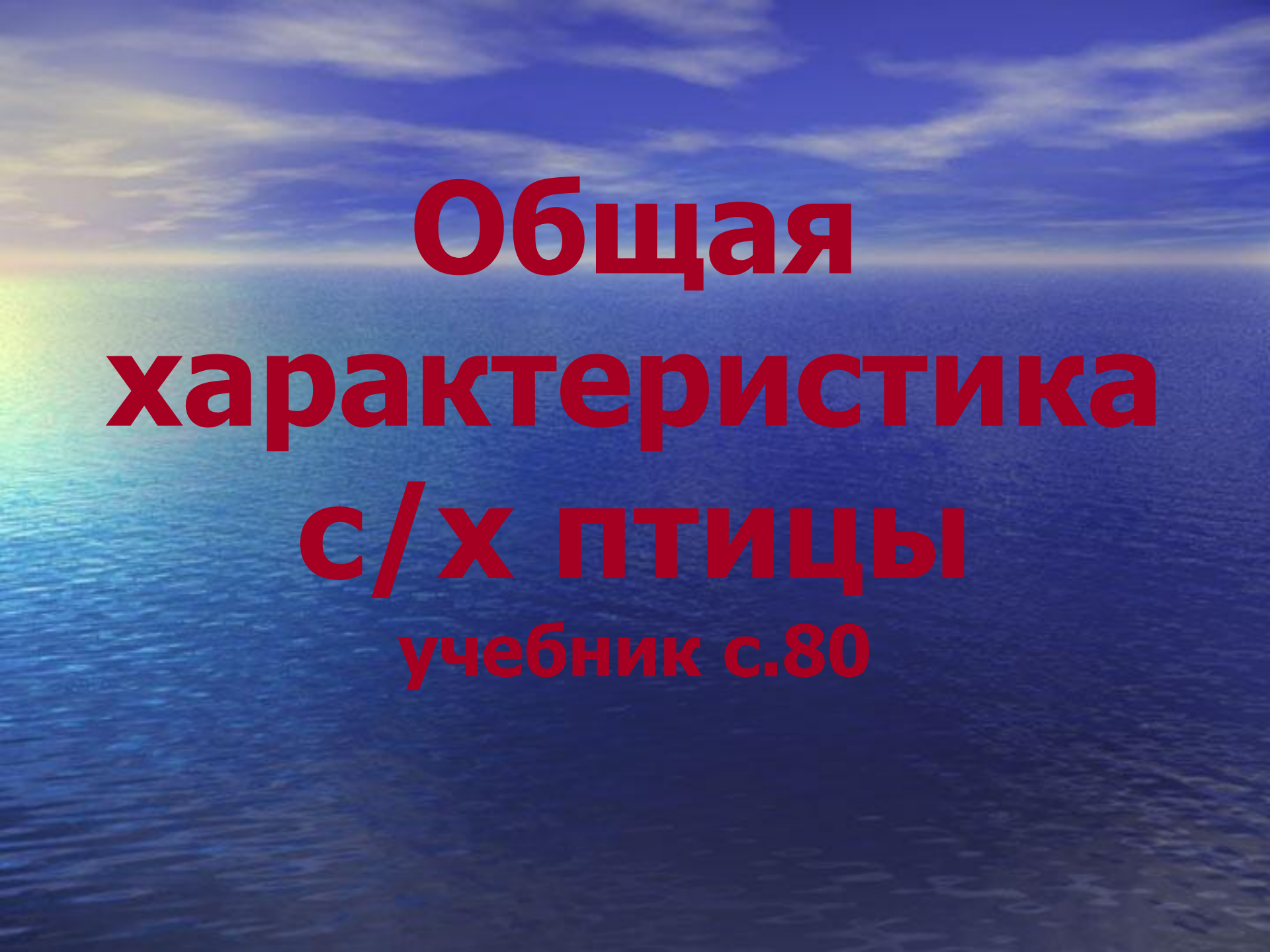


Тема урока

- **Механическая
кулинарная
обработка с/х
ПТИЦЫ**



**Общая
характеристика
с/х птицы
учебник с.80**

- **Перечислите виды с/х птицы**
- **Какие питательные вещества содержатся в мясе с/х птицы**
- **Определите признаки классификации птицы**

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА



Индейка



Гусь



Домашняя утка



Суповая курица



Бройлер



Цыпленок

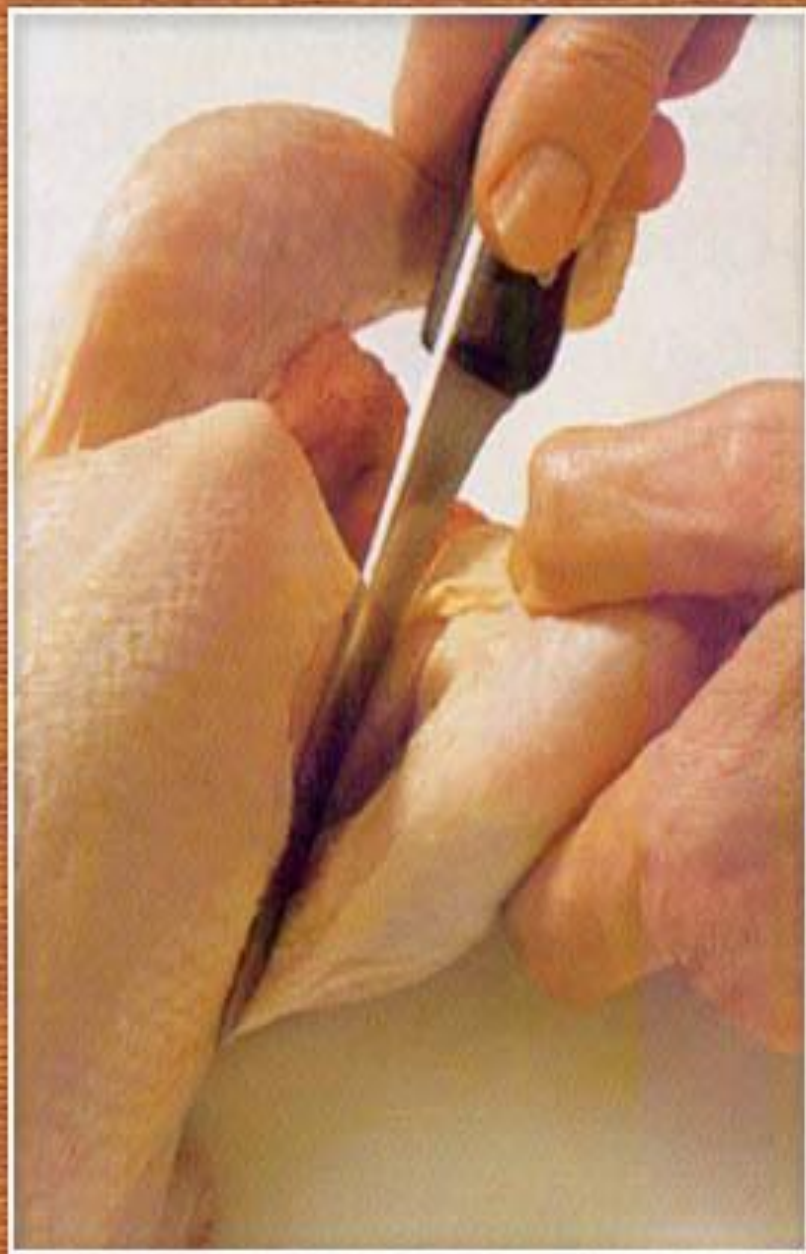
БРОЙЛЕР



Вес бройлеров колеблется от 1,3 до 1,5 кг. Продолжительность откорма бройлеров составляет 10 - 12 недель.

Отличительная особенность бройлеров - гибкая грудная оконечность.

ЦЫПЛЕНОК



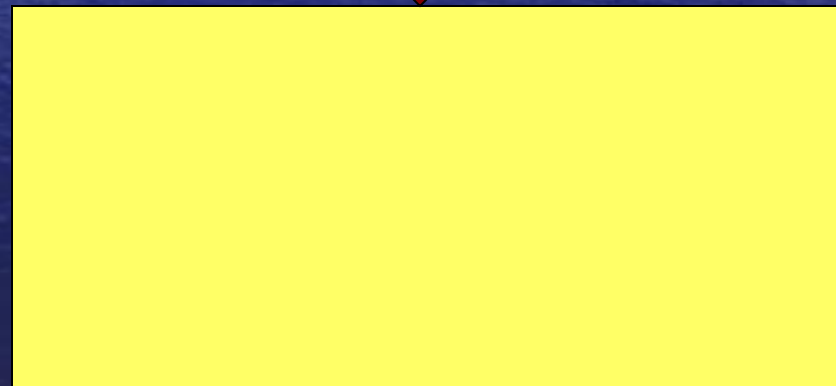
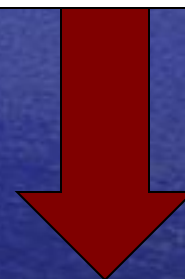
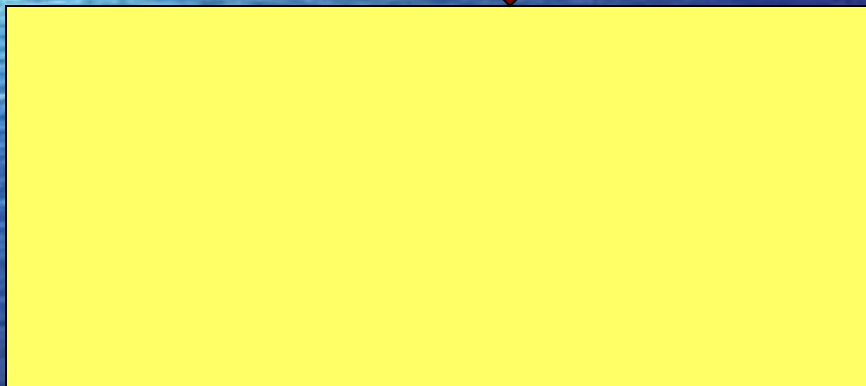
Цыплят откармливают примерно 6 - 8 недель, при этом вес их достигает 750 - 1100 г.

Петушки поступают в продажу не только в виде тушек, но разделанными на грудки, окорочка и куриные потроха.

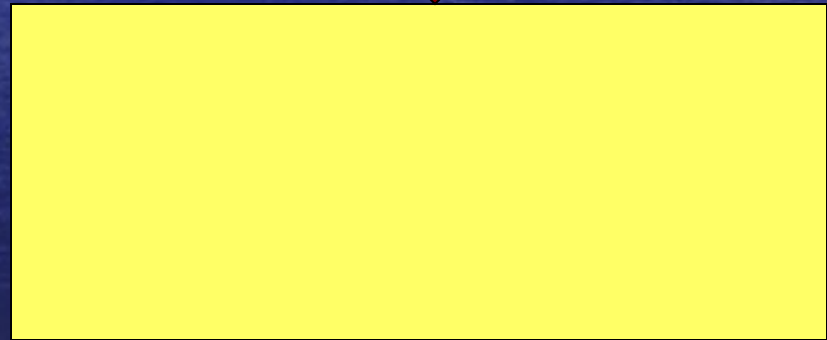
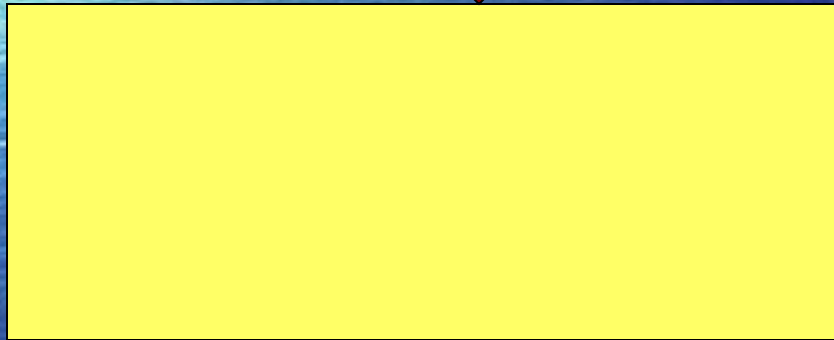


Классификация ПТИЦЫ

По термическому состоянию



По упитанности



По способу промышленной обработки




**Определите
основные
процессы
обработки с/х
птицы**



Размораживание



Опаливание



**Удаление головы,
шеи, ножек**



Потрошение



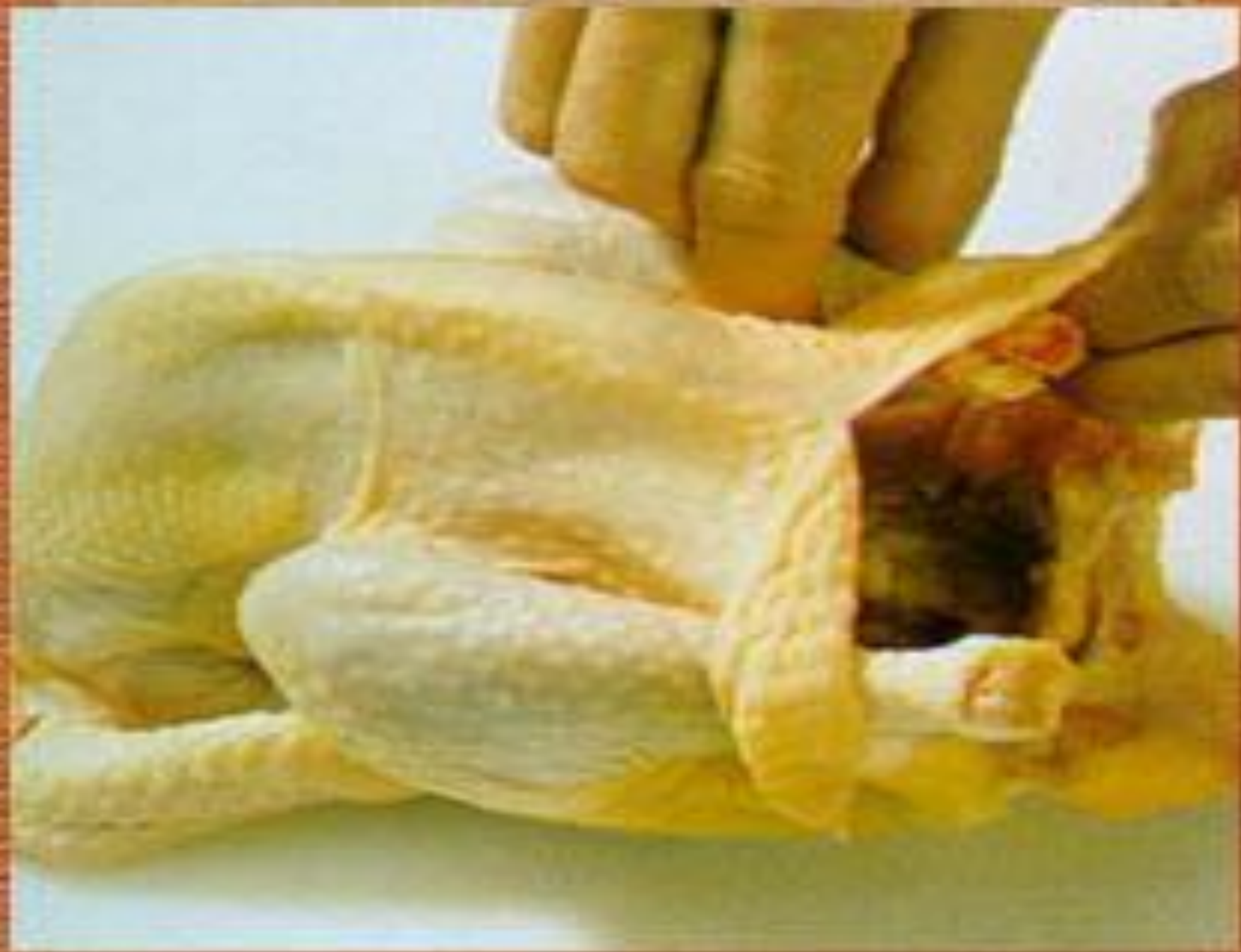
Промывание



Заправка птицы «в кармашек»









**Заправка птицы в
одну нитку**










1857-1858





Заправка с ПОМОЩЬЮ ИГЛЫ





