

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ



Презентацию
подготовила
Спрядышева В.Н.
МОУ СОШ №31
г.Мурманск
2011г.

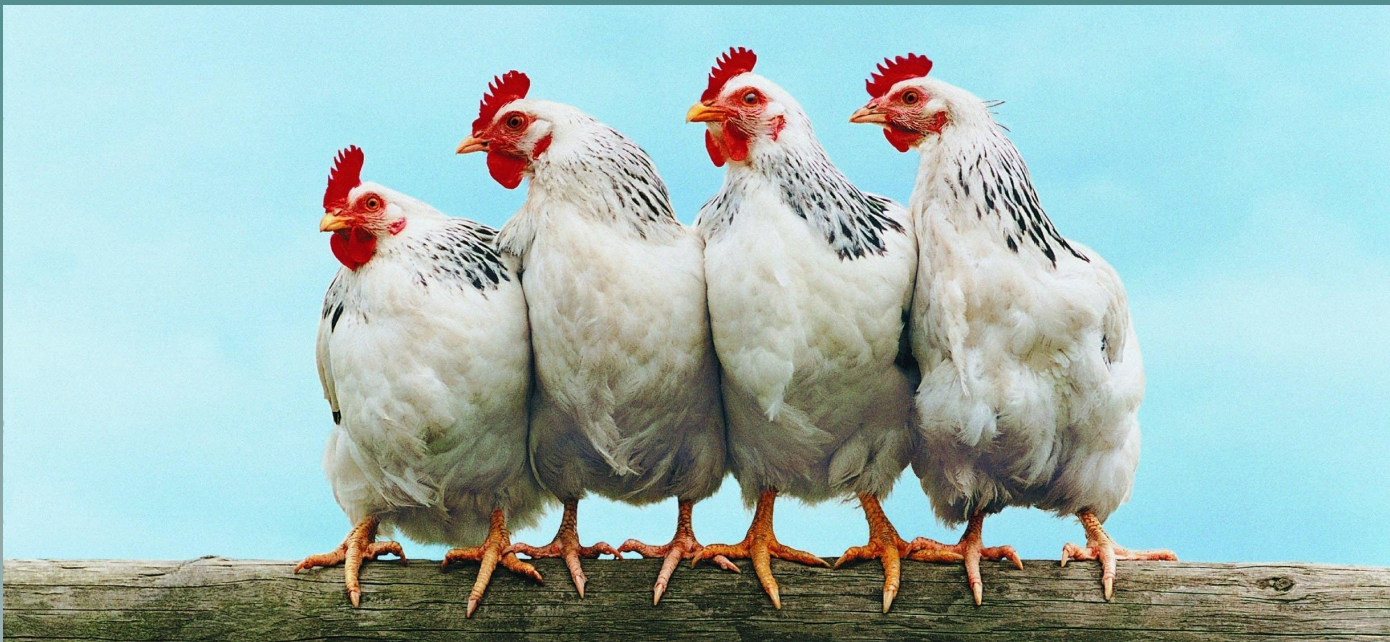
СОДЕРЖАНИЕ

1. Домашняя птица
2. Первичная обработка
3. Характеристика мяса домашней птицы
4. Виды тепловой обработки
5. Кулинарное использование
6. Приготовление полуфабрикатов
7. Приготовление жареной курицы с гарниром
8. Оформление готовых блюд при подаче к столу



Домашняя птица

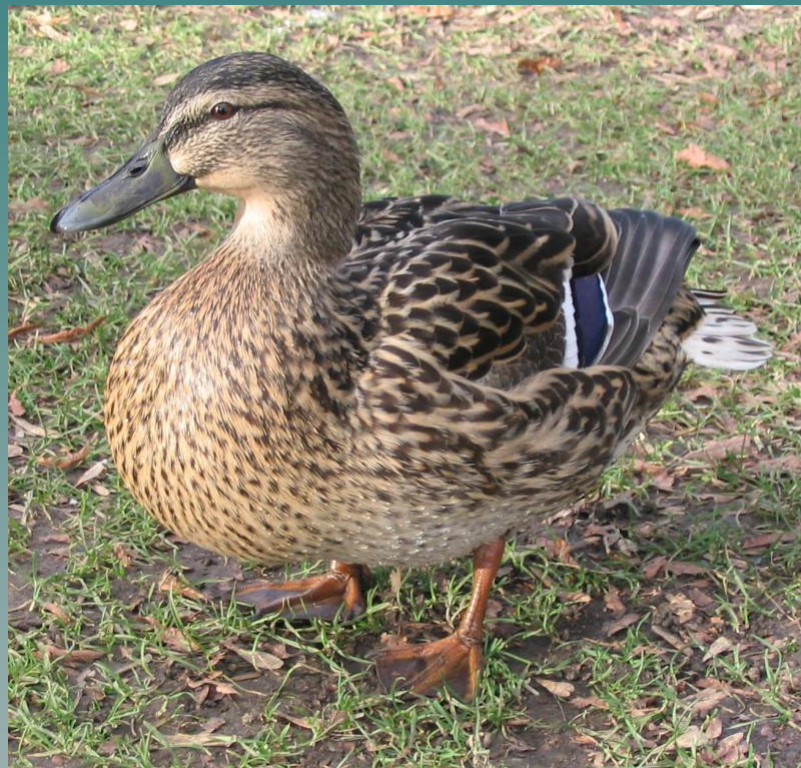
Куры. Среди многочисленных пород наилучшими кулинарными качествами обладают куры мясного или мясо-яйценосного типа. У кур этих пород крупная, мясистая тушка.



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.

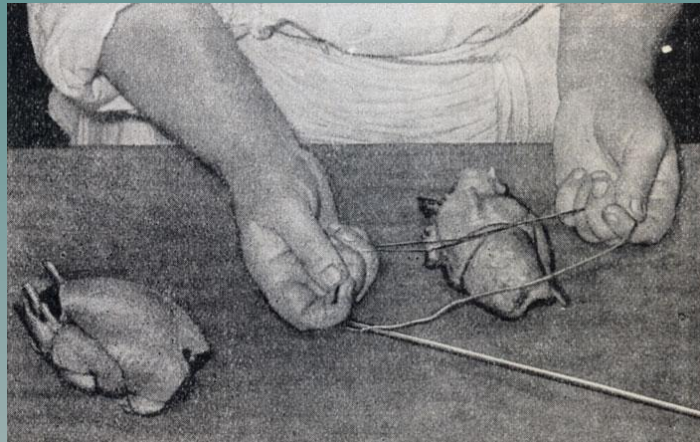
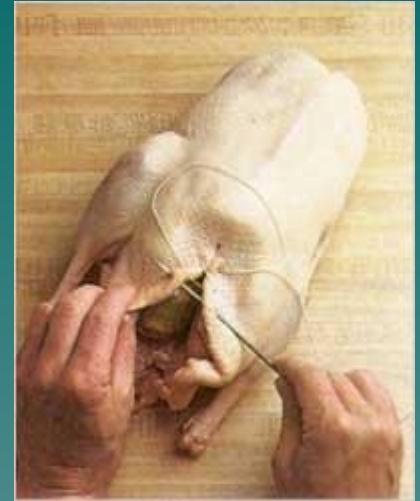


Первичная обработка

Первичная обработка домашней птицы состоит из следующих операций: оттаивания, ощипывания, опаливания, потрошения, промывания, формовки (заправки), приготовления полуфабрикатов.

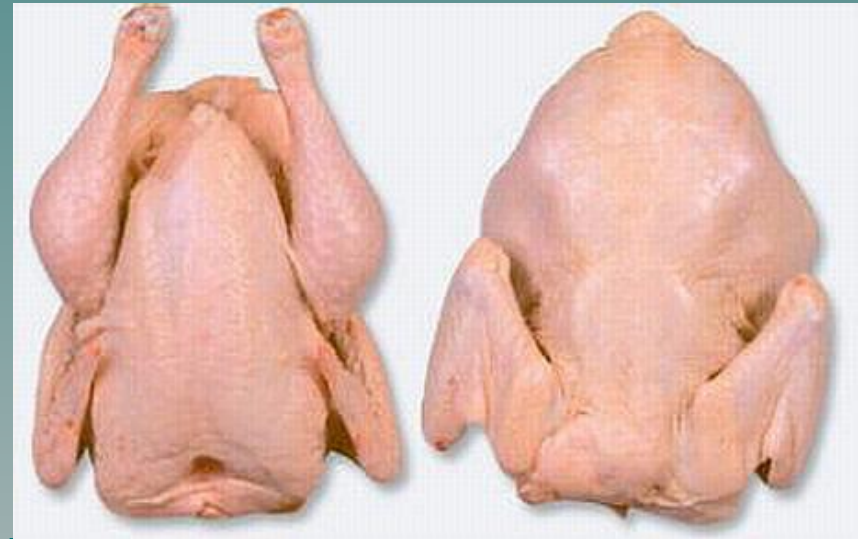


Машина для снятия пера



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.



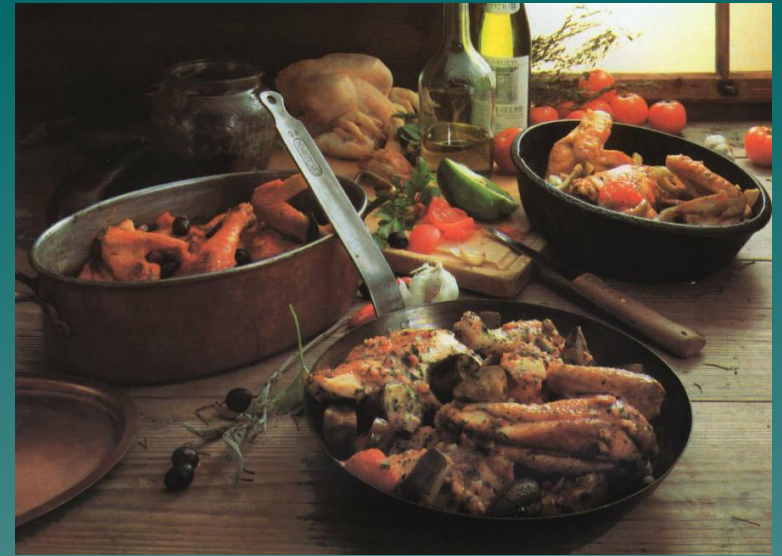
Особенности структуры тканей и химического состава делают мясо домашней птицы наиболее пригодным для детского и диетического питания. Мясо лучших мясных пород кур содержит жира и белка больше, чем мясо яйценосных пород, оно питательнее и вкуснее. В мясе птицы содержатся белки, жиры, минеральные вещества,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

Птица бывает 1 и 2 категории.

Тепловая кулинарная обработка

Это кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности.





Виды тепловой обработки

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



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



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.



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.



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.



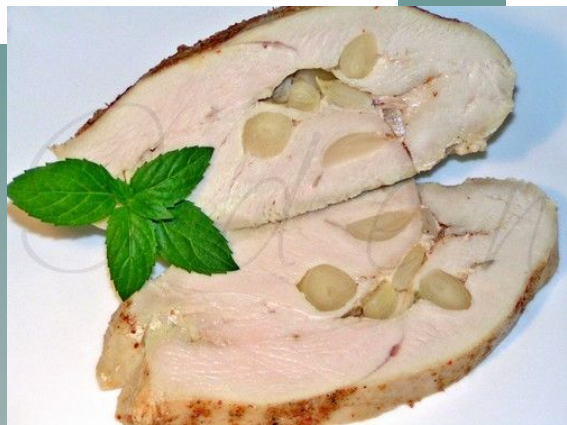
Кулинарное использование

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.





© www.online-menu.ru



Ассортимент куриных консервов:

курица с рисом, куриные фрикадельки в томатном соусе, куриный паштет, курица с рисом и грибами, куриное рагу, курица с зелёным горошком, курица с черносливом и др.



Приготовление полуфабрикатов

Котлеты из филе. Котлеты готовят из филе кур, индеек. Они могут быть натуральными и фаршированными. Котлеты панируют в хлебной крошке.



Котлетная масса. Котлетную массу чаще всего готовят из мяса кур, индеек. Используют филе и мякоть ножек. Мясо 2 раза пропускают через мясорубку. Добавляют сливочное масло. Из этой массы формируют котлеты и биточки.



Полуфабрикаты



Субпродукты домашней птицы играют большую роль в питании человека, т.к. все они содержат биологически активные вещества, стимулирующие кроветворение.



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



Приготовление жареной курицы с гарниром





ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица
- маргарин
- сливочное масло
- сметана
- картофель
- зелень

Последовательность приготовления птицы жареной

- 1) Подготовленную птицу посолить, поперчить.
- 2) Можно разрезать курицу на две части.



3) Смазать птицу сметаной.



4) Положить на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-160 градусов.

5) Обжарить до образования золотистой корочки по всей поверхности тушки.



б) После обжаривания тушку довести до полной готовности в жарочном шкафу. Во время запекания тушку необходимо периодически переворачивать и поливать жиром и соком, выделившимся при запекании. Слегка охлаждённую птицу можно нарубить на порции.



Последовательность приготовления картофеля жареного



Нарезанный сырой картофель промыть в холодной воде, обсушить, посыпать солью.

Положить картофель на сковороду с разогретым жиром и жарить 15-20 минут, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

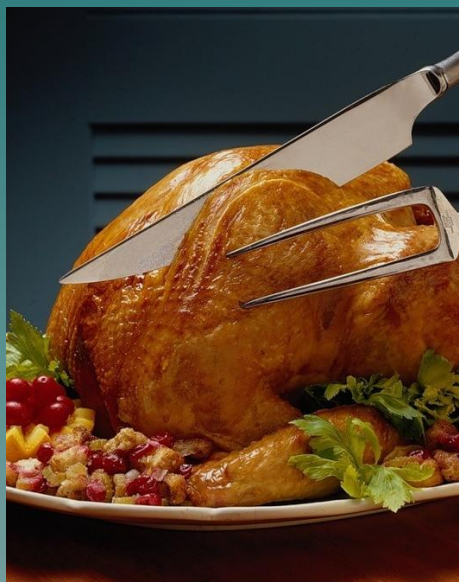
Картофель должен быть обжарен равномерно с обеих сторон. Консистенция – мягкая. Цвет жареного картофеля – жёлтый.





При выкладывании на тарелку положить гарнир (жареный картофель), рядом положить птицу жареную. Полить растопленным сливочным маслом. Посыпать зеленью.

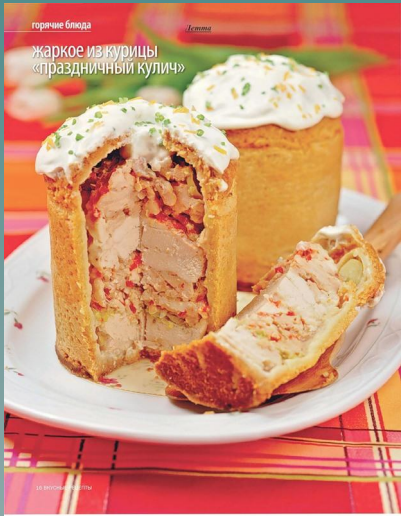
Жареные тушки птицы хранят горячими не более 1 часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед подачей на стол на рубают на порции и прогревают.



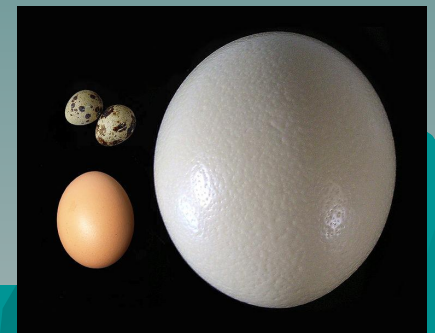
Оформление готовых блюд при подаче к столу







Итак, потребность людей в полноценных животных белках и жире в значительной степени удовлетворяется благодаря использованию в питании домашней птицы.



В кулинарии красиво ТОЛЬКО ТО,
что вкусно. В угоду внешнему виду
блюда нельзя жертвовать его вкусом.



Приятного аппетита!