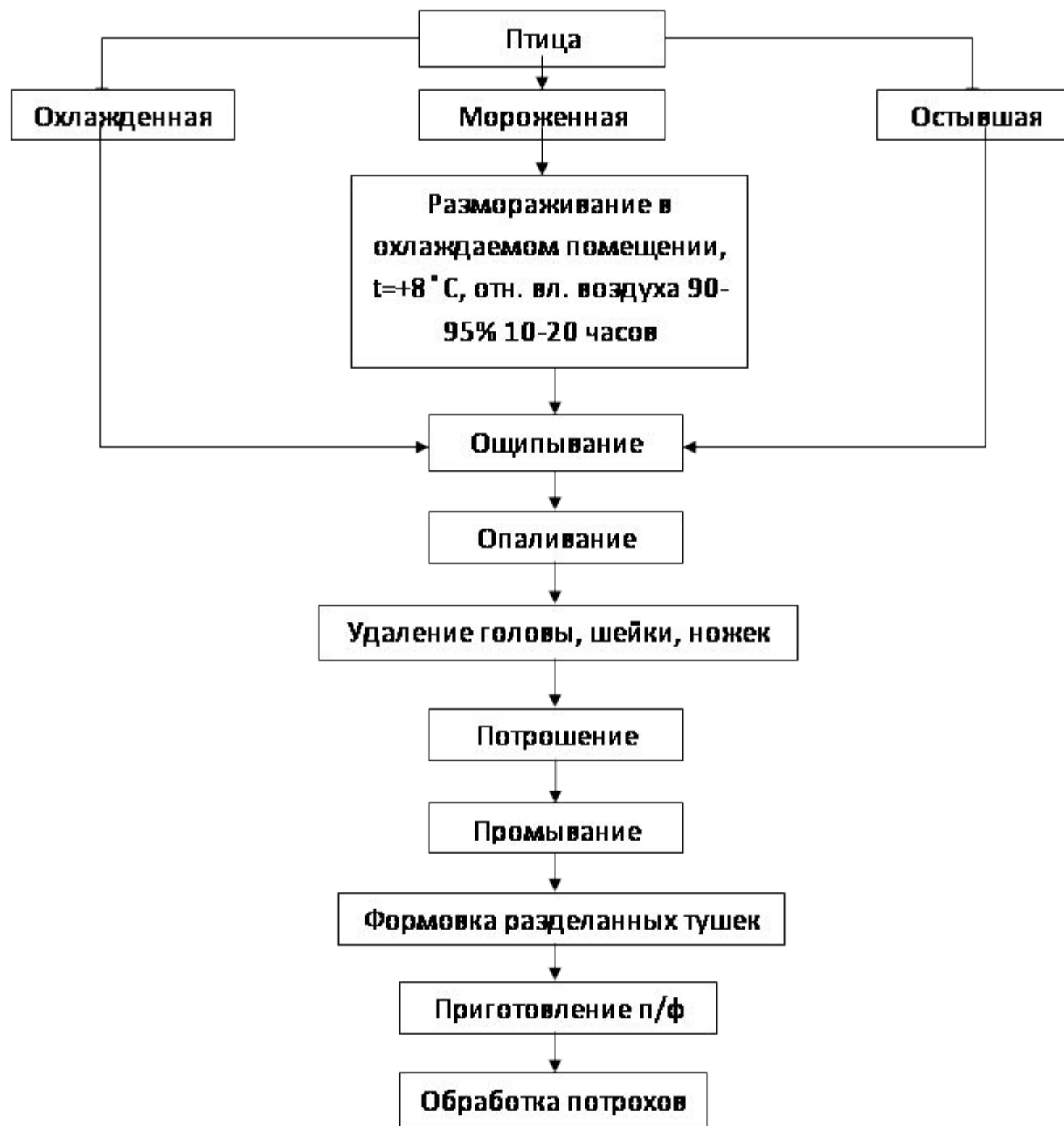


**Механическая кулинарная обработка  
мяса домашней птицы ,с/х птицы ,  
пернатой дичи.**

**Мясные блюда:жареные ,тушёные и  
запечённые блюда из птицы.**



Выполнила Малмыгина Анастасия  
Гр 53-25



# Обработка с/х птицы



1. Ножки; 2. Грудка; 3. Крылышки; 4.  
Окорочка.

# Механическая кулинарная обработка мяса

Мясо говядины, свинины, баранины

Размораживание

Быстрое 20-25 0С  
от 12-24ч

Медленное 00С до 6-80С  
от 1-3суток

Срезание клейма и зачистка поверхности от  
загрязнений

Мытьё туш

Обсушивание

Разделка туш

Деление на отруба

Обвалка отрубов



# Первичная обработка птицы



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

**Обработка дичи.** Она состоит из следующих операций: ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потрошения и промывания.

*Оттаивают* дичь так же, как и птицу.

*Ощипывание* начинают с шейки. При этом захватывают по несколько перьев и быстро выдергивают их в направлении, противоположном естественному росту. Для того чтобы кожа при ощипывании не порвалась, её натягивают пальцами левой руки в местах выдергивания перьев. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания при жарке.

*Опаливают* только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). Их предварительно обсушивают полотенцем, натирают мукой и опаливают. У дичи полностью *удаляют крылышки, шейку, отрубают лапки* у ножек. У болотной дичи (бекас, дупель и др.) снимают кожу с головки и шейки, головку оставляют вместе с клювом, но удаляют глаза.

*Потрошение* дичи производят так же, как и птицы. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спинки, удаляют зоб и горло, а затем остальные внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают в холодной воде.

Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки, с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки

## 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



# Тушеная птица



- Вначале их жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй.
- При тушении блюда приобретают особый вкус и сочность; кроме того, продукты, которые не размягчаются при жарке (старая птица), при тушении доводятся до готовности.
- Птицу и дичь тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят).

# Жареная птица



- Птицу жарят целыми тушками или порционными кусками основным способом в жарочном шкафу и реже во фритюре. Жидкость, оставшуюся на противне, используют для поливки птицы при подаче к столу.
- Целую тушку птицы натирают солью с поверхности и изнутри, укладывают на противень спинкой вниз. Первоначальная температура в духовом шкафу должна быть 200—250 °С, через 10 мин температуру снижают до 160 °С и доводят птицу до готовности. Во время жаренья тушку периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

## Запекание

Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре 200-2500С в натуральном виде или с добавлением соусов, яиц, сметаны.



# Ассортимент блюд из мяса птицы и дичи

Первые блюда (бульоны, супы), салаты, холодные закуски (студень, холодец), котлеты, биточки, запечённая птица и дичь, тушёное мясо, жареное и отварное мясо птицы, пельмени из куриного мяса, шашлык, блюда из куриных потрохов, запеканки мясные, пироги.

