

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

- ОТВАРНЫХ
- ЖАРЕННЫХ
- ТУШЕННЫХ



# ЦЕЛЬ УРОКА

- **Обучающая:** Научить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению блюд из мяса:
- отварных и припущенных мясных блюд; жареных мясных блюд; тушеных мясных блюд; запеченных мясных блюд; блюд из рубленой массы.

- **Воспитательная:** Воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.
- **Развивающая:** Развивать умения рационально организовать труд, находить пути совершенствования своего труда и повышение эффективности, оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

# ЗАДАЧИ

- Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении, и отпуске мясных блюд с учетом тепловой обработки.
- Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.
- Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы, соблюдать правила их безопасного использования.
- Соблюдать последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мясных блюд.
- Соблюдать температурный режим при приготовлении мясных блюд.

# Формирование профессиональных и общих компетенций:

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

# ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПТИЦЫ

- РАЗМОРАЖИВАНИЕ



- ОПАЛИВАНИЕ



- ПРОМЫВАНИЕ

- ПОТРОШЕНИЕ

- ОБСУШИВАНИЕ

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА



# Птица отварная

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



- Вставляют в прорези концы ножек. Кожей от шейки закрывают отверстие, крылышки повертывают 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)





# Варианты подачи



# ПТИЦА ЖАРЕНАЯ

- **Мороженые тушки птицы размораживают 5...6 часов при температуре 8...15 градусов.**



- Птицу смазывают сметаной
- Кладут на противень с жиром разогретым до температуры 150...160С
- Обжаривают до образования поджаристой корочки



Готовую птицу слегка охлаждают  
Нарубают на порции



# Варианты подачи



# Шницель по-столичному

- ❑ У филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают.
- ❑ Отбивают, надрезают сухожилия в 2 -3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.
- ❑ Смачивают в льезоне, панируют в панировке, нарезанного соломкой.



- На разогретую с маслом сковороду кладут приготовленный полуфабрикат, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3...5 минут в жарочном шкафу.



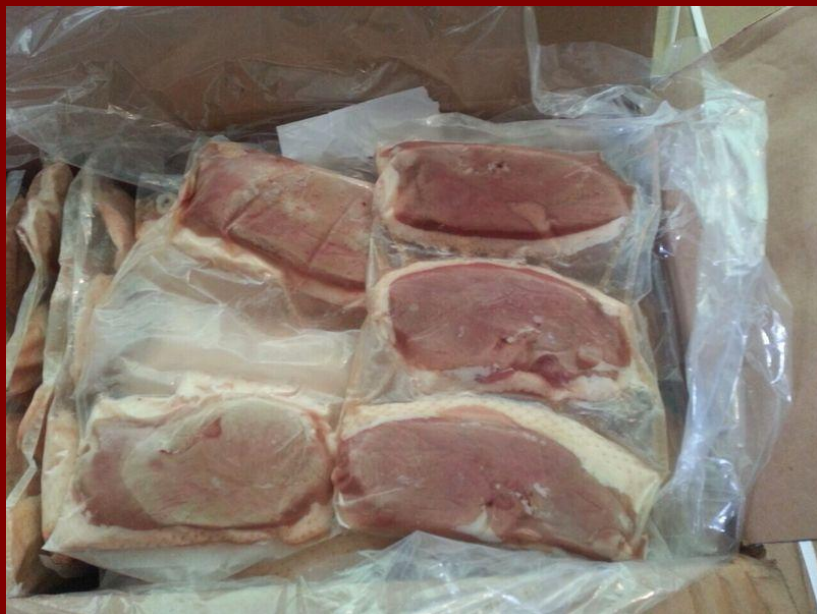
# ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ





# Филе утки жареное

- Филе размораживают на воздухе, в течение двух часов, при температуре 8...15°C.



# Приготовление полуфабриката

- **Маринуют филе утки порционными кусками, в вине и апельсиновом соке, с добавлением соли.**

**Продолжительность маринования составляет**



# Тепловая обработка

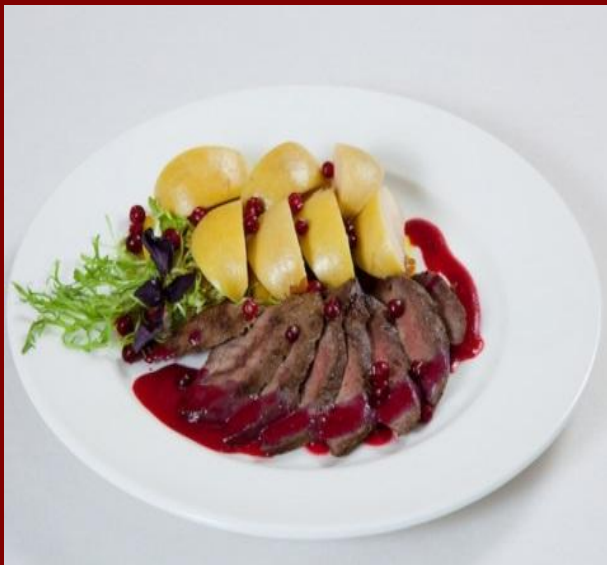
Полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду

Обжаривают с двух сторон;

Дожаривают **3...7 минут** в жарочном шкафу



# Варианты подачи



# ТУШЕННЫЕ БЛЮДА

## ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР

Подготовленную птицу, нарубают на порционные куски



ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ  
КУРИЦЫ, ОБЖАРИВАЮТ.



ДОБАВЛЯЮТ  
ПАССЕРОВАННЫЙ  
РЕПЧАТЫЙ ЛУК,  
МЕЛКО  
НАРЕЗАННЫЕ  
ПОМИДОРЫ,  
СУХУЮ МУЧНУЮ  
ПАССЕРОВКУ,



БУЛЬОН ИЛИ ВОДУ, УКСУС, ЗЕЛЕНЬ  
КИНЗЫ И БАЗИЛИКА, ТОЛЧЕННЫЙ  
ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, СОЛЬ, И ТУШАТ  
ДО ГОТОВНОСТИ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ  
ПРИ ЗАКРЫТОЙ КРЫШКЕ.



# ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ И ОФОРМЛЕНИЯ

