



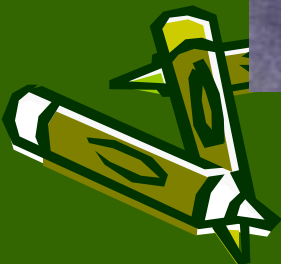
Курс 1

# Кулинария



ТУ - 28

# Механическая кулинарная обработка с/х птицы



# Этапы урока:

1. Цели урока;
2. Выбор птицы;
3. Меры предосторожности;
4. Обработка с/х птицы;
5. Заправка в две нитки;
6. Вопросы для закрепления;
7. Итоги урока;
8. Домашнее задание.



Цели урока:

- **Обучающая цель:** Углубление знаний в механической кулинарной обработке с/х птицы.
- **Развивающая цель:** Формирование познавательных навыков в достижении цели, умений, интересов.
- **Воспитательная цель:** Воспитание аккуратности, добросовестности и высокого профессионализма в работе. Убедить обучающихся в необходимости производить самоконтроль качества выполненных работ.



## Выбор птицы

Выбирайте молодых курочек с нежными мясом. Лучше отдать предпочтение свежей птице перед замороженной, домашней (с желтой кожей), выкормленной зерном, - перед фабричной. У свежих куриц должна быть гладкая мягкая кожа, без перьев и синяков. Если Вы покупаете замороженную) птицу, убедитесь, не размораживали ли ее.



## Меры предосторожности

Отравление мясом курицы возникает из-за сильнотоксичных бактерий сальмонелл. Практически у всех куриц, которые поступает в продажу, есть эти бактерии, но обычно их слишком мало, чтобы стать причиной отравления. Поэтому лучше не давать бактериям возможности размножиться и хранить курицу в морозильной камере. Перед приготовлением птицу следует полностью разморозить, а при разделывании нужно убедиться, что Ваши руки и все кухонные инструменты чистые. Готовьте курицу, как только разморозится, а оставшиеся после еды кусочки положите в холодильник.



# Обработка с/х птицы



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





1

Положите курицу вверх спинкой. Сделайте разрез до кости вдоль хребта. В том месте, где окорока соединяются с хребтом, надрежьте мякоть с обеих сторон, чтобы отделить от остова. Эта мякоть отойдет, когда вы отрежете ножки.





2

Переверните курицу. Оттяните ножку. Надрежьте как можно глубже мякоть вокруг. Покрутите ножку, чтобы выступила бедренная кость, и разрежьте между костью и остовом.



3

Теперь перейдем к грудке. Сделайте надрезы с обеих сторон грудной кости, чтобы слегка отделилась мякоть. Разрежьте ножницами тонкие кости куриной грудки и удалите грудную кость.



4

При помощи больших ножниц отрежьте от остова оба крылышка и грудку, начиная с хвостовой части курицы и заканчивая в шейки.



5

Перережьте крыло на две части так чтобы на нем осталась  $\frac{1}{3}$  часть грудки. Отрежьте оконечности крылышек, где почти нет мякоти (их можно использовать для приготовления бульона).



6

Разрежьте куриные ножки на двое в тех местах, где окорочок соединяется с нижней частью. При необходимости переверните ножку и надрежьте с обратной стороны. Отрубите нижние части ножек (косточки) большим ножом.





# Заправка в две нитки

Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочок в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочок, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают ра бок, кожу шейки накидывают на спинку, закрывая шейные отверстия. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через второе крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленного у Окорочка, стягивают и завязывают в узел. Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывая нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.





# Вопросы для закрепления

1. Что относят к с/х птице?
2. При какой температуре происходит разморозка кур?
3. Перед потрошением у полупотрошённой с/х птицы отрубают голову между какими шейными позвонками?
4. Каким способом птицу заправляют для жарки?
5. Какую часть тушки у с/х птицы не используют в приготовлении?
6. Последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы?



# Итоги урока

1. Усвоение заправки с \ x птицы в одну и две нитки.
2. Закрепление темы.
3. Подведение итогов.
4. Оценка знания и умения обучающихся.



# Домашнее задания

№ 7 страница 227 - 233. Учебник  
«Кулинария Повар - кондитер» Л.Л.  
Татарская., Н.А. Анфимова.

