

1. «Информбюро»
2. Видеофильм «Разделка птицы»
3. «Контрольная-закупка»
4. Телекафе «Приготовление полуфабриката»
5. «Интервью»
6. Игра «Кто возьмет миллион»
7. «Итоги дня»

The background features a large, detailed planet, likely Mars, with a reddish-orange surface and a prominent polar ice cap. The planet is set against a dark, starry space background. A bright blue horizontal banner is overlaid across the center of the image. On the left side of the banner is a small red downward-pointing triangle. To the right of the triangle is a white speaker icon with sound waves emanating from it. The text "ИНФОРМБЮРО" is written in white, bold, uppercase Cyrillic letters across the banner.

▼  ИНФОРМБЮРО

# Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы





# ВИДЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ

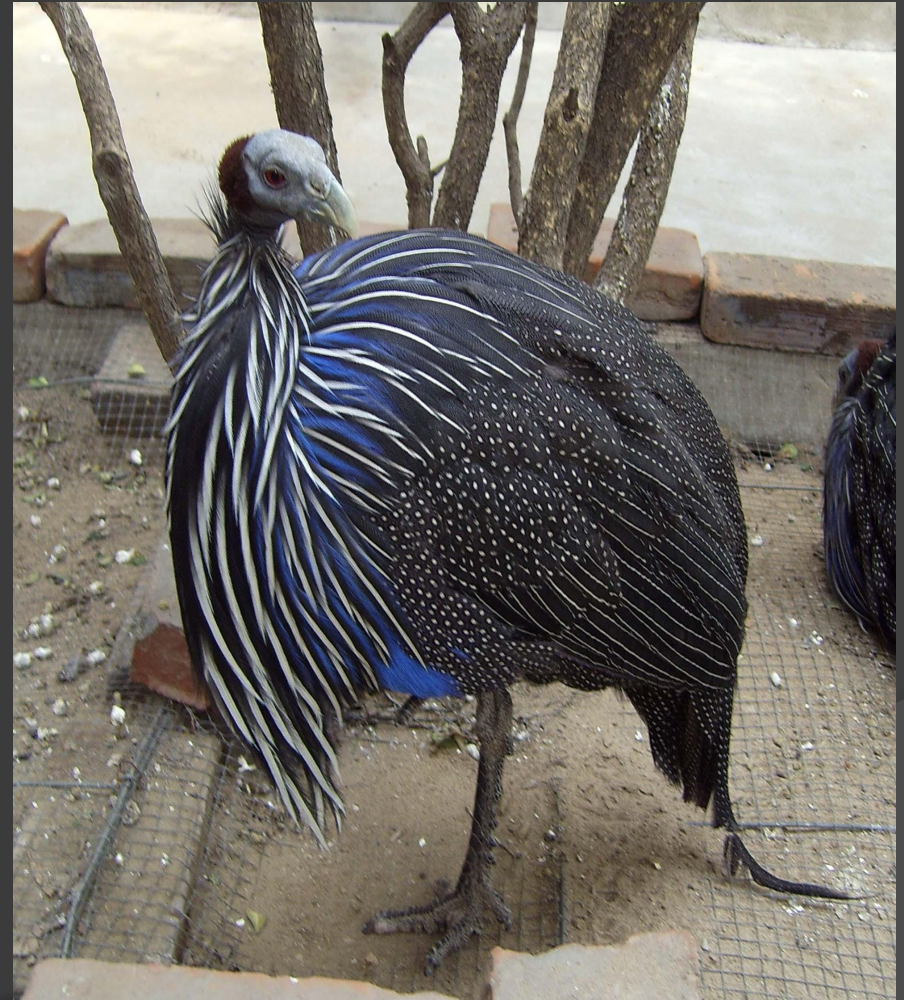
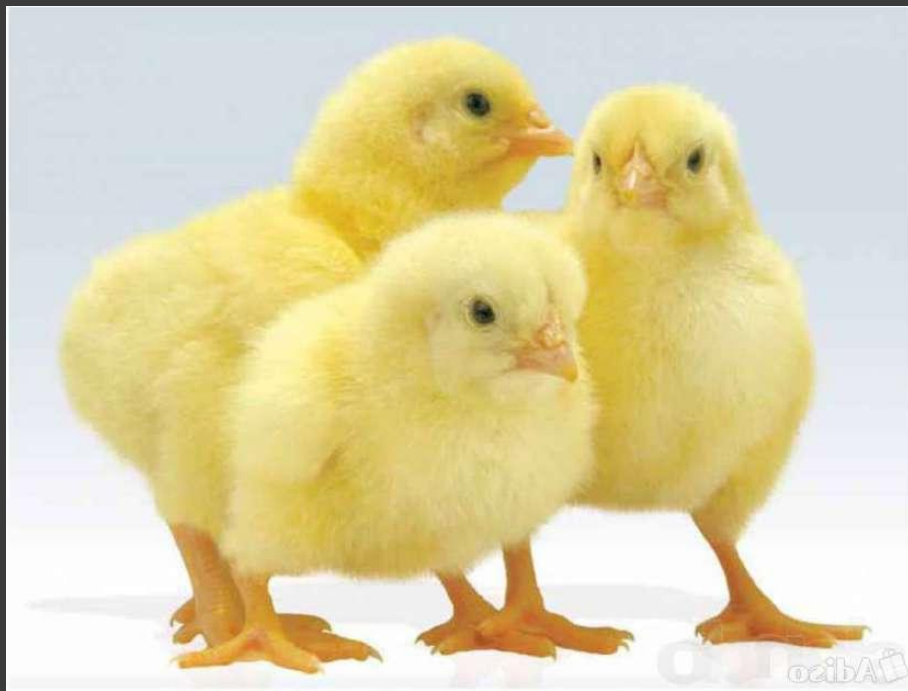


КУРЫ, ГУСИ,  
УТКИ И  
ИНДЕЙКИ





# ЦЕСАРКИ, ГУСИ И УТЯТА



# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПТИЦЫ

Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, Группы В.

Мышечная ткань сельскохозяйственной птицы имеет мелковолокнистое строение, содержит коллагена и эластина вдвое меньше, чем говядина. Жир птицы имеет низкую температуру плавления.





**Сельскохозяйственная птица поступает битая, без пера, в полупотрошенном, потрошенном виде и потрошенная с комплектом потрохов и шейей.**

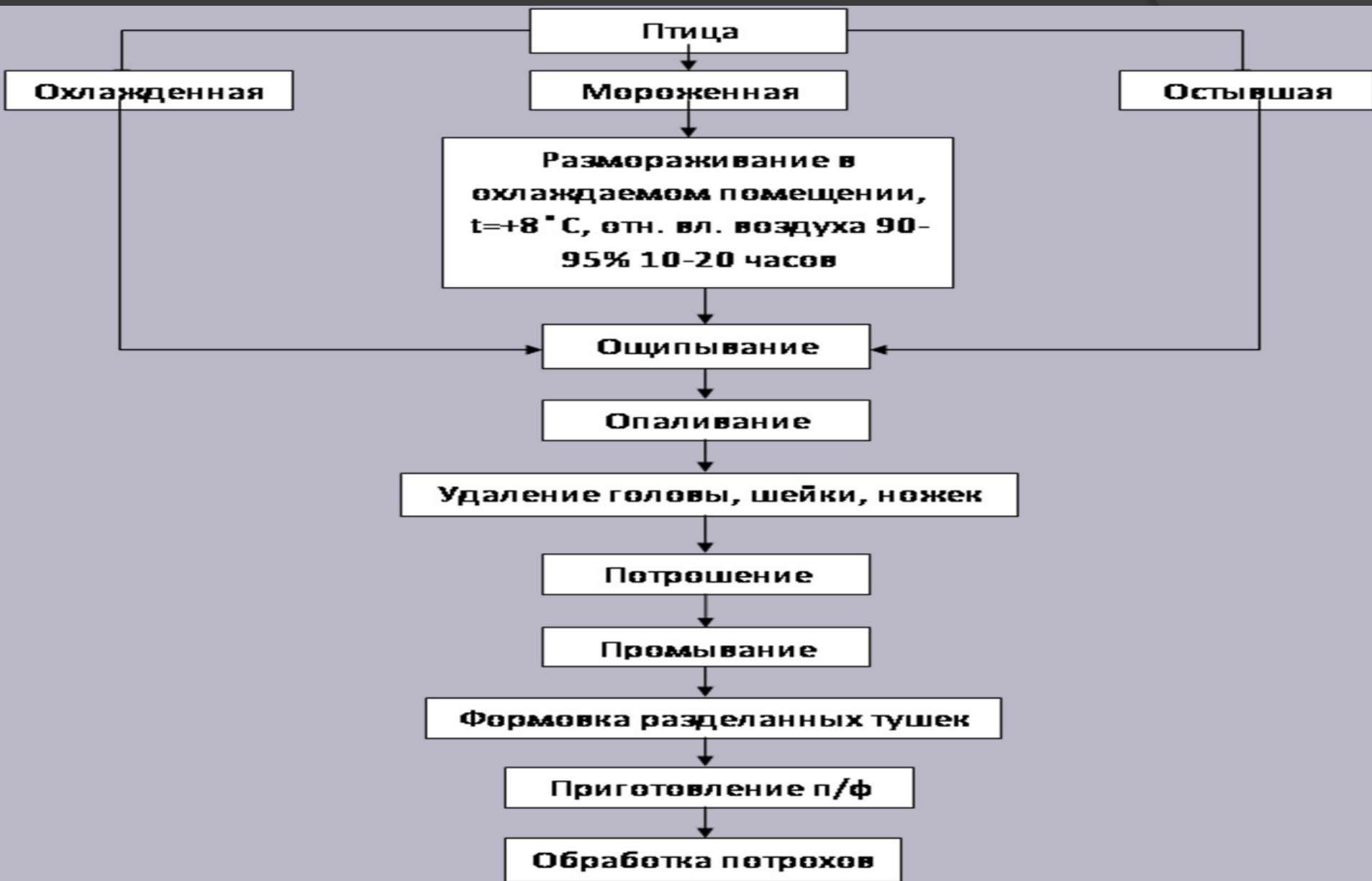
**Птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая, по упитанности и качеству ее делят на I и II категории.**



Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые вкусовые качества птицы. В мясе молочной птицы экстрактивных веществ меньше, чем у взрослой, поэтому для приготовления бульона лучше использовать взрослую, но не старую птицу.

Из старой птицы бульоны получаются мутные и не ароматные. Ее используют в основном для варки и тушения, молодую – для жарки.





- ◎ **Непотрошёные** — тушки с неудаленными внутренними органами и неотделенными головой и конечностями.
- ◎ **Полупотрошёные** — тушки с удаленным кишечником.
- ◎ **Потрошёные** — тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме лёгких, почек и сальника, и отделены голова по второй шейный позвонок включительно, ноги до пяточного сустава и крылья до локтевого сустава.

# Полуфабрикаты из птиц

20

## ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

### КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ



Зачистка большого филе



Разворачивание большого филе



Формование котлеты

### КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

(при формировании используют лезон и двойную панировку)



Отбивание филе



Накладывание малого филе и сливочного масла на большое филе



Панирование

### ШНИЦЕЛЬ ПО-СТОЛИЧНОМУ



Накладывание малого филе на большое



Формование шницеля



Панирование



# КОТЛЕТНАЯ МАССА

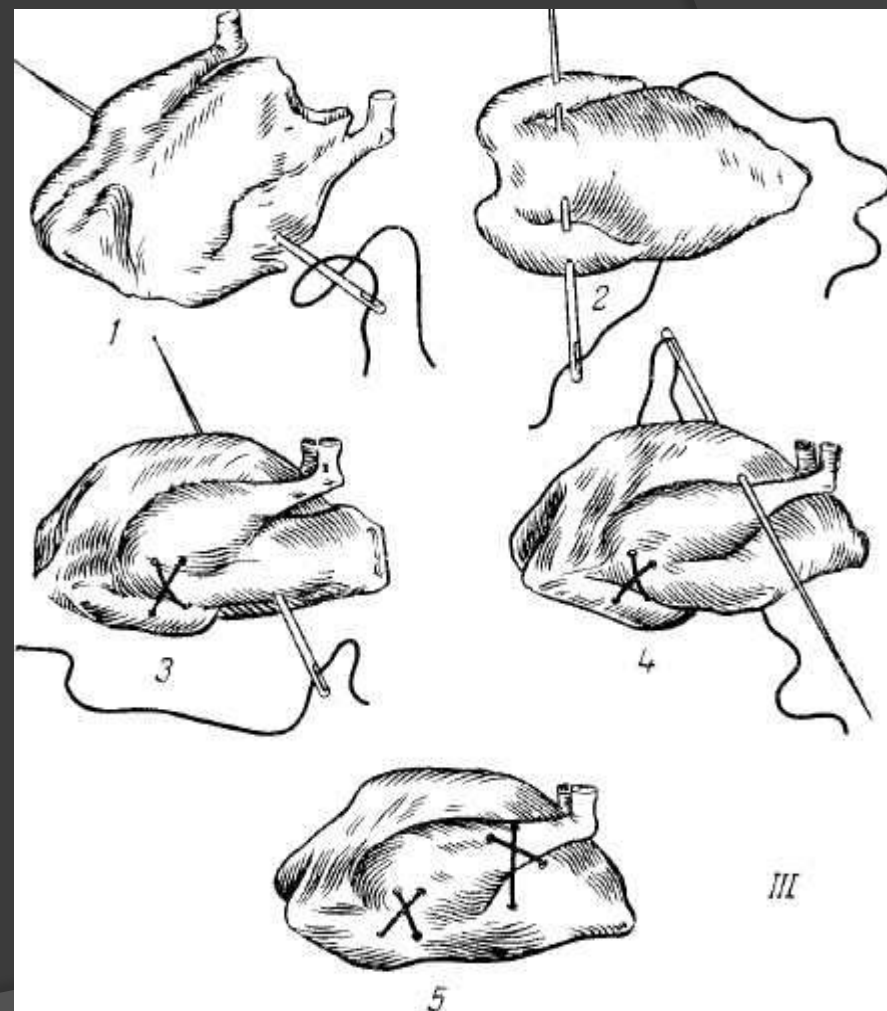
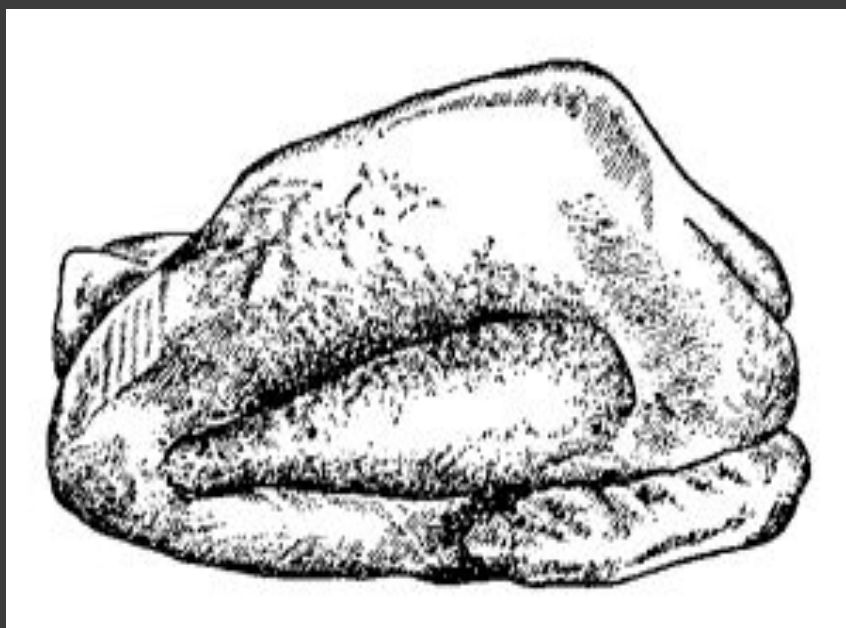
- Котлетную массу из кур разделявают на котлеты и биточки и панируют в белой панировке. Паровые биточки не панируют.



● Биточки

# Виды заправки птицы

- ⦿ «В ОДНУ НИТКУ»
- ⦿ «В ДВЕ НИТКИ»
- ⦿ «В КАРМАШЕК»



# ВИДЕО ФИЛЬМ «ОБРАБОТКА ПТИЦЫ»





Контрольная

Закупка



**Перед покупкой предварительно внимательно осмотрите тушку. Визуально можно определить, мясо старой или молодой птицы перед вами.**

**Выбирая мясо, посмотрите внимательно на упаковку, где указана дата расфасовки товара. Если мясо имеет сероватый оттенок и его запах вызывает сомнение, то лучше не рисковать и его не покупать.**

**Свежее мясо должно иметь розовый оттенок, сами волокна должны быть упругими.**



telecafé





РОССИЯ 24

ДОН

ПРЯМОЙ ЭФИР

ИНТЕРВЬЮ



**МИЛЛИОНЕРОМ**

# ПОДСКАЗКИ

- ◎ ПОМОЩЬ ГРУППЫ
- ◎ 50 % НА 50 %
- ◎ ПОМОЩЬ УЧИТЕЛЕЙ



[Начать  
игру](#)

[Правила игры](#)

Отборочный тур

[Выйти из игры](#)

# Шницель готовят

из:

ФИЛЕ БЕЗ КОСТОЧКИ

КОТЛЕТНОЙ МАССЫ



ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

ИЗ ФИЛЕ С КОСТОЧКОЙ



**СЕГОДНЯ**  
**ИТОГИ**