

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

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы



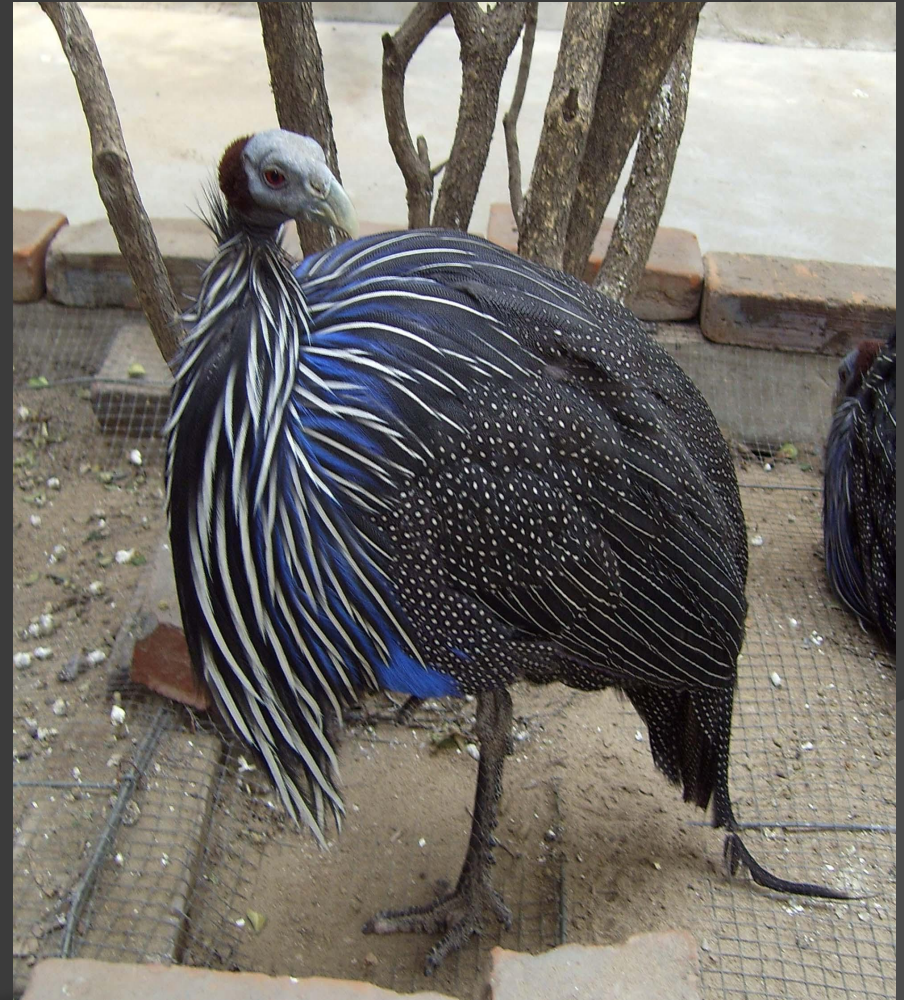
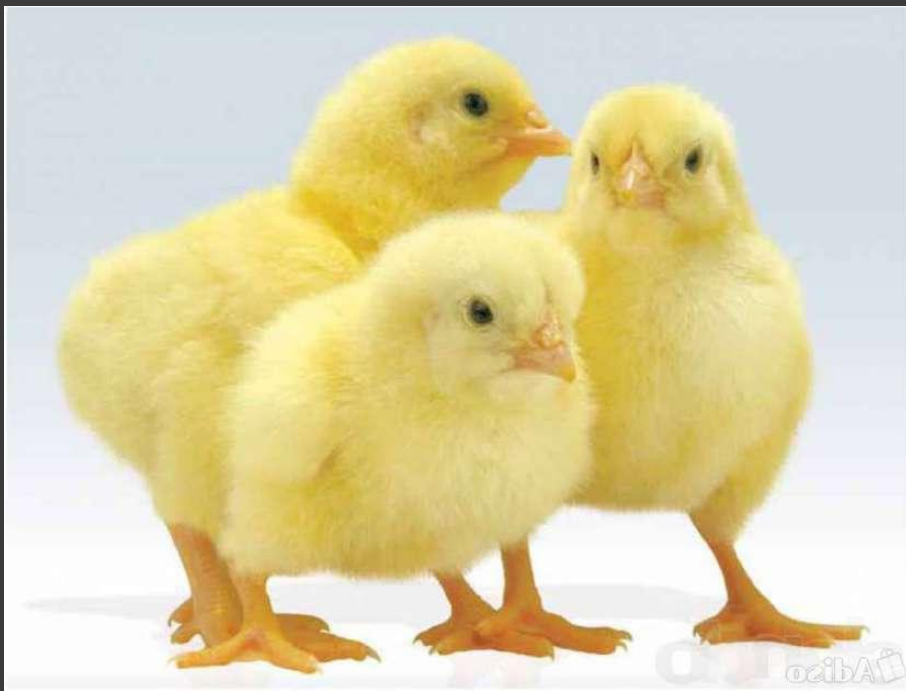
ВИДЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ



КУРЫ, ГУСИ,
УТКИ И
ИНДЕЙКИ



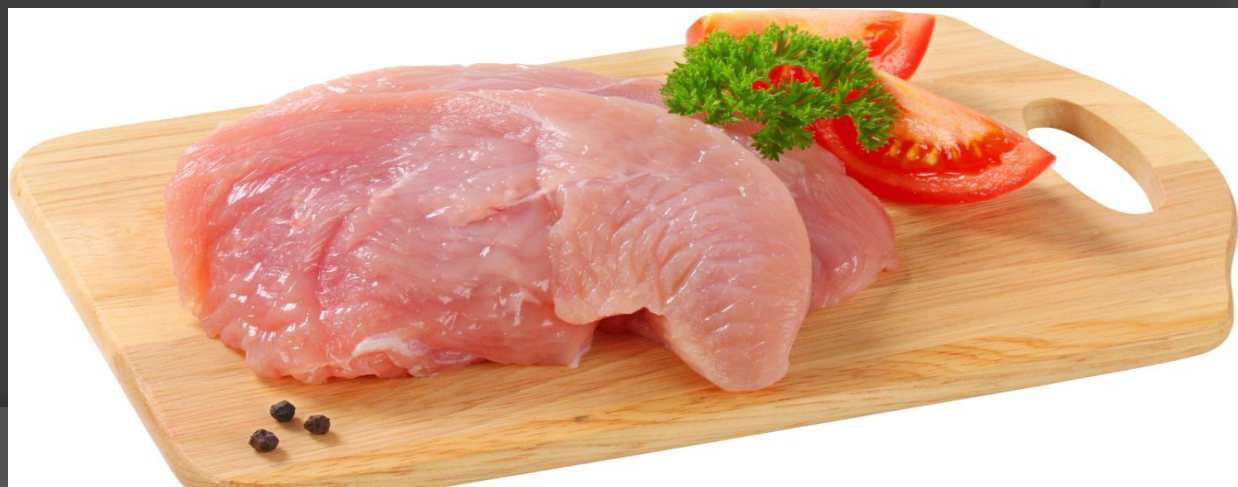
ЦЕСАРКИ, ГУСИ И УТЯТА



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.



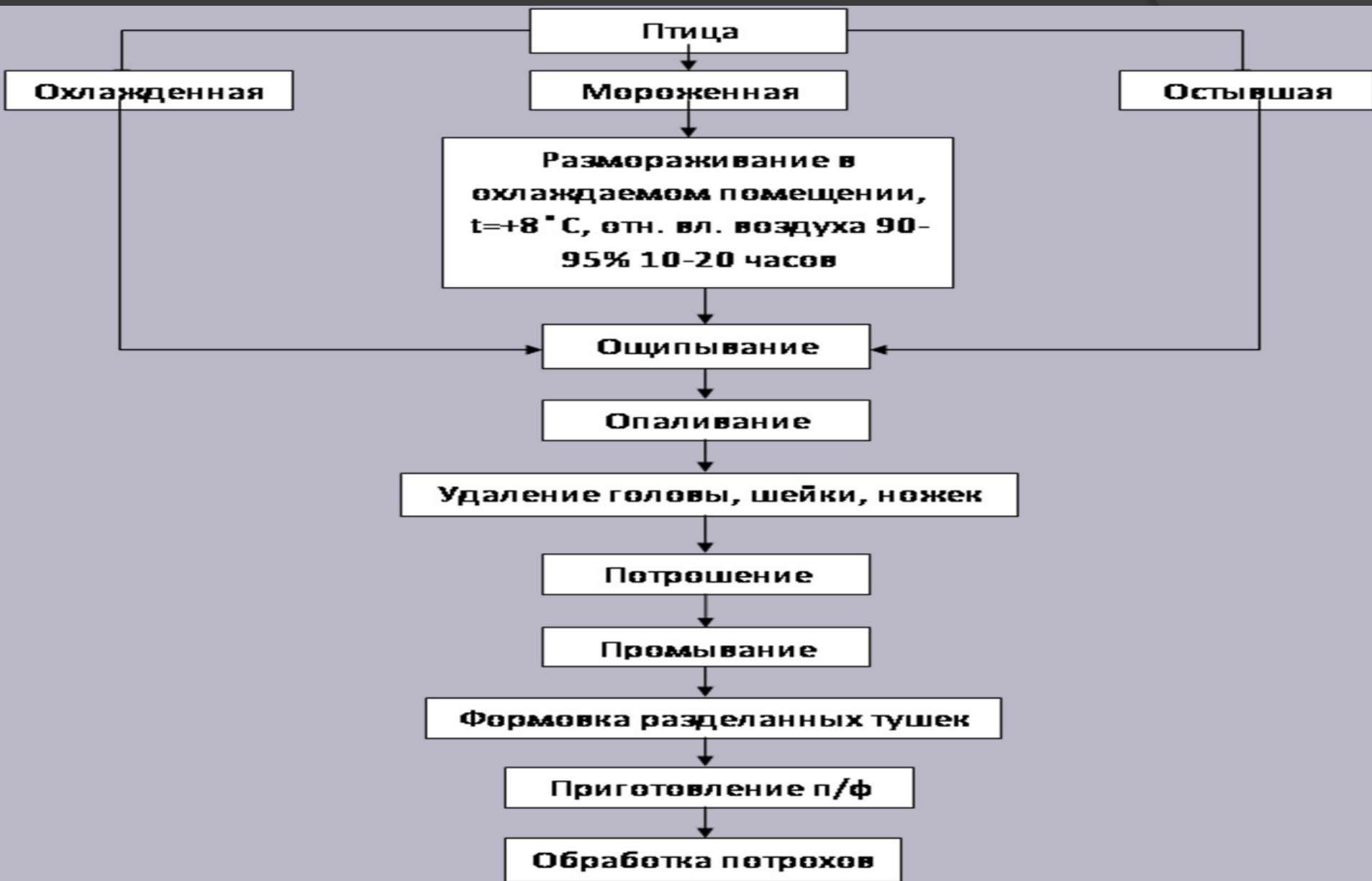
Сельскохозяйственная птица поступает битая, без пера, в полупотрошенном, потрошенном виде и потрошенная с комплектом потрохов и шеей.

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 лезвон 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

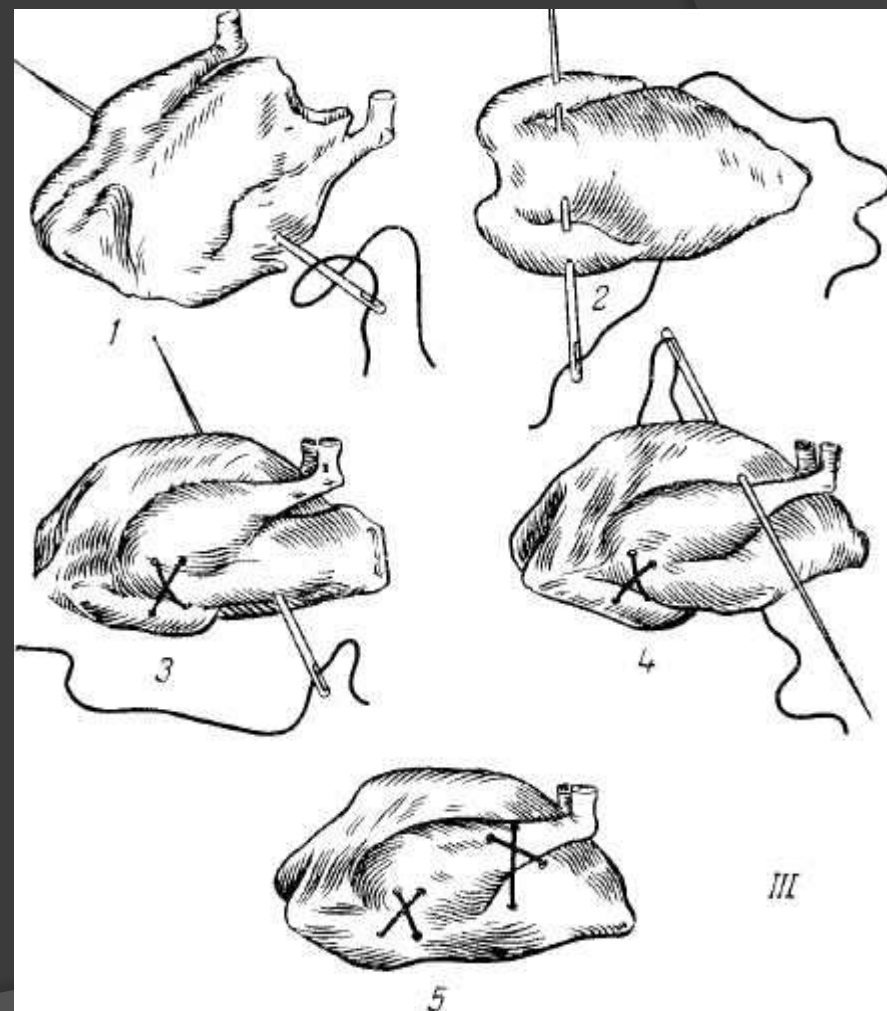
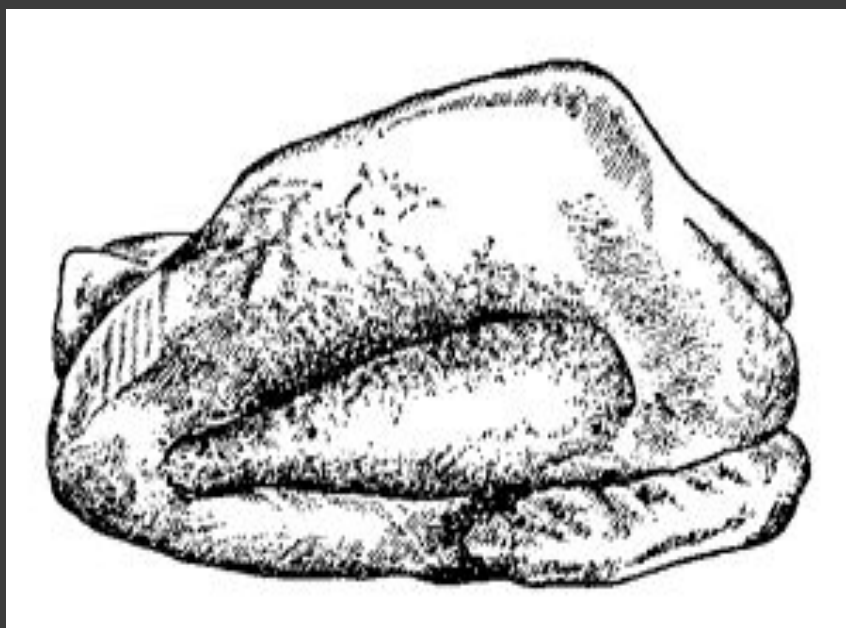
- Котлетную массу из кур разделявают на котлеты и биточки и панируют в белой панировке. Паровые биточки не панируют.



● Биточки

Виды заправки птицы

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



ВИДЕО ФИЛЬМ «ОБРАБОТКА ПТИЦЫ»



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.

РОССИЯ 24

ДОН

ПРЯМОЙ ЭФИР

ИНТЕРВЬЮ

ПОДСКАЗКИ

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

[Начать
игру](#)

[Правила игры](#)

Отборочный тур

[Выйти из игры](#)



СЕГОДНЯ
ИТОГИ