



# ТЕМА ЗАНЯТИЯ: **«ЗАПРАВКА ПТИЦЫ И ДИЧИ»**

***ПО МДК 05.01. "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И  
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ"***

**АВТОР: БОРЗЕНКО ИННА ИВАНОВНА  
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ДИСЦИПЛИН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

# ***ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ***

| <b>Показатели качества</b>        | <b>Требования</b>                                   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Цвет кожи</b>                  | Беловато-желтый, местами с розоватым оттенком       |
| <b>Поверхность кожи</b>           | Сухая   |
| <b>Подкожный и внутренний жир</b> | Белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха   |
| <b>Мышечная ткань</b>             | Плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем) |
| <b>Поверхность мышечной ткани</b> | Слегка влажная, но не липкая                        |

## ***НАЗНАЧЕНИЕ ЗАПРАВКИ ПТИЦЫ***

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.

# ***ЗАПРАВКА ПТИЦЫ***

**Заправка «в кармашек»**

**Заправка в одну нитку**

**Заправка в две нитки**

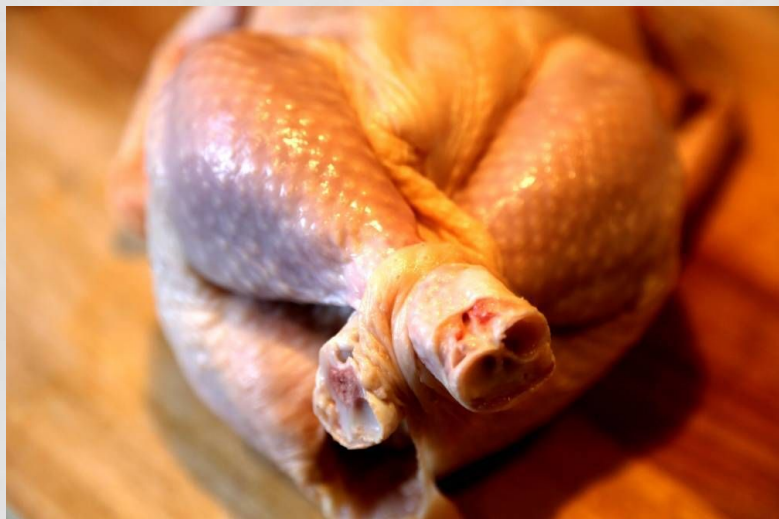


## *ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»*



Шаг 1. Сделать ножом четыре надреза в коже – два для ножек, на брюшке (по одному с каждой стороны), и два для крыльев – с каждой стороны грудки.

## *ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»*



Шаг 2. «Заправить» левую ножку в правый «карман», правую, перекрещивая ножки, – в левый, а концы крыльев в «карманы» на грудке.



## ***ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»***

«В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.



## *ЗАПРАВКА В ОДНУ НИТКУ*

Тушку птицы укладывают спинкой вниз, прижимают ножки к тушке и прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел.



# ***ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ*** ***(ШАГ 1)***

Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие.



# ***ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ***

## ***(ШАГ 2)***

Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют кожу шеи и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный 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, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.



## ***ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ***

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.

### **Недостатки способа.**

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках.

# ***ЗАПРАВКА ДИЧИ***

**Ножка в ножку  
(мелкая дичь)**

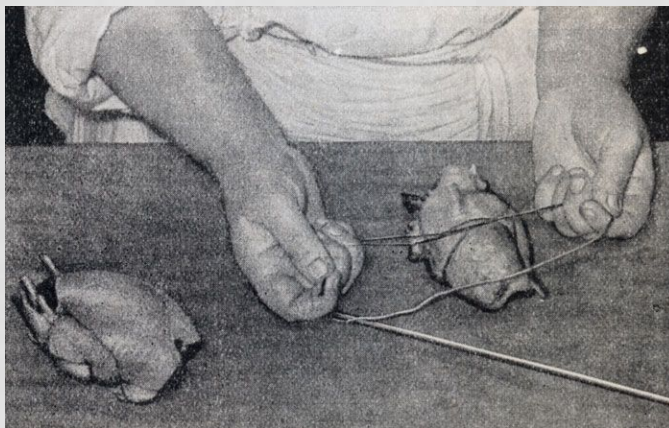
**Заправка в одну  
нитку (крестом)**

**Клювом  
(болотная дичь)**



# ***ЗАПРАВКА ДИЧИ***

• **В одну нитку (крестом)** заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.





# ***ЗАПРАВКА ДИЧИ***

**Ножка в ножку** заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.





## ***ЗАПРАВКА ДИЧИ***

**Клювом** заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяткой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.



# ***ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСЫ***

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
приятней общественного питания. - М., Экономика, 2007

*Интернет-ресурсы:*

<http://f.vkusnota.kz/ingredients/000/121/suraja-kyrica.jpg>

<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/zappravka-ptitsyi-dlya-jarki-v-karmashek.html>