

Организация работы птицегольевого цеха

Техническими условиями и техническими инструкциями предусматривается приготовление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы:

- тушки кур и цыплят;
- филе натуральное и филе панированное, окорочок куриный, индюшинный, грудинка куриная, цыплята-табака;
- бедро, голень куриные, индюшинные; субпродукты кур, индеек.
- Кроме птицы в цехе обрабатывают субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.).

Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции:

- размораживание,
- опаливание,
- удаление головы,
- шейки,
- ножек,
- потрошение,
- мытье,
- формовка тушек разделанных,
- обработка потрохов,
- изготовление полуфабрикатов,
- охлаждение,

В крупных птицегольевых цехах предусматривается
оборудование трех основных участков:

- для размораживания,
- для опаливания,
- для потрошения птицы и производства полуфабрикатов

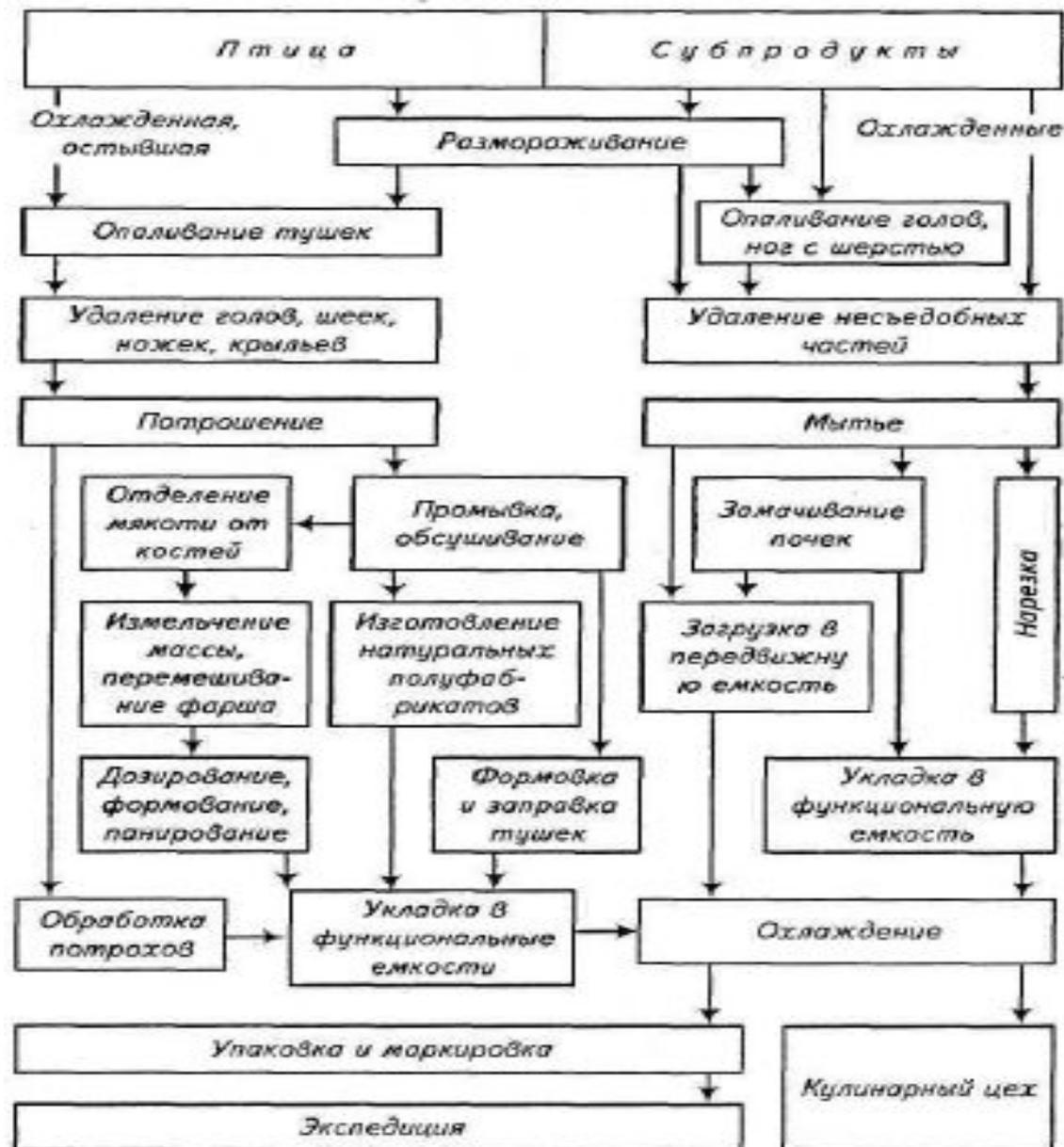


Схема 7. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов

Разморозка и опаливание

- Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефростере) при температуре от 4 до 6°С и относительной влажности воздуха 85% в течение 10—12 ч.
- Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой.
- После дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания.
- Опаливают птицу в опалочных горнах типа УОП-1. Продолжительность опаливания не должна превышать 30 с.
- После опаливания птицу направляют в помещение, где осуществляется потрошение птицы.

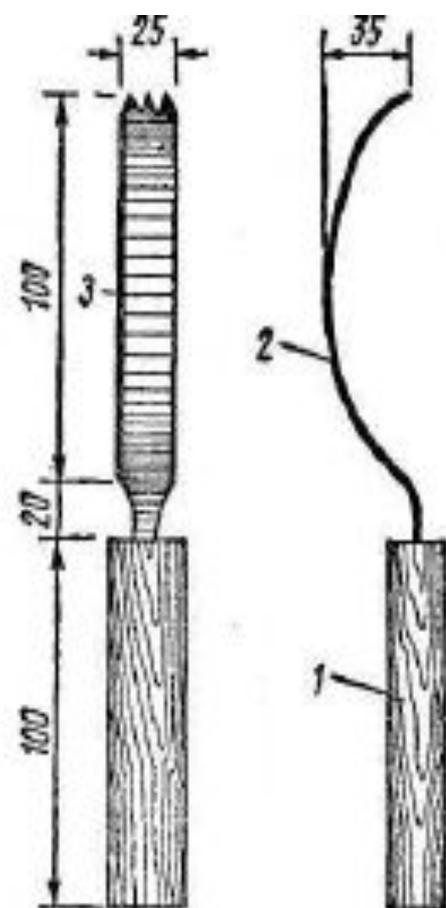


Рис. 13. Нож для потрошения тушек:

1 — ручка; 2 — серповидный нож; 3 — лезвие ножа

Первая линия

- Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы.
- В начале конвейерной линии на разрубочном стуле производится удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубака или специальной машины.
- Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встроенными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошенной птицы и обработанных потрохов, стульями.
- Для обработки птицы используют: ножи-рубачи, ножи поварской тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек

Вторая линия

- На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов.
- Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов.
- На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укладывают разделочную доску.
- При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, тяпку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.

Третья линия

- На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов.
- На рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны.
- Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре 0—6°C.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

Наименование полуфабрикатов	Общий срок хранения и реализации, ч	В т. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч
Тушки кур и цыплят	48	12
Филе натуральное из кур	48	12
Филе панированное из кур	48	12
Окорочка из кур	48	12
Котлеты рубленые из кур	12	4
Потроха	12	6
Суповой набор из кур	12	6

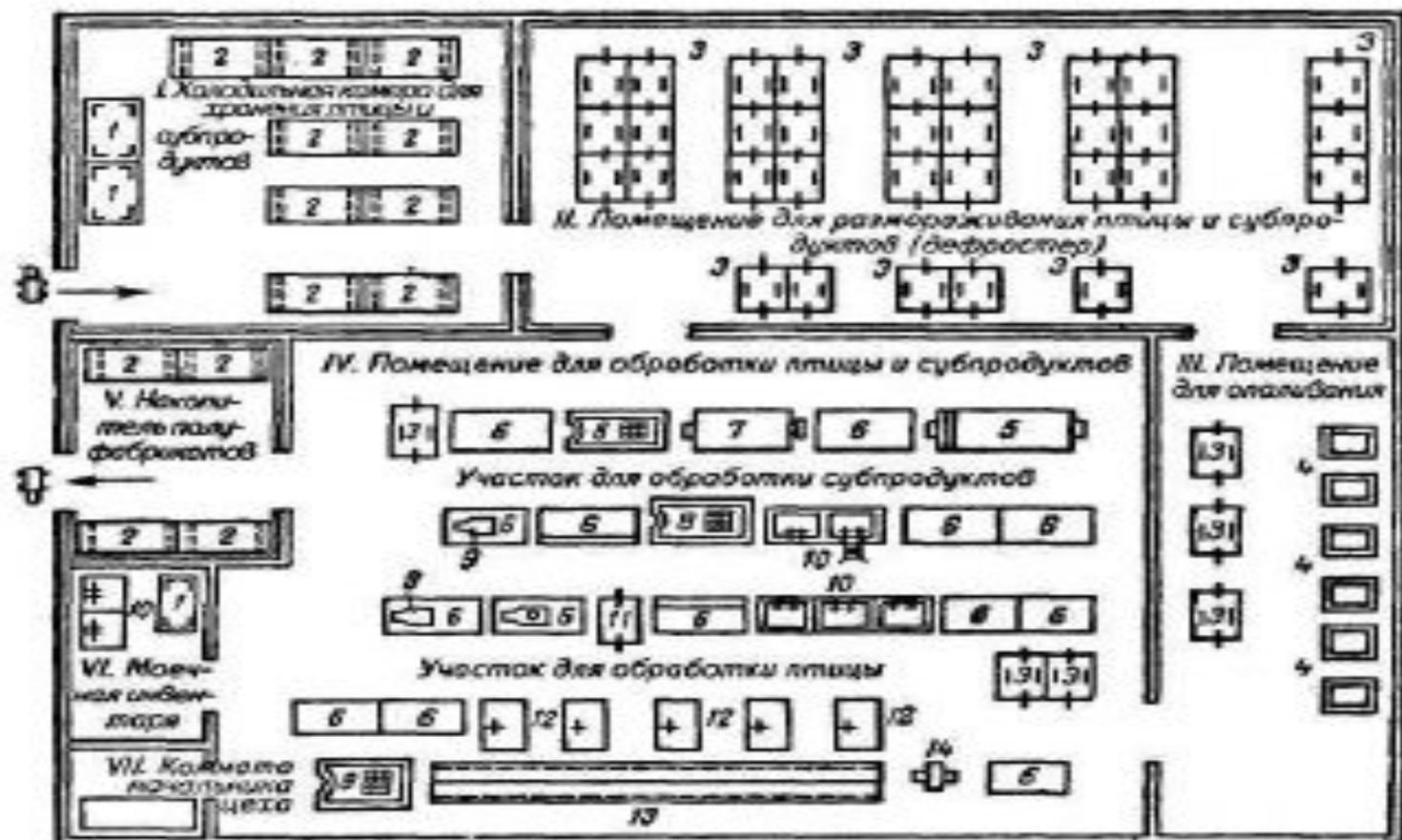


Схема 8. Оборудование птицегольевой цеха:

1 — стеллаж стационарный; 2 — подтоварники решетчатые; 3, 11 — стеллаж передвижной; 4 — опалочный шкаф; 5 — печь для опаливания субпродуктов; 6 — стол производственный; 7 — моечный барабан; 8 — стол для подсушки; 9 — весы шкальные малогабаритные; 10 — ванна моечная; 12 — стол для обработки птицы; 13 — транспортер ленточный для птицы; 14 — пила ленточная.

- Первичная обработка птицы в ресторанах и столовых производится на участке, отведенном в мясо-рыбном цехе предприятия. Технологические операции по обработке птицы осуществляются аналогично операциям в птицегольевом цехе заготовочного предприятия.
- Ассортимент полуфабрикатов готовят в соответствии с планом-меню.
- В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь. Операции обработки осуществляют так же, как для кур.
- Все производственные операции выполняются поварами III, IV и V разрядов.