

# Птица и дичь



К  
сельскохозяйственной  
птице относят: кур,  
гусей, уток, индеек.,  
цыплят, утят.

Птицу старую  
используют для варки  
бульонов и тушения.  
Дичь для варки  
бульонов не  
используют, потому что  
в их позвоночнике  
находятся вещества  
придающие горечь.

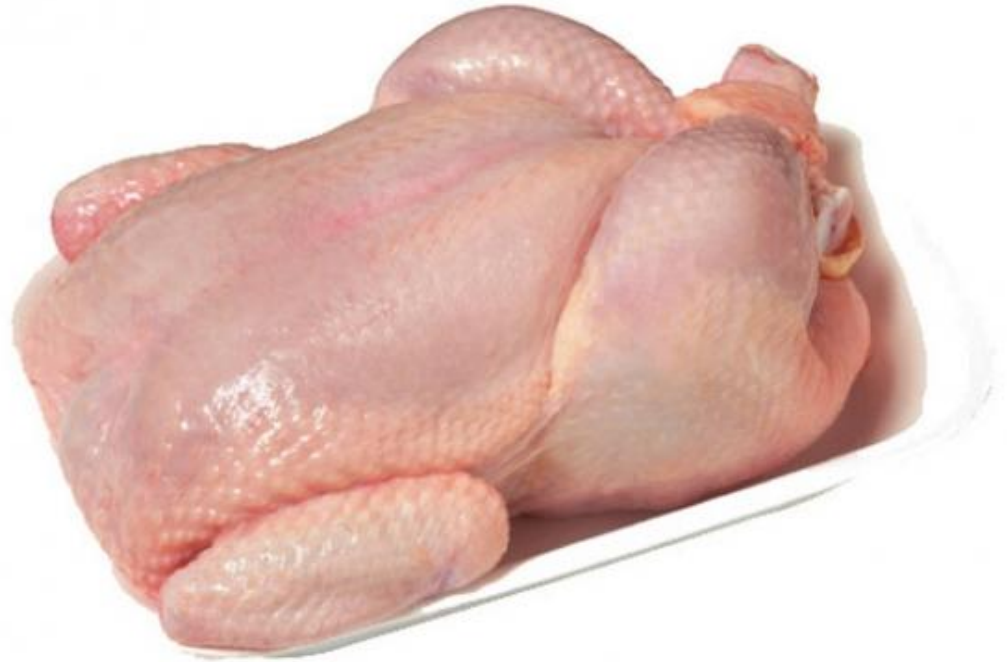
Содержание пищевых  
веществ в мясе зависит  
от её вида, возраста и  
попа



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

Птица поступает охлажденная и мороженая.

По упитанности и качеству её делят на 1 и 2 категории.



Пернатая дичь на  
ПОП поступает :  
степная, боровая,  
болотная и  
водоплавающая.

К степной относят:  
перепелов,  
куропаток серых и  
белых.

К боровой дичи -  
рябчиков,  
тетеревов,  
фазанов.

К болотной дичи –  
бекасов, куликов.

К водоплавающей  
– уток и гусей.





Птица богата белками, жирами, микроэлементами, витаминами группы А, В, D и РР. Жир птицы легко усвояем, т.к. он легкоплавкий.

Мясо дичи, в отличие от мяса птицы, содержит больше количества белка и экстрактивных веществ, но меньше жира.









# Первичная обработка птицы и дичи

Птицу размораживают (гуси-20ч., куры, утки-8-10ч.); Опаливают; Удаляют головы, шейки, ножки; Потрошат; Промывают; Просушивают (в условиях цеха, х/б салфетками ); Приготавливают П/Ф.





# Приготовление П/Ф

```
graph TD; A[Приготовление П/Ф] --> B[Целая тушка]; A --> C[Порционные П/Ф]; A --> D[П/Ф из филе]; A --> E[П/Ф из окороков]; B --> B1[Заправка: «В кармашек» (в одну, в две нитки) с помощью иглы и без неё.]; C --> C1[П/Ф (на восемь частей)]; D --> D1[-натуральное]; D --> D2[-панированное]; D --> D3[-фаршированное]; E --> E1[-фаршированное];
```

## Целая тушка

Заправка:  
«В кармашек»  
(в одну, в две нитки) с помощью иглы и без неё.

## Порционные П/Ф

П/Ф (на восемь частей)

## П/Ф из филе

-натуральное  
-панированное  
-фаршированное

## П/Ф из окороков

-фаршированное

Для котлетной  
массы

рекомендуются

индейки, тетерева,

куры, рябчики,

куропатки, глухари,

фазаны

# Технологическая схема приготовления котлетной массы

Куры, индейки, рябчики,  
куропатки  
(филе, ножки без кожи).

↓  
Мякоть отделяют от  
костей и кожи

↓  
Пропускание ч/з  
мясорубку

↓  
Пропускание ч/з мясорубку

←  
Замоченный в молоке  
хлеб без корок + вода

↓  
перемешивани  
е

←  
соль

↓  
выбивание



# Субпродукты из птицы и дичи



Из пищевых субпродуктов птицы используют головки, шейки, гребешки, крылышки, ножки, сердце, желудок, кожу и обрезки, оставшиеся при приготовлении П/Ф. из отходов дичи используют только шейки, так как остальные отходы имеют горький вкус.

Субпродукты птицы подвергают обработке и используют для приготовления блюд.

Головки ошпаривают, ощипывают остатки перьев, отрезают гребешки, удаляют глаза, отрубают клюв и промывают.

**С гребешков** снимают пленку, промывают. Используют для приготовления студня, заливных гребешков

**Шейки** ошпаривают, удаляют перья, затем обсушивают, панируют мукой и ошпаривают. Зачищают от «пеньков» и промывают. Используют для приготовления бульонов, рагу, студня.

**Ножки** ошпаривают или опаливают, снимают с них кожу, отрубают ногти, промывают и используют для бульона, приготовления студня.

**Крылышки** опаливают, удаляют «пеньки» и промывают. Используют для приготовления студня, рагу, бульона.

**Желудок** разрезают между утолщениями, выворачивают и удаляют содержимое, с внутренней стороны снимают пленку и хорошо промывают. Используют для варки бульонов, приготовления рагу.

**У печени** осторожно отрезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре.

**Сердце** разрезают вдоль, удаляют сгустки крови и промывают.



# Требование к качеству и сроки хранения

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускается незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2-х см. цвет и запах- соответствующий данному виду птицы, без постороннего запаха.

Консистенция мякоти – плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков пропитанных желчью

Презентацию  
выполнила Епатко  
Надежда, ученица  
2-го курса 828  
группы.

**Спасибо за  
внимание!**

