

**МЕХАНИЧЕСКАЯ
КУЛИНАРНАЯ
ОБРАБОТКА
ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ
И ДИЧИ**

СХЕМА ОБРАБОТКИ:

- **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**
 - **ОПАЛИВАНИЕ**
- **УДАЛЕНИЕ ГОЛОВЫ И
НОЖЕК**
 - **ПОТРОШЕНИЕ**
 - **ПРОМЫВАНИЕ И
ОБСУШИВАНИЕ**
 - **ИЗГОТОВЛЕНИЕ**

ПОДУФАБРИКАТОР

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- **НА СТОЛЕ или СТЕЛЛАЖЕ в один ряд**
- **ТЕМПЕРАТУРА 8 – 15 С**
- **ГУСИ И ИНДЕЙКИ - 20 часов**
- **КУРЫ И УТКИ - 8 – 10**

часов

ОПАЛИВАНИЕ

- **НАТЕРЕТЬ ОТРУБЯМИ**
или МУКОЙ против
роста перьев
- **РАВНОМЕРНО**
ОПАЛИВАТЬ над
некоптящим пламенем
- **«ПЕНЬКИ» УДАЛИТЬ**
ПИНЦЕТОМ

УДАЛЕНИЕ ГОЛОВЫ

• ОТРУБИТЬ ГОЛОВУ

между

**ВТОРЫМ и ТРЕТЬИМ
ШЕЙНЫМИ
ПОЗВОНКАМИ**

УДАЛЕНИЕ ШЕИ

- **РАЗРЕЗАТЬ КОЖУ** вдоль **ШЕИ** со стороны спинки
- **ОСВОБОДИТЬ ШЕЮ** от **КОЖИ**
- **ОТРУБИТЬ ШЕЮ** без **кожи** **ПО ПОСЛЕДНЕМУ** **ПОЗВОНКУ**

УДАЛЕНИЕ НОЖЕК И КРЫЛЬЕВ

- НОЖКИ ОТРУБИТЬ
по ЗАПЛЮСНЕВЫЙ
СУСТАВ**
- КРЫЛЬЯ ОТРУБИТЬ
по ЛОКТЕВОЙ СУСТАВ**

ПОТРОШЕНИЕ

- **СДЕЛАТЬ ПРОДОЛЬНЫЙ НАДРЕЗ В БРЮШНОЙ ПОЛОСТИ**
- **УДАЛИТЬ ВНУТРЕННИЕ ОРГАНЫ**
- **ВЫРЕЗАТЬ АНАЛЬНОЕ ОТВЕРСТИЕ**

ПРОМЫВАНИЕ И ПРОСУШИВАНИЕ

- ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ**
- ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ
не выше 15 С**
- УДАЛИТЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ
и СГУСТКИ КРОВИ**
- УЛОЖИТЬ на противень
РАЗРЕЗОМ ВНИЗ**

ЗАПРАВКА (ФОРМОВКА) -

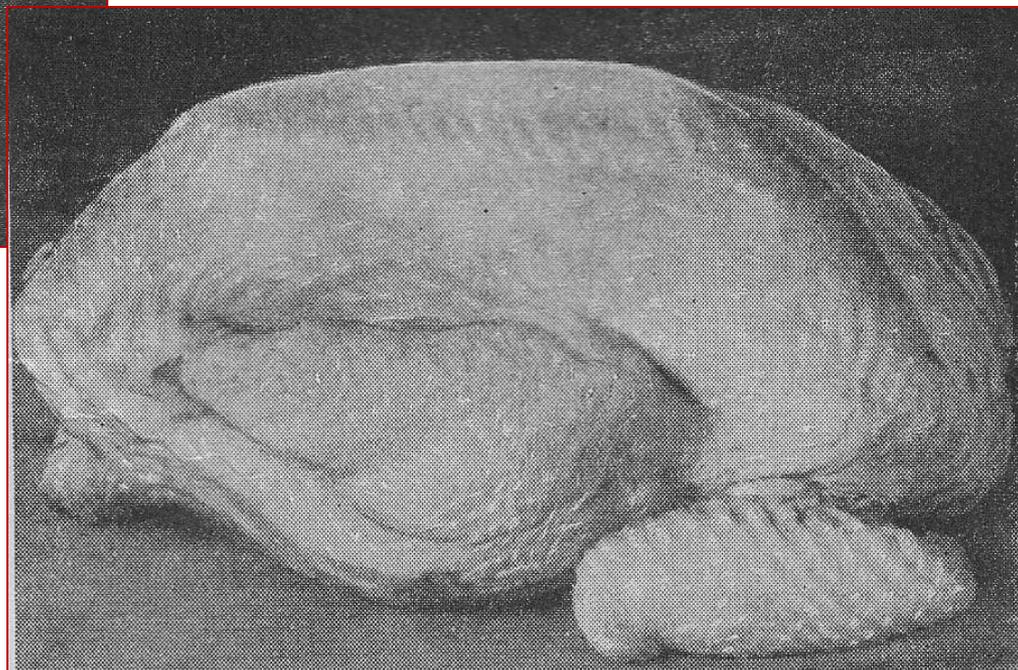
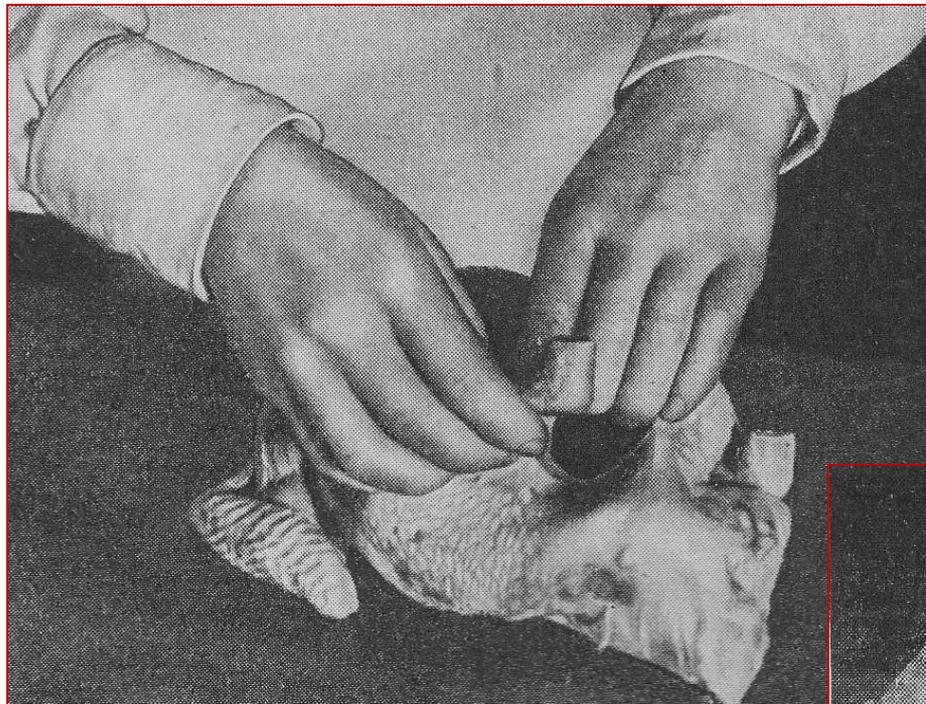
**ПРИДАНИЕ ТУШКЕ
КОМПАКТНОЙ ФОРМЫ
ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ
ПРИ
ТЕПЛОВОЙ
ОБРАБОТКЕ**

И УДОБСТВА НАРЕЗКИ

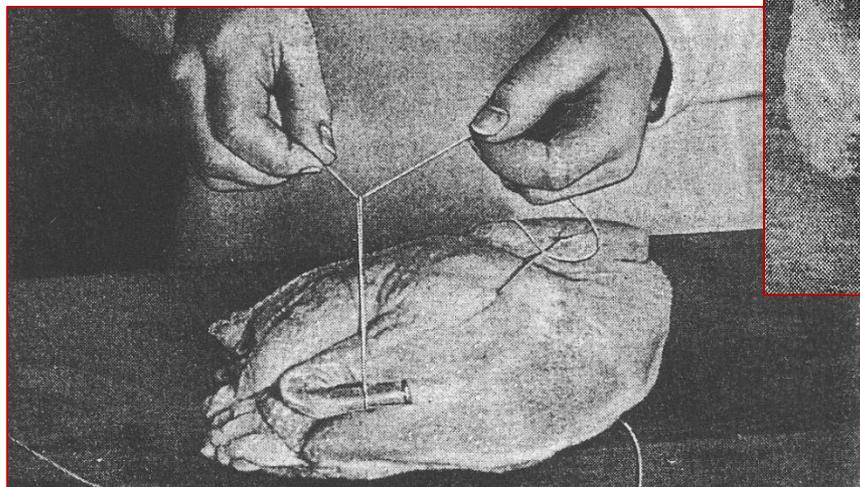
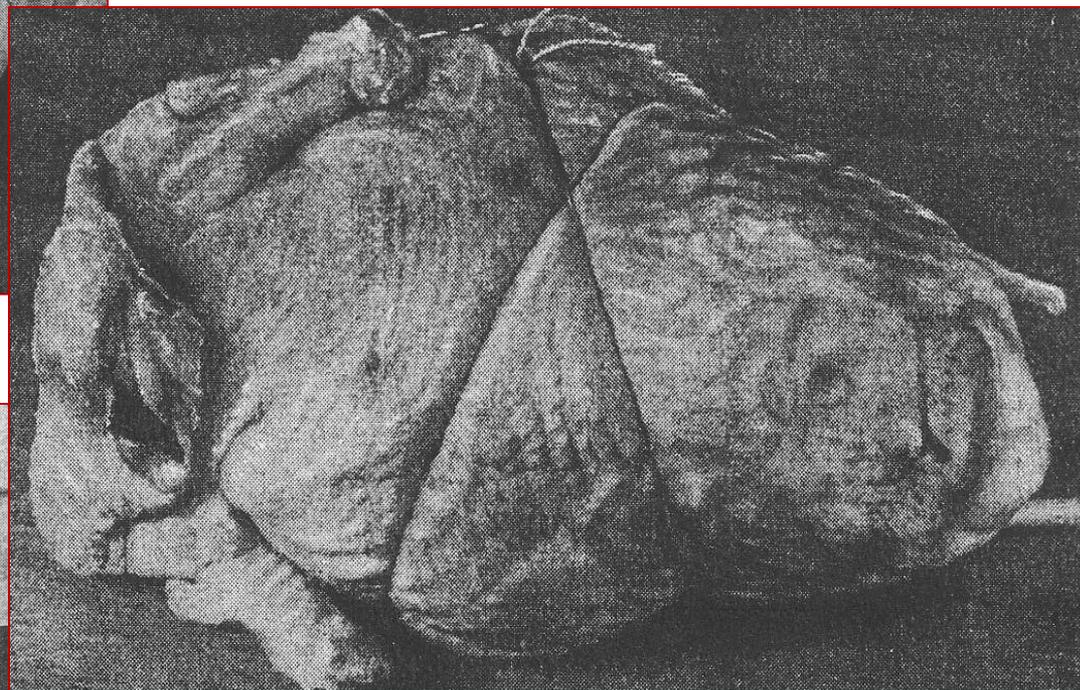
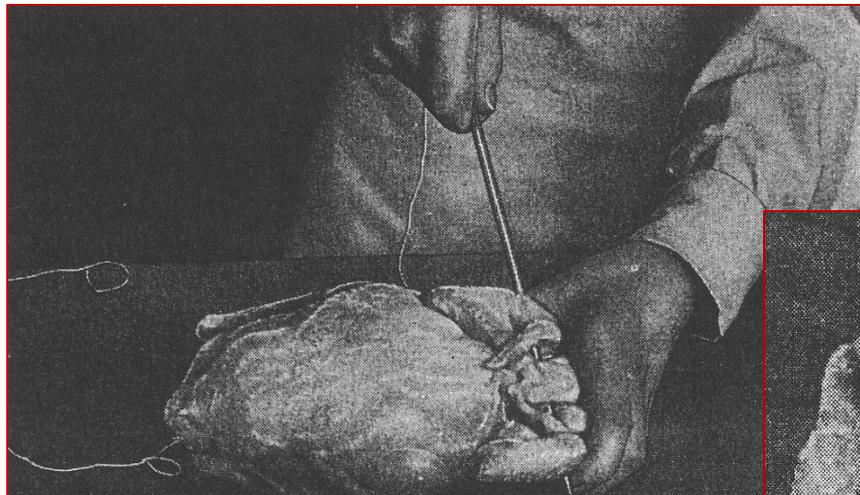
СПОСОБЫ ЗАПРАВКИ:

- *«В КАРМАШЕК»*
- *В ОДНУ НИТКУ*
- *В ДВЕ НИТКИ*
- *БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ИГЛЫ
(2 способа)*

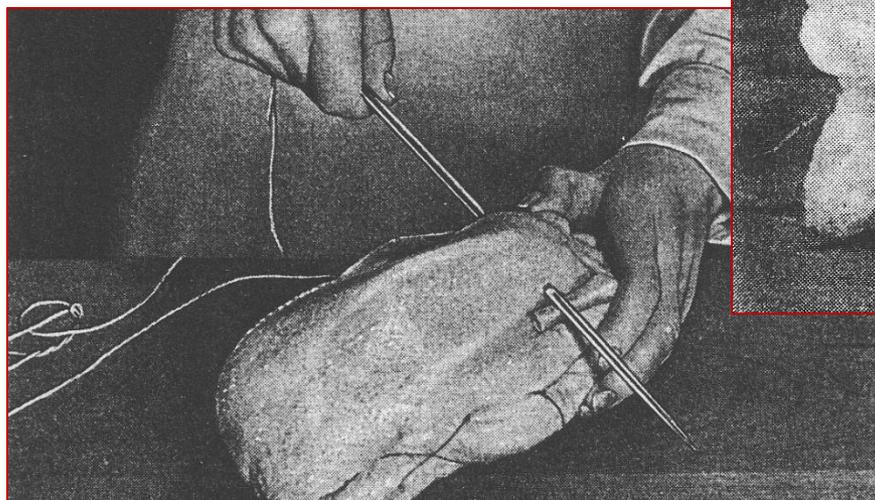
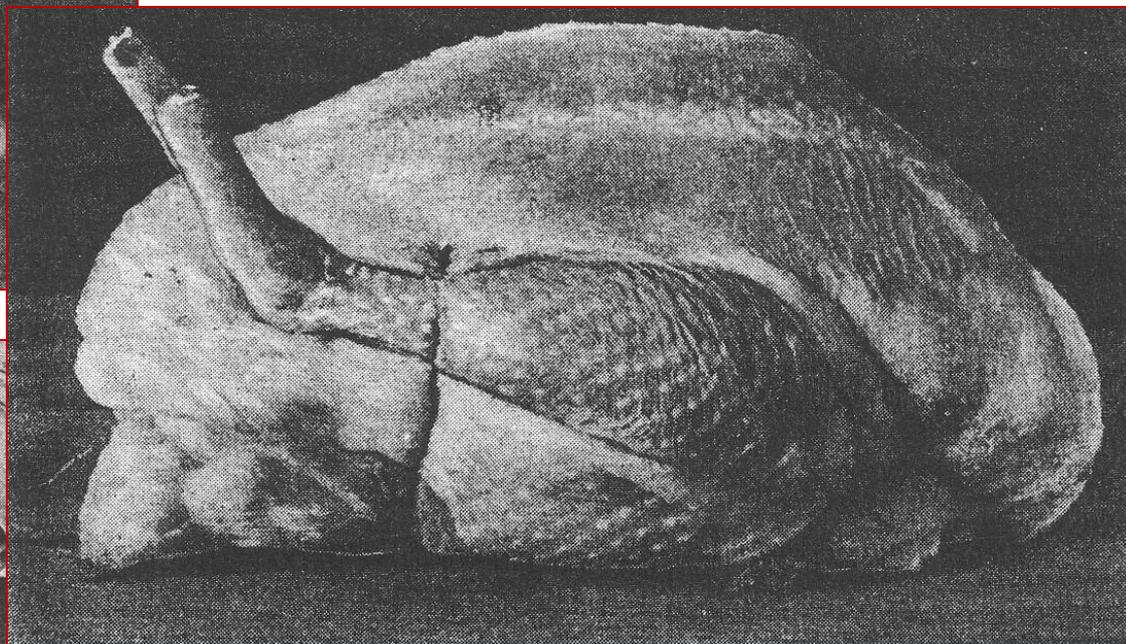
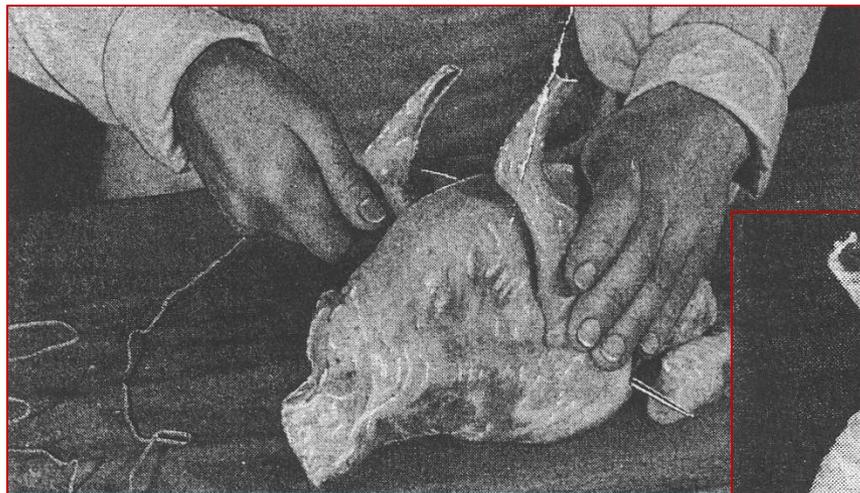
ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»



ЗАПРАВКА В ОДНУ НИТКУ



ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ



ЗАПРАВКА БЕЗ ИГЛЫ

