

Презентация по технологии на тему:

Последовательность и правила подготовки мяса диких животных: шпигованного крупнокускового мяса. Требования к качеству.

Процесс подготовки дичи для приготовления сложных блюд:

- проверять качество и соответствие дичи технологическим требованиям к сложным блюдам из дичи;
- определять вес дичи и ингредиентов к ней;
- вырезать и зачищать филе дичи вместе с косточкой и без;
- снимать пленку с филейной части;
- формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде;
- начинять и фаршировать пернатую дичь целиком;
- удалять кости и зачищать окорок и лопатку тушек кроликов и зайцев;

- шпиговать мясо диких животных и зайца;
- снимать с пернатой дичи кожу с перьями чулком;
- заправлять приправами и мариновать мясо дичи в целом виде и крупным куском;
- готовить начинки для дичи;
- измельчать мякоть пернатой дичи для приготовления кнельной массы;
- изготавливать чучела из перьев дичи; охлаждать и замораживать подготовленную дичь с учетом требований к безопасности продукции;
- хранить подготовленную дичь в охлажденном и замороженном виде.

Блюда из дичи готовятся из следующих видов дичи:

- крупнокусковое мясо диких животных (оленина или лосятина и медвежатина или кабанятина);
- обработанная мелкая пернатая дичь (перепел или рябчик);
- обработанная крупная пернатая дичь (тетерев или глухарь или фазан);
- обработанные кролик или заяц;

- **Блюда из дичи готовят с использованием** необходимого инвентаря и оборудования для обработки дичи при приготовлении сложных блюд: при выделении и зачистке филе, снятии пленки с филе, формировании котлет, снятии кожи чулком, удалении костей, зачистке окорока и лопатки, мариновании, начинении, фаршировании, шпиговании, измельчении мяса дичи для кнельной массы. Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: выделения и зачистки филе, снятия пленки с филе, формирования котлет, снятия кожи чулком, удаления костей, зачистки окорока и лопатки, начинения, фарширования, шпигования, измельчения мяса дичи для кнельной массы, изготовления чучела из перьев дичи.

Блюда из дичи надо готовить, не забывая:

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи;
- способы минимизации расходов при подготовке дичи для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из дичи;
- правила охлаждения и замораживания дичи, подготовленной для приготовления сложных блюд;
- требования к безопасности хранения дичи, подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде.

Мясо домашней птицы и дичи имеет большое значение в питании, так как содержит значительное количество белков. Содержание полноценных белков в мясе птицы выше, чем в говядине. Жир ее легкоплавок, поэтому жареную и отварную птицу можно употреблять не только в горячем виде, но и для изготовления холодных закусок.

Экстрактивных веществ в мясе молодой домашней птицы немного, и поэтому для приготовления бульонов лучше использовать мясо взрослой птицы. Молодые куры и цыплята используются для жаренья, варки, припускания, бульоны из них содержат мало экстрактивных веществ. Очень вкусные, насыщенные экстрактивными веществами бульоны получаются из взрослых, но нежирных кур и индеек. Натуральные и фаршированные котлеты лучше готовить из наиболее нежных, упитанных молодых кур. Уток и гусей рекомендуется использовать для жаренья, так как бульоны из них обладают специфическим неприятным запахом: только при изготовлении рассольников и солянок с гусем запах этот не так ясно ощущается. Старых гусей лучше тушить.

Дичь употребляют главным образом для жаренья целыми тушками. Из фазанов, тетеревов и куропаток иногда готовят прозрачный бульон; их также припускают для приготовления супов-пюре. Кнельную массу готовят из куропаток, тетеревов, рябчиков, фазанов. Потроха дичи в пищу не употребляют.

Обработка птицы состоит из следующих операций:

- Оттаивание (если птица мороженая);
- Ощипывание (дичи);
- Опаливание;
- Потрошение;
- Промывание;
- Обсушивание.

Шпигование дичи

Обычно шпигуют лесную дичь — мясо зайца, лося, кабана и оленя, чтобы сделать его мягким и приятным на вкус. Шпигование проводят не только перед кулинарной обработкой мяса, но и перед маринованием. Мясо, насыщенное специями, травами и чесноком, несколько часов томившееся в маринаде и брызжущее соком, просто тает во рту! Шпигуют говядину, кролика, индейку и боровую дичь — тетерева, глухаря, фазана, куропатку и рябчика. Сардельки, колбаса и буженина после шпигования выглядят очень эффектно и ярко. Можно шпиговать любую рыбу и овощи — картофель, баклажаны, кабачки и помидоры.



Если вы хотите все сделать правильно, вам придется купить специальную шпиговальную иглу (шпиговку) и траншерный нож с круглым кончиком и рифленым краем. Кусок мяса или рыбы прокалывается на всю длину иглой или ножом, а в получившиеся надрезы вкладываются полоски шпика, моркови и другие овощи. Иногда используется шпиговальный шприц, с помощью которого в мякоть впрыскивается начинка, — в основном так готовят колбасы. Если у вас на кухне нет этих профессиональных кулинарных приспособлений, воспользуйтесь обычным ножом с длинным лезвием. Сделайте глубокий прокол в куске мяса и поверните нож, не вынимая его. Вложите внутрь полоску шпика, чеснока или моркови, проталкивая их по лезвию. Проколы обычно делают на небольшом расстоянии друг от друга — для максимальной сочности.

Шпиговать нужно всегда вдоль волокон. Дело в том, что когда мясо порежут на куски поперек волокон, шпик и полоски овощей не выпадут из куска, а будут украшать срез яркими кубиками. Такое мясо всегда выглядит аппетитно и нарядно.



Требование к качеству шпигованного мяса

Мясо должно быть нарезано тонкими кусочками поперек волокон.

Поверхность не должна быть заветрена. Гарнир укладывают сбоку горкой, овощные гарниры посыпают рубленой зеленью, мясо поливают соусом. Цвет мяса от белого до серого, солонины — темно-красный. Мясо мягкое, с ароматом, свойственным вареному мясу. Солонина без излишней солености.

Консистенция сочная, упругая; мясо легко разжевывается. Отклонения в массе отдельных изделий допускаются $\pm 3\%$, но отклонений в массе 10 шт. не должно быть.