

**Областное Государственное бюджетное
Образовательное Учреждение
Начального Профессионального Образования
«Профессиональное училище №15»**

**Применение информационных технологий в профессиональном
образовании**

**МДК 05.01 «Приготовление блюд из
мяса и домашней птицы»**

**Тема: «Обработка домашней птицы,
технология приготовления
полуфабрикатов из нее»**

**Разработала: Карасёва Елена Викторовна,
преподаватель дисциплин профессионально цикла,
мастер производственного обучения**



Содержание

- Классификация домашней птицы
- Химический состав некоторых видов птицы
- Сбалансированность химического состава птицы
- Оборудование и инвентарь мясного цеха для приготовления полуфабрикатов из птицы
- Технологическая схема производства полуфабрикатов
- Заправка птицы
- Технологическая последовательность производства полуфабрикатов
- Ассортимент полуфабрикатов
- Субпродукты из птицы
- Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика, выпускаемых на ПОП
- Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых в птицеголевом цехе
- Сроки хранения полуфабрикатов
- Микробиологические показатели качества полуфабрикатов
- Последовательность приготовления полуфабриката "котлет натуральных»
- Последовательность приготовления полуфабриката "котлета по-киевски»
- Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы Источники
- Схема приготовления котлетной массы из
- Полуфабрикаты из котлетной массы

ПТИЦЫ

Сельскохозяйственная птица



Куры



Гуси



Индюки



Бройлеры



Утки

Пернатая дичь



Рябчик



Глухарь



Куропатка



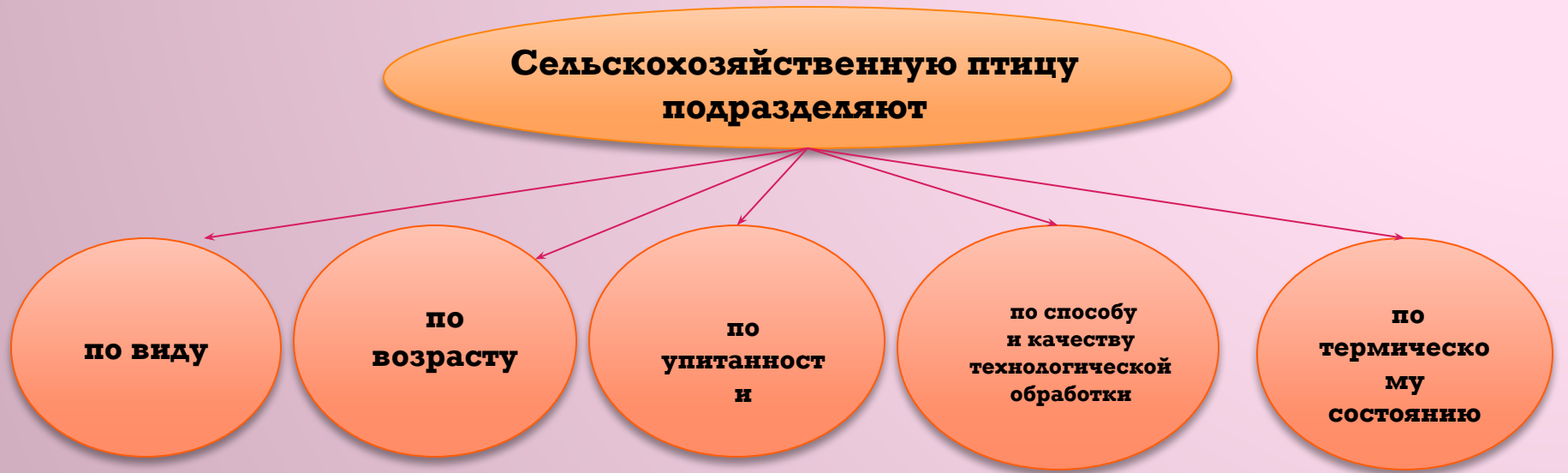
Перепел



Фазан



Классификация домашней птицы



Классификация домашней птицы

	Характеристика полуфабриката
По термическому состоянию	Охлажденная - температура в мышце 0-4⁰С. Замороженная – температура в мышце минус 6⁰С и ниже.
По способу обработки	Полупотрошенные - тушки с удаленным кишечником. Потрошенные – без внутренних органов (без вложенных или с вложенными потрохами).
По упитанности и качеству обработки	на I и II категории Дичь - на первый и второй сорта, кролик - I и II категории с удаленными внутренними органами кроме почек и околопочечного жира.
По возрасту	Классификация

Химический состав некоторых видов

ПТИЦЫ

Вид мяса	Белки, %	Жиры, %	Na, мг %	K, мг %	Ca, мг %	Mg, мг %	P, мг %	Fe, мг %	B ₁ , мг %	B ₂ , мг %	PP, мг %	A, мг %	Энергетическая ценность, ккал
Гуси	16,1	33,1	201	222	16	38	188	3,3	0,08	0,24	2,4	0,02	365
Индейки	20,6	17,0	101	235	11	21	212	3,7	0,06	0,21	3,9	0,01	237
Куры	19,5	27,2	95	200	28	42	263	3,2	0,07	1,88	3,7	0,07	203
Утки	16,5	31,1	83	190	22	30	209	3,1	0,15	0,18	2,9	0,05	346
Перепелки	18,0	18,6	149	352	18	25	308	8,0	0,10	0,26	2,2	0,07	239
Скворец	21,1	22,4	57	335	20	25	190	3,3	0,12	0,18	40	0,01	1

Сбалансированность химического состава птицы

Усвояемость белка 93-98% - обусловлена хорошей сбалансированностью аминокислот (скор незаменимых аминокислот более 100%).

Жир, благодаря повышенному (в 3-5 раз) количеству полиненасыщенных жирных кислот, является легкоплавким и хорошо усваивается.

Витаминный состав представлен в основном витаминами группы В.

Отличительная особенность мяса сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи состоит в том, оно содержит высокое количество экстрактивных веществ (1,5-2,0%), которые представлены креатином (1100 мг%), карнозином (430 мг%) и ансерином (700 мг%).

Необходимо отметить, что цвет мышечной ткани кур и индеек различен: грудные мышцы и мышцы крыльев имеют белую окраску, а остальные - темно-красную. Цвет мышц кролика и водоплавающей птицы не зависит от места расположения и функциональной нагрузки. Мясо дичи имеет темную окраску и более плотную консистенцию.

Пищевая ценность белого мяса несколько выше, чем красного за счет большего содержания белков и более благоприятного соотношения между полноценными и неполноценными белками. В белом мясе в 1,5 раза больше креатина, чем в красном. В то же время, темное мясо содержит больше жира по сравнению с белым.



Оборудование и инвентарь мясного цеха для приготовления п/фабрикатов из

**Схема расположения
механического**



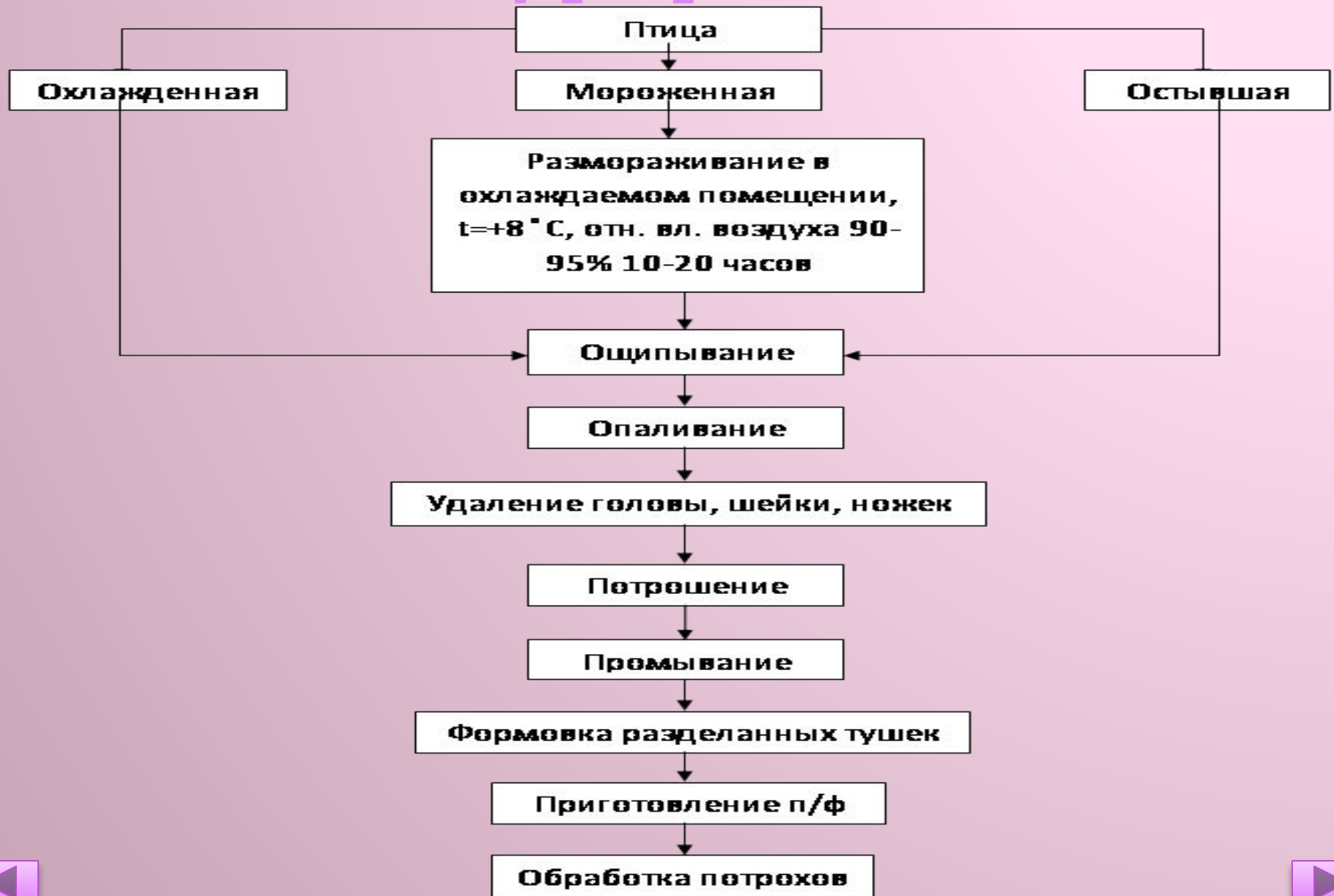
оборудования в мясном цехе



**Немеханическое
оборудование**



Технологическая схема производства полуфабрикатов



Заправка птицы

Оттаивание при температуре не выше 15°C
5 – 10 часов

Ощипывание (только для дичи)

Опаливание (для удаления мелких волосков и пуха)

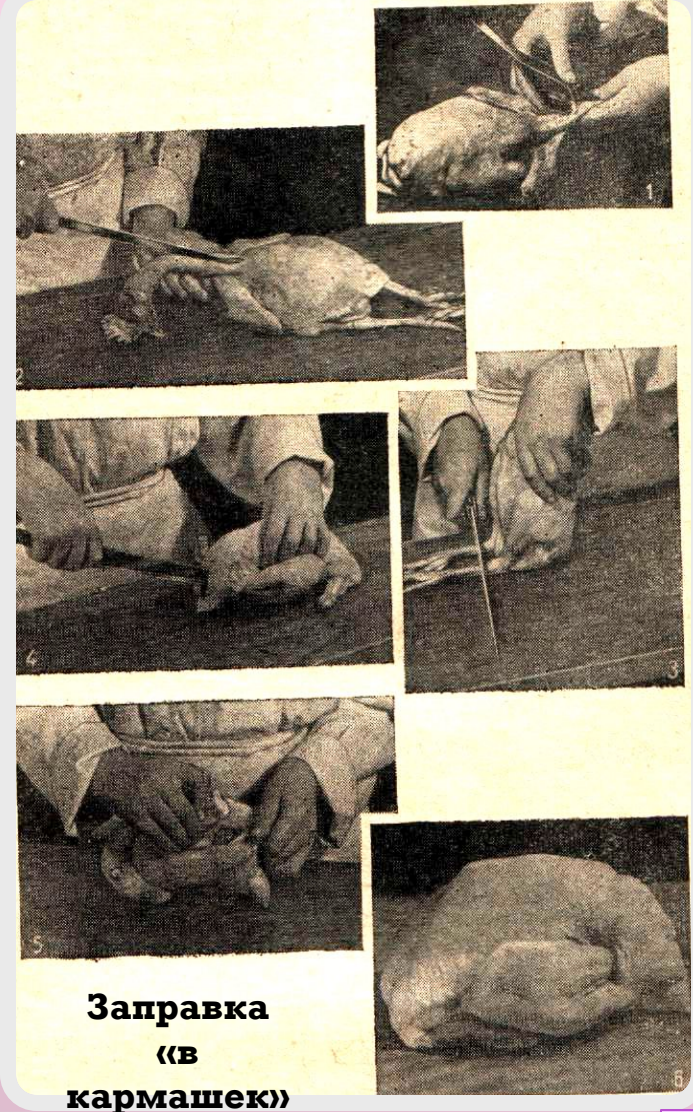
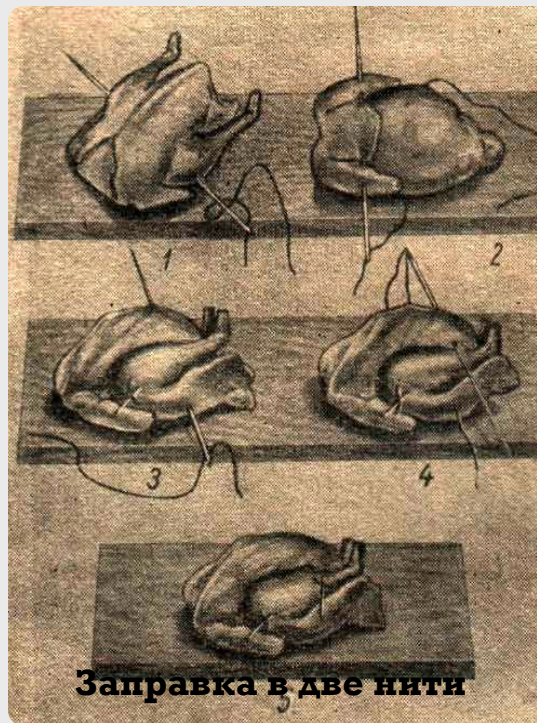
Потрошение

Промывка проточной водой с температурой не выше 15°C

Обсушивание

Заправка (формовка):

- «в кармашек»;
- в одну нитку (и для дичи);
- в две нитки;
- «ножка в ножку» (для дичи);
- «клювом» (для дичи).



Технологическая последовательность производства полуфабрикатов



1. Тушку моем и обтираем



2. Отделяем ноги



3. Делим ногу на бедро и голень



4. Отделяем крылышки



5. Отделяем грудку



6. Разделяем тушку на спинку и грудку



7. Делим грудку на 2 части



8. Полуфабрикаты



Ассортимент

тушк
а



1 передняя часть грудки с



лопаточной частью

крыл
о



б грудная часть с



крыльями

средняя часть
крыла



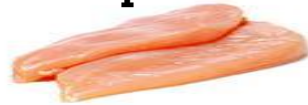
грудка на кости



конечник
крыла



чистое филе



ше
я



Спинная часть



спинно-хвостовая



часть с ножками

НОЖК

а



ножка с
отделенным



бедро



ГОЛЕН

Ь



отделение мякоти
от кости



фар
ш



гузо
к



суповой
набор



п/ф из котлетной
и
кнельной массы



Субпродукты из ПТИЦЫ

субпродукты



печен
ь



желудки



ГОЛОВ
ы



ше
и



НОГ
и



сердц
е

Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, выпускаемых ПОП.

Фактор классификации	Представители
1. Вид перерабатываемого сырья	1.1. Птица; 1.2. Дичь; 1.3. Кролик
2. Вид (способ) производства	2.1. На предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом (по Сборнику рецептур); 2.2. Централизованный способ производства (цех по выпуску полуфабрикатов по ОСТам и ТУ); 2.3. Индустриальный способ производства при отраслях пищевой промышленности (по ГОСТам, ОСТам и ТУ)
3. Технологическая ценность сырья	3.1. Порционные натуральные; 3.2. Порционные панированные (фаршированные и нефаршированные); 3.3. Мелкокусковые (как правило - мясокостные); 3.4. Выбленые (из целой тушки и кусочной)

Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых в птицегольевом цехе

Наименование полуфабрикатов	Примечания
<p>1. Из мяса кур: тушка куриная, подготовленная к кулинарной обработке; филе куриное с косточкой; филе куриное; окорочок куриный; набор для бульона куриный; набор для студня куриный; набор для рагу куриный; набор суповой куриный; котлеты особые из кур.</p>	<p>Полуфабрикат для студня из предварительно обработанных субпродуктов готовят по следующей рецептуре: желудки - 17%, сердца - 3%, головы - 40%, ноги - 20%, крыльные кости - 10%, хребтовая кость - 10%.</p>
<p>2. Из мяса цыплят: цыплята "Любительские"; цыплята табака; набор для студня; набор для рагу; набор суповой.</p>	
<p>3. Из мяса уток: тушка утиная, подготовленная к кулинарной обработке; окорочок утиный; грудинка утиная; набор для бульона из мяса уток; набор для студня утиный; набор для рагу утиный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) утиный.</p>	
<p>4. Из мяса индеек: тушка индюшиная, подготовленная к кулинарной обработке; филе индюшиное; бедро индюшиное; голень индюшиная; набор для рагу индюшинный; набор для бульона из мяса индеек; набор для студня индюшинный; набор суповой индюшинный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) индюшинный, котлеты особые из индеек.</p>	<p>Допускается готовить набор без желудков и сердец при соотношении других компонентов - 15; 20; 25, 40% соответственно. Возможно использование только шей и только крыльев.</p>
<p>5. Из дичи: котлеты натуральные из филе; котлеты из филе панированные; набор для рагу; котлеты и биточки рубленые.</p>	
<p>6. Из кролика: тушка, подготовленная к кулинарной обработке; котлеты натуральные; котлеты фаршированные; котлеты рубленые; кокусковые полуфабрикаты для жарки и тушения.</p>	<p>Полуфабрикат для рагу состоит из желудков (42%), сердец (8%), шей и крыльев (50%).</p> <p>Для супового набора используют головы и ноги в процентном соотношении 60% и 40%.</p>

Сроки хранения полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Срок хранения (часы)	В том числе на предприятии изготовителе (часы)	Температура, влажность (°С, %)
Птица охлажденная; тушка, подготовленная к кулинарной обработке; филе; грудинка, окорочок; полуфабрикат для шеек фаршированных	48	12	при t = 4-8°С; φ = 85%
Набор для студня; набор для рагу; набор суповой; субпродукты охлажденные	12	6	
Котлеты особые	12	4	
Субпродукты замороженные	24	12	
Паста для бульона	при t=-1-3°С в течение 72 ч	12	
Птица и дичь	72	24	

Микробиологические показатели качества полуфабрикатов

Полуфабрикат	КМАФАнМ, КОЕ/г	Масса продукта (г), в которой не допускается	
		БГКП	патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Тушки птицы	10^5		25
Мясо птицы бескостное; кусковые полуфабрикаты	$2 \cdot 10^5$		25
Рубленые полуфабрикаты	10^6	0,0001	25
Субпродукты	10^6		25

Микробиологические показатели качества полуфабрикатов

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная	Овальная	—	Припускание или жаренье основным способом	+	—
Котлета панированная (деволяй)	Овальная с заостренным концом	Льезон и белая хлебная	Жаренье основным способом	+	—
Котлета по-киевски	Тоже	Льезон и белая хлебная (2 раза)	Жаренье во фритюре	+	Кусочек охлажденного сливочного масла
Котлета фаршированная (марешаль)	Форма груши	Тоже	Тоже	Косточка от ножки курицы	Паштет из печени с густым молочным соусом, с шампиньонами
Шницель по-столичному	Овальная	Льезон и пшеничный хлеб соломкой	Жаренье основным способом	—	—

Последовательность приготовления полуфабриката «котлеты»



1. Снятие кожи



2. Снятие филе с каркаса



2. Чистое филе с зачищенной косточкой



4. Отделение малого филе от большого



5. Удаление с филе наружной ленки



6. Подрезание большого филе

Последовательность приготовления полуфабриката «котлета по-киевски»



Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы ПТИЦЫ

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Тепловая обработка	Особенности рецептуры
Котлеты рубленые	Овально-приплюснутая с заостренным концом; толщина 2...2,5см, длина 10...12 см, ширина 5 см	Белая	Жаренье основным способом	Общая
Биточки рубленые фаршированные	Приплюснуто-круглая форма; толщина 2... 2,5 см, диаметр 6 см	Тоже	Тоже	Общая; фарш — мелкорубленые вареные шампиньоны
Шницель рубленый	Форма овально-приплюснутая; толщина 1 см; кирпичик с овальными краями	»	»	Общая; уменьшают количество хлеба (на 1 кг мяса 200 г хлеба)
Котлеты пожарские	Яйцевидно-приплюснутая; кирпичик с овальными краями	Пшеничный хлеб, нарезанный кубиками или соломкой	»	Общая
Зразы	Кирпичик с овальными краями	Не панируют	Варка на пару или припускание	Общая; фарш — омлетная масса с овощами

Схема приготовления котлетной массы

из птицы



Полуфабрикаты из котлетной массы птицы



**Котлеты
фаршированные**



Шницель



Биточки



Котлеты



Рудетики



**Нагетц
ы**



Фрикадельки



Зразы



**Котлеты
пожарские**

Источники

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. «Производственное обучение профессии «Повар»/Часть3. Приготовление холодных блюд и закусок»/Учебное пособие. – М.: «Академия», 2007, –128с.
2. Анфимова Н.А. «Кулинария». /Учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: «Академия» –2011, – 328с.
3. Дубровская Н.И. «Кулинария. Лабораторный практикум». – М.:«Академия» –2011, – 240с.
4. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». /Учебник для начального профессионального образования – М.: «Академия» – 2010, – 285с.
5. Качурина Т.А. «Кулинария: рабочая тетрадь». – М.: «Академия» – 2008, – 160с.
6. Скакун В.А. «Организация и методика профессионального обучения»/Учебное пособие. – М.: «Форум-Инфра-М», 2009, – 336с.
7. Смирязжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. «Кулинария. Контрольные материалы»./Учебное пособие. – М.: «Академия» –2009, – 400с.
8. Усов В.В. «Русская кухня». – М.: «Академия» – 2008, – 416с.
9. Шильман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания». – М.: «Академия» –2011, –192с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. / Составители: Алексей Здобнов, Виктор Цыганенко. – Издательство: Лада, Арий, – 2008.
11. <http://www.combinefoods.ru/>
12. <http://abc.vvsu.ru/>
13. <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/index.php>
14. <http://www.leice.ru/>

**Спасибо за
внимание!**

