

Презентация на тему: «Заправка птицы и дичи»

Выполнила работу
Студентка группы ТОП-13
Хуснутдинова Динара

Обработка птицы и дичи

- Обработанные тушки и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленную массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Сортировка птицы и дичи

- Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки, с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или варки.

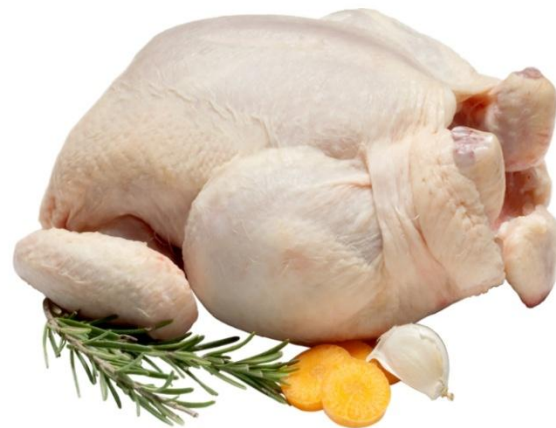
Заправка птицы

- Тушки заправляют:
- - «в кармашек»
- - в одну нитку
- - в две нитки

Заправка «в кармашек»

- Является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи («кармашки») брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.
- Применяют и другой способ
- заправки «в кармашек».

Заправка птицы «в кармашек»



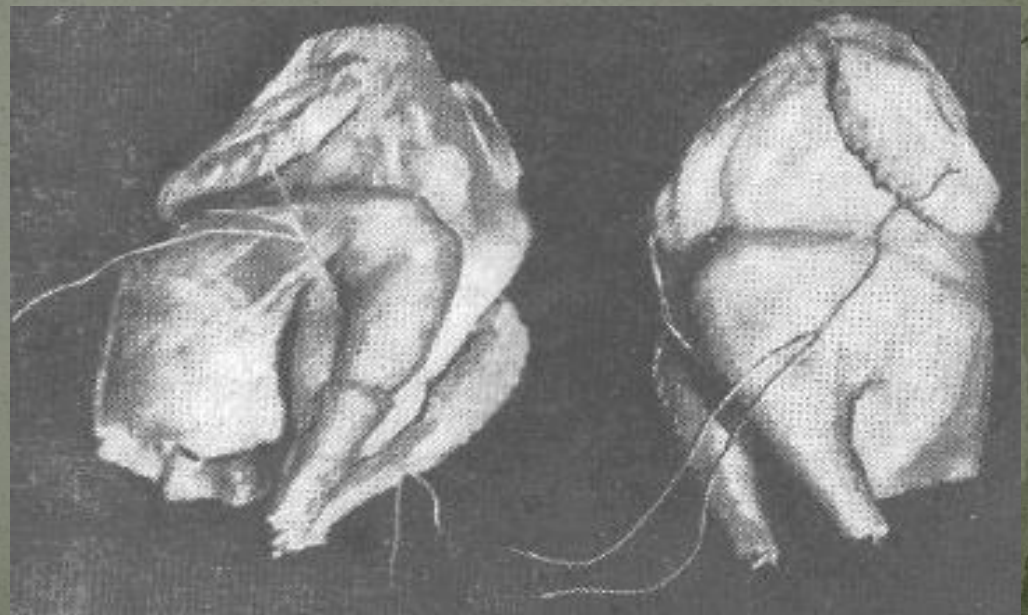
Второй способ заправки «в кармашек»

- В этом случае при обработке птицы ножки отрубают на 1-1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30° , чтобы получить заостренную кость. Кожу от шеи и крылышки заправляют так же, как и при первом способе. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жировику так, чтобы концы заостренных косточек зацепились за мякоть. «В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.

Заправка в одну нитку

- Тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны.

- Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают в узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки.

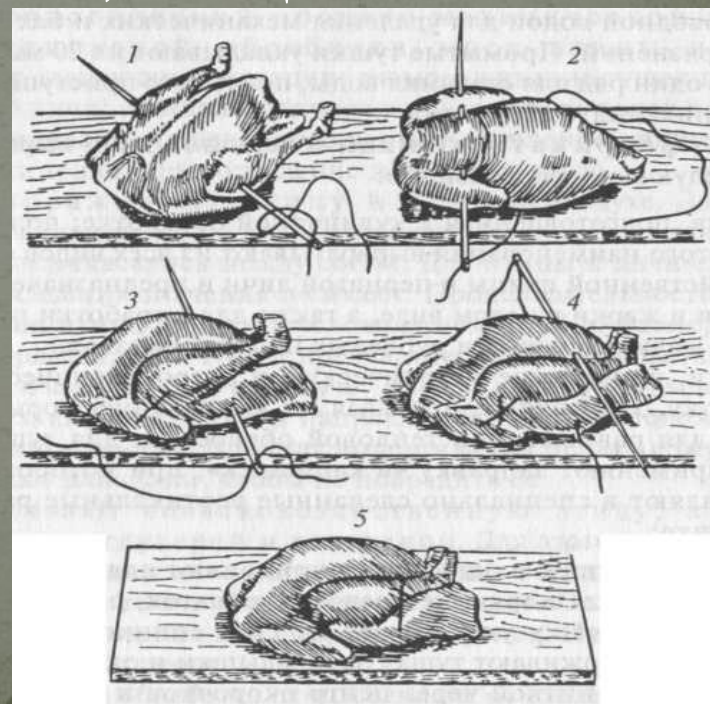


Заправка в две нитки

- Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая, шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленной у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом одной ниткой заправляют крылышки.

- Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.



- Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках. Поэтому можно применять способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы.

Первый способ.

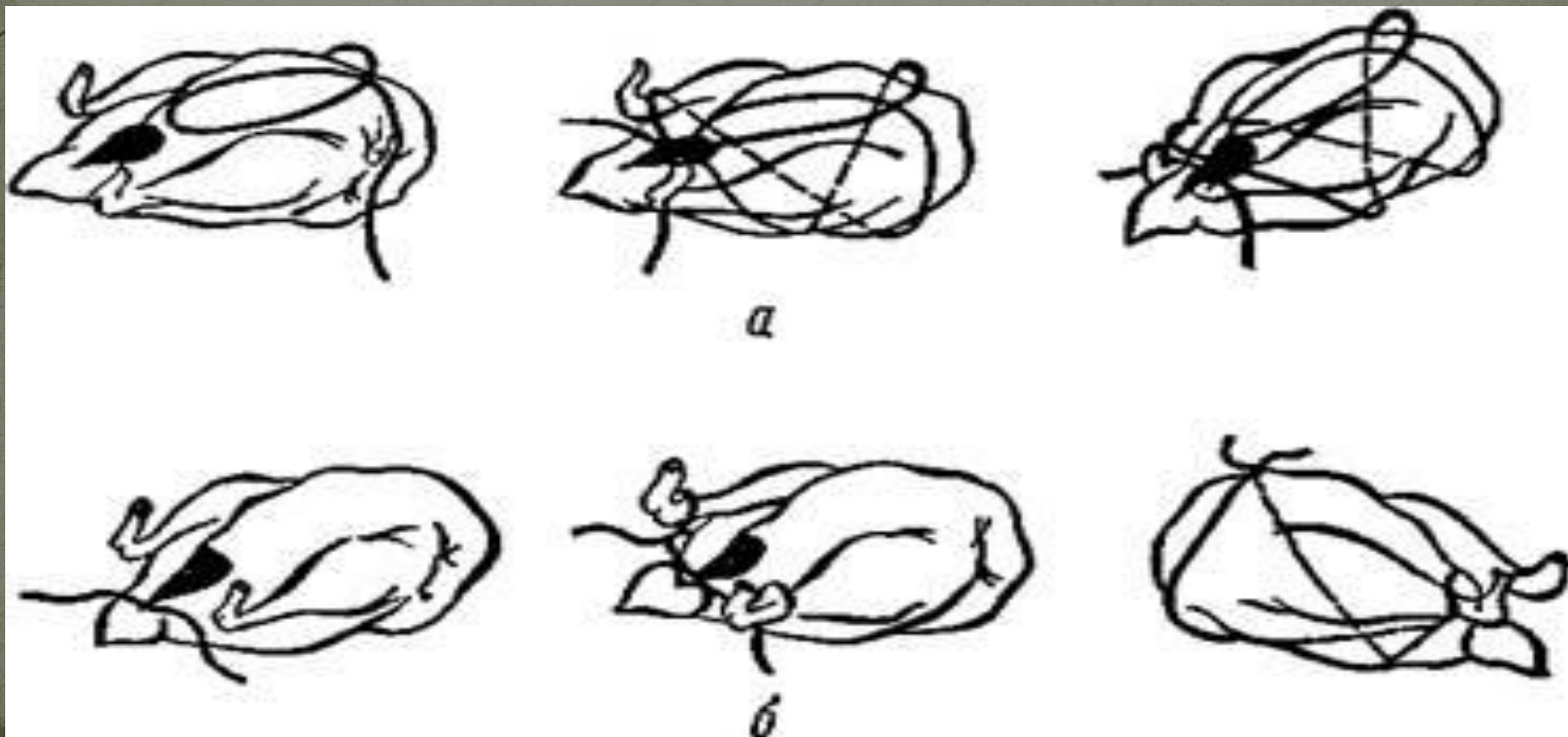
- Кожу шеи и крылышки заправляют так же, как и при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5-0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посредине крыльной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур, цыплят.

Второй способ

- Обработанную тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7-0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на отрубленные концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и опоясывают тушку крест-накрест. Концы ниток выводят посредине крыльных косточек, стягивают нитки и завязывают в узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.

Заправка птицы без иглы

- А) первый способ
- Б) второй способ

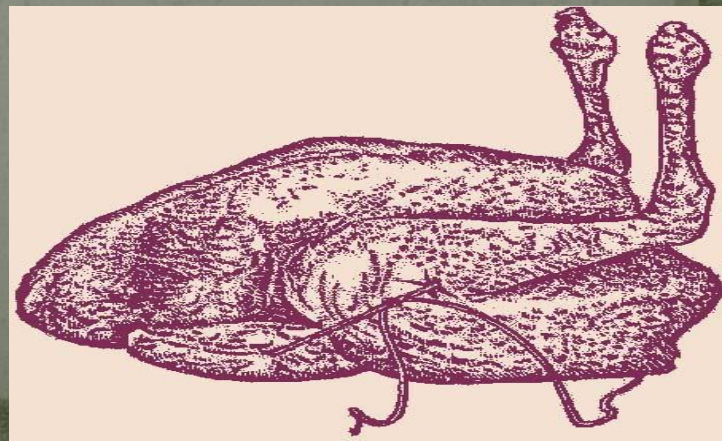


Заправка дичи

- Тушки пернатой дичи заправляют:
- - в одну нитку (крестом);
- - ножка в ножку;
- - КЛЮВОМ.

В одну нитку (крестом)

- Заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.



Ножка в ножку

- Заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.



КЛЮВОМ

- Заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяткой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

- Если дичь поступила тощая, то для придания мясу сочности и нежности после заправки филейную часть крупной дичи (тетеревов, глухарей, фазанов, белой куропатки) шпигуют охлажденным шпиком, нарезанными мелкими брусочками. Для облегчения процесса шпигования и улучшения внешнего вида тушки погружают в горячий бульон или воду (60-70°C) на 3-5 мин. У мелкой дичи филейную часть завертывают в тонкие полоски шпика и перевязывают шпагатом.

Спасибо за внимание!