

Кулинарная школа хорошей ХОЗЯЙКИ



Выбор и первичная обработка продуктов: птица,
рыба

Организационные моменты

1. Если не получилось сделать ДЗ
2. Не забивайте морозилки!
3. Не готовьте слишком много 😊
4. Отхождения от меню

Птица

- Курица
- Индейка
- Утка
- Гусь
- Перепела
- Дичь (утки, фазаны, глухари и т.п.)



Правила выбора обязательные

- Запах
- Выделяемый сок
- Упругость
- Срок годности



А как на практике?

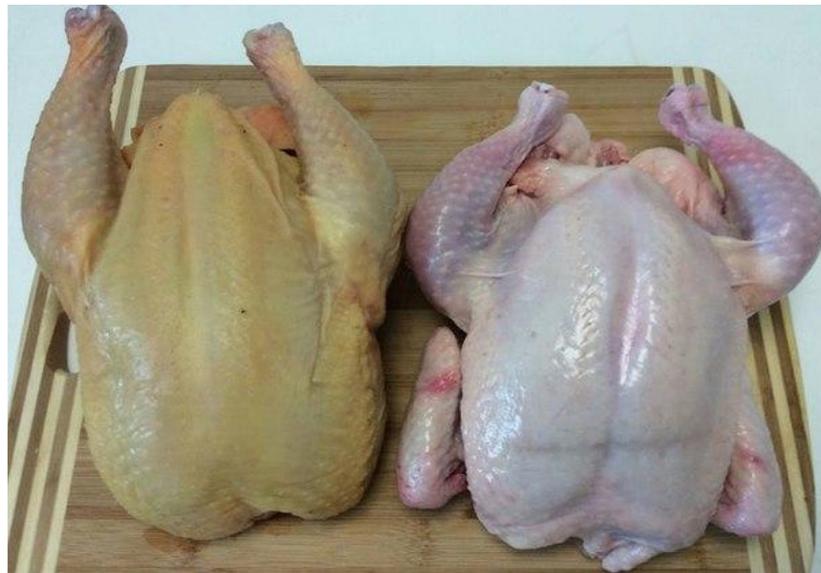
Выбираем в упаковке с дном или просим поднять и смотрим на поддон



Фермерская или магазинная?

Мясо + выписка из похозяйственной книги, квитанция оплаты услуг за предзабойный осмотр и ветеринарное свидетельство.

Куры, яйца – результаты анализа на сальмонеллёз, на токсикоинфекции, ветеринарное удостоверение.



Антибиотики

1. Проверенные производители: группа «Чекизово», «Приосколье», «Мираторг»
2. Лучше мясо животного, пролеченного антибиотиками, чем больного или умершего «экологической» смертью
3. Не покупать с рук, не покупать без документов
4. Помыть

Схемы разделки

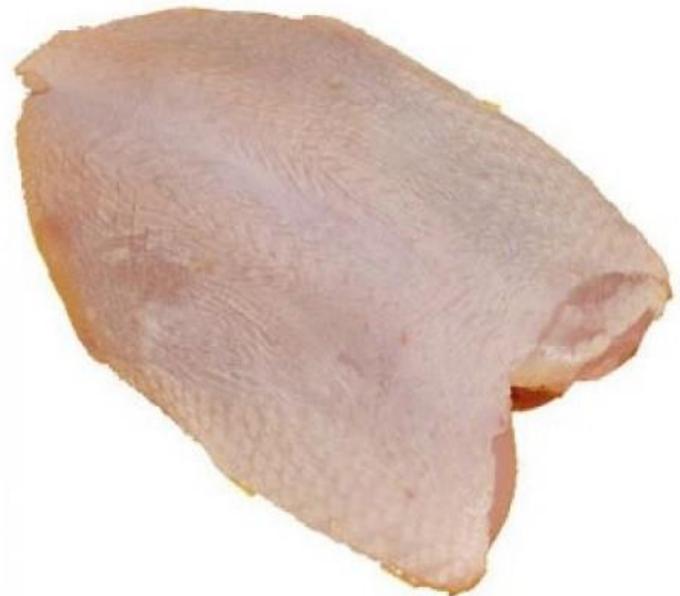


Цыпленок табака



Куриная грудка

- Целые тушки
- Если грудка, то на кости, а не филе.



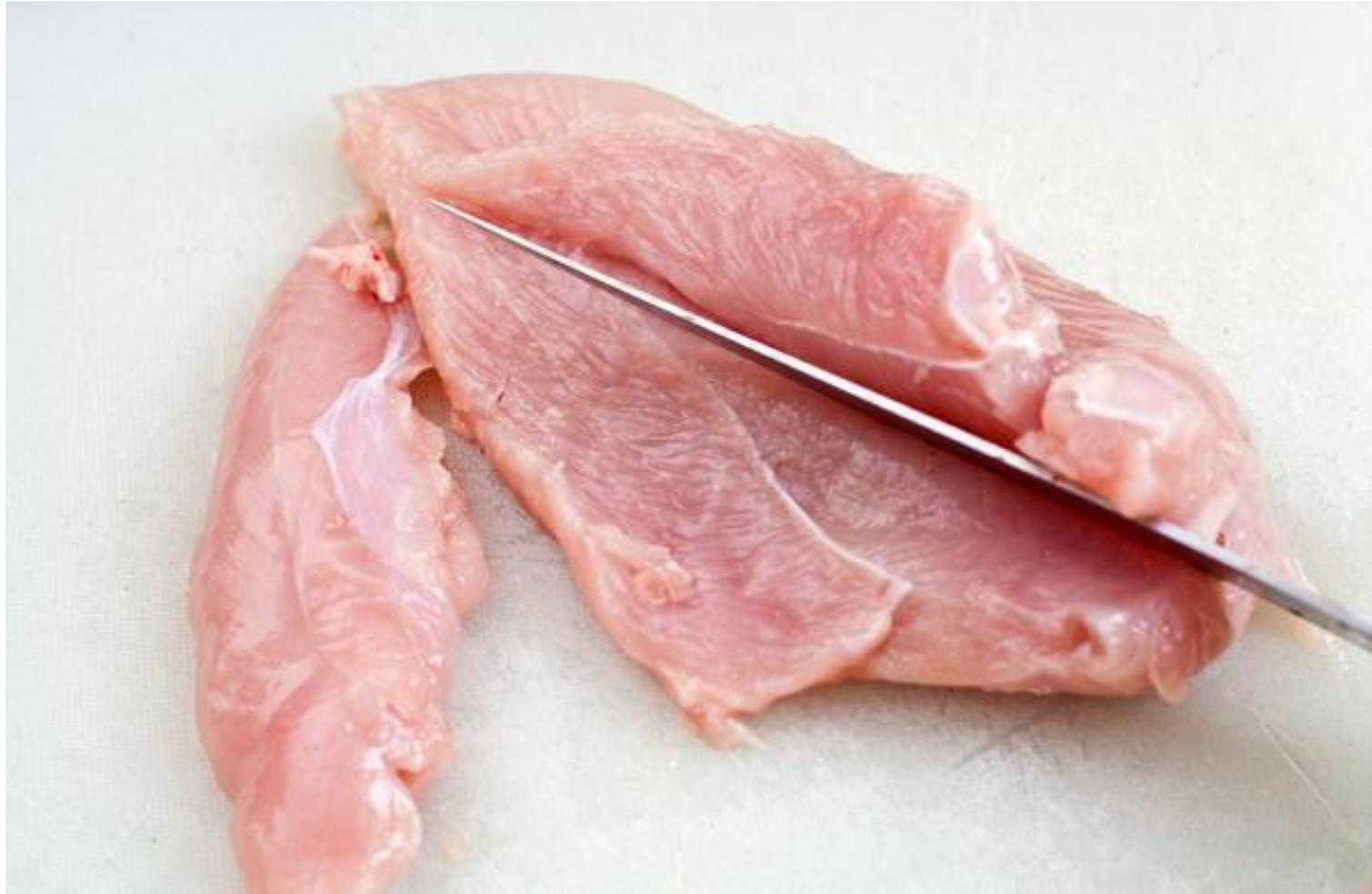
Грудка - запечь



... или разделать на филе и
суповой набор



Как разделать филе



Вывернуть «бабочкой»



Отбивные, шницели



Что готовят из куриного филе

- Шашлык
- Отбивные
- Тушат с овощами
- Тушат в соусах
- Жарят
- Делают котлеты

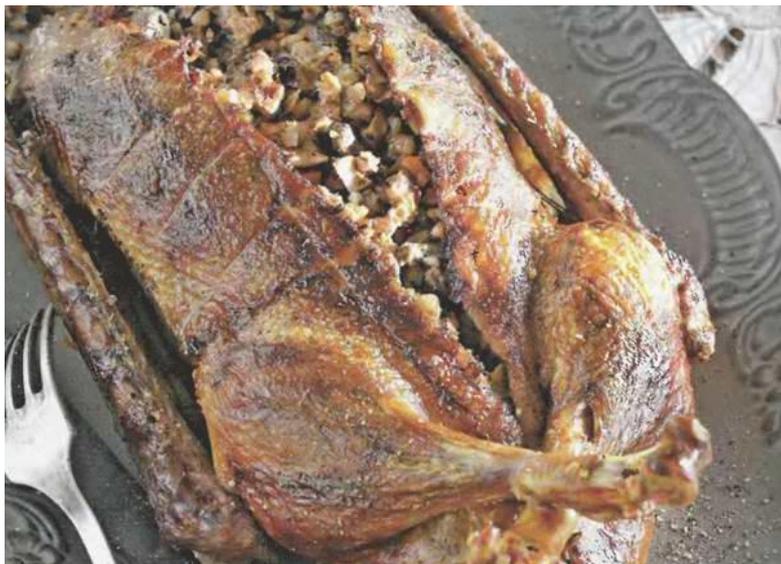
Но, сухое мясо, нужен жир при приготовлении!

Индейка

- Целая тушка – не лучший выбор
- Мякоть бедра (филе бедра) – запекание, жарка ломтиками, рубленые изделия;
- Голень (на кости и виде мякоти) – запекать крупным куском, обжаривать ломтиками, рубленые изделия

Гусь

- Целиком – да! Фаршируют кислой капустой, яблоками, гречневой кашей, рисом



Утка

- Целиком (сначала вытопить жир)
- Грудки – для жарки



**Рыбу всегда покупать целую,
желательно замороженную (или
размороженную)!**



Осторожно, уберите от экрана
слабонервных. И закройте
глаза, если кушаете ;)

Глисты 😞



Глисты – это печальная норма



- САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО САНИТАРНО-ГЕЛЬМИНТОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ РЫБЫ И УСЛОВИЯМ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ЕЕ ОТ ЛИЧИНОК ДИФИЛЛОБОТРИИД И ОПИСТОРХИСОВ, СанПиН 15-6/44
- МЕТОДИКА ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКОГО ИНСПЕКТИРОВАНИЯ МОРСКОЙ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ (МОРСКАЯ РЫБА-СЫРЕЦ, РЫБА ОХЛАЖДЕННАЯ И МОРОЖЕНАЯ)

Как себя обезопасить

Замороженная рыба – безопасна!

Варить рыбу в течение 15 минут с момента закипания;

Жарить в распластанном виде и обязательно в жире до 20 минут;

Мелкую рыбу солить в течение 14 дней, крупную (свыше 25 см) - в течение 40 суток с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы.

Выбор рыбы

- Чешуя – блестящая, плотно прилегает к коже.



Нерестовые изменения



Съедобно, но не вкусно



Глаза



Жабры свежей рыбы



Жабры несвежей рыбы



Жабры

ХВОСТ



Еще правила выбора

- Понюхать
- Потыкать
- Взять в руки
- Отделить мясо от костей
- Сухой хвост



Разделка рыбы



Что куда

- Филе – жарка, припускание, запекание, засолка и т.д.
- Стейки – жарка, запекание, запекание.
- Фарш – рыбные котлеты, муслины, запеканки
- Голова, хвост, плавники, хребет – бульоны, уха.

Фаршированная рыба



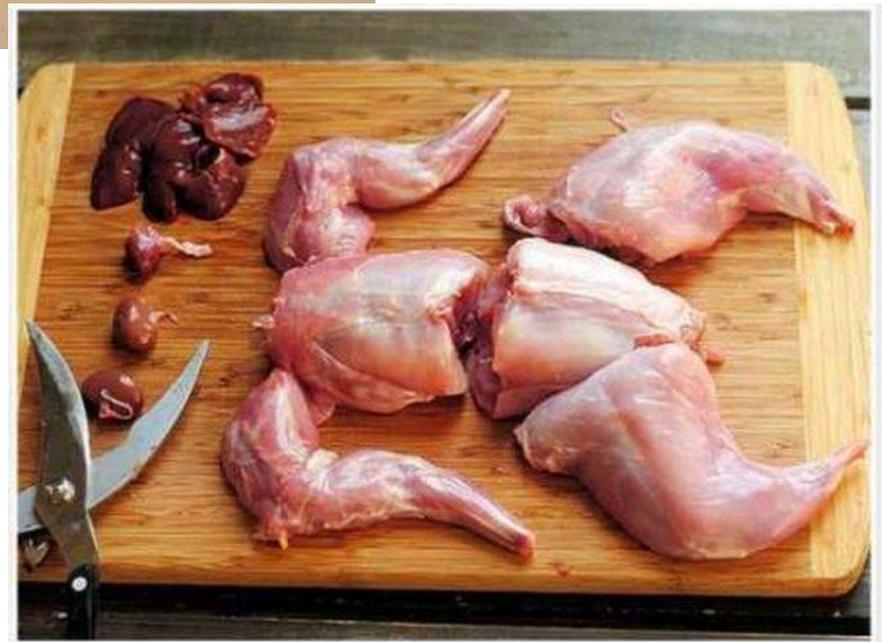
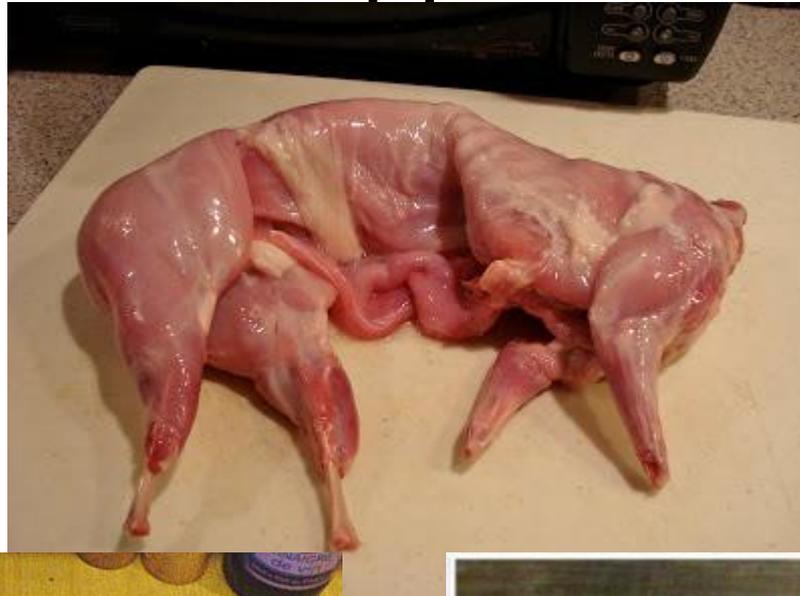
Кролик

Выбор:

- Мясо светлое, равномерно окрашенное
- Приятный запах
- Мясо на ощупь упругое, сухое
- С кусочком ушка (лапки) на рынках



Разделка



Домашнее задание

1. Продолжать готовить по меню, анализировать результаты
2. Выбрать или непотрошеную рыбу с головой от 1,5 кг или тушку курицы (цыпленка).
3. Разделать. Сделать ДПФ или приготовить.
4. Сфотографировать и фото прислать на форум (для участников и ВИП)

