

4 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление мелкокусковых
полуфабрикатов, приготовление
полуфабрикатов из филе.

Содержание :

- **Обработка птицы и дичи**
- **Котлеты натуральные**
- **Котлеты панированные**
- **Шницель столичный**
- **Котлеты фаршированные**
- **Котлеты по-киевски**
- **Качество полуфабрикатов и правила их хранения**



Полуфабрикаты из филе птицы и дичи

- Для приготовления полуфабрикатов из филе птицы нужно снять и зачистить филе. Тушку птицы кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть, соединяющие ножки с тушкой, оттягивают ножки и кладут на доску. Переворачивают тушку филейной частью к себе. Начиная с конца грудной кости по направлению к голове снимают кожу с филейной части. По выступу грудной кости острым ножом подрезают мякоть с одной стороны кости, перерубают кость-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, срезают сухожилия и мякоть с плечевой кости, отрубают часть кости, оставляя 3–4 см, и снимают филе. После этого подрезают мякоть с другой стороны грудной кости и срезают второе филе.



-
- Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). У малого отделяют сухожилие, у большого удаляют кость-вилку, отрубают утолщенную часть плечевой кости (маклячок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску и срезают наружную пленку. Делают продольные надрезы с двух сторон утолщенной части и раскрывают филе.



Котлеты натуральные

У большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилие в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе. Изделию придают овальную форму. Масса п.ф. 108гр.



Котлеты панированные

Полуфабрикат готовят как для натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке. Масса п. ф. 85гр.



Шницель столичный.

У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем большое и малое филе слегка отбивают, у большого филе надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.

Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.



Котлеты фаршированные

Из филе птицы или дичи приготавливают котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печени. В этом случае у большого зачищенного филе отрезают косточку, филе раскрывают, слегка отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе (для филе из дичи вставляют косточку из ножки). Затем заворачивают края большого филе, придают грушевидную форму, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке. Масса п.ф. 148гр.



Котлеты по-киевски

Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, кладут кусочек отбитого малого филе, на него – охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и заворачивают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим. Масса п. ф.145+7



КАЧЕСТВО ПОПУФАБРИКАТОВ И ПРАВИЛА ИХ ХРАНЕНИЯ

- Полуфабрикаты из птицы и дичи хранят при температуре 5 °С. Котлеты натуральные, панированные и изделия из котлетной массы укладывают на ребро под углом 30°, котлеты фаршированные – в один ряд, котлетную массу кладут на противень слоем 5–7 см и охлаждают. Срок хранения полуфабрикатов не более 36 ч.
- Котлеты натуральные должны быть без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина ее 3–4 см с обрубленной частью головки, вес 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от бело-розового до розового, запах, присущий свежему куриному мясу, консистенция мяса плотная.
- Котлеты панированные должны отвечать тем же требованиям, что и котлеты натуральные. Поверхность их должна быть покрыта слоем белой панировки. Не допускается увлажнение и отставание панировки.

Пошаговый рецепт
«Котлета по-киевски»



















