

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

**Лекции и практические
задания**

Преподаватель

Барнась Е.М.

Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

- Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы, ее возраста, упитанности и других факторов. Так, кур, индеек, кроликов варят, жарят, тушат; гусей и уток — чаще жарят или тушат. Мясо старой птицы варят или тушат. Дичь обычно жарят.
- Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергать их тепловой обработке целиком, поэтому порционируют их обычно после варки или жарки и только при изготовлении некоторых блюд нарубают до тепловой обработки.
- Рубленые изделия из птицы, дичи и кролика готовят реже, чем из мяса. Утки и гуси содержат много жира, поэтому готовить из них рубку нецелесообразно, а куры и индейки имеют нежную мякоть и могут быть использованы для приготовления порционных изделий.
- Под воздействием нагрева в мясе птицы происходят сложные физико-химические процессы, обусловленные изменениями белков, жиров, экстрактивных веществ, витаминов. Характер их в общем такой же, как и при тепловой кулинарной обработке мяса, но имеются и некоторые отличия, связанные с особенностями химического состава и морфологического строения мяса птицы.
- Уменьшение массы тушек птицы при варке обусловлено, главным образом, выpressовыванием воды, а при жарке — и вытапливанием жира. Потери массы, связанные с вытапливанием жира, особенно существенны для жирной птицы. Так, утки и гуси при варке теряют 25% массы, при жарке — соответственно 35 и 40%. У нежирных кур разница в потере массы при варке и жарке незначительна (соответственно 28 и 31%).

Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

- Выделение водорастворимых веществ (белков, экстрактивных и минеральных веществ, витаминов), вытапливание жира приводят к уменьшению пищевой ценности готовой продукции. Белков при варке теряется 7—12% общего содержания их, при жарке — 4—8%. Количество вытопившегося жира при варке составляет 30—35%, а при жарке — 40—50%. Потери минеральных веществ составляют при варке 13—30%.
- При всех способах тепловой обработки в наибольшей степени разрушаются витамин В1 и витамин А. Потери витаминов обусловлены, с одной стороны, их разрушением в процессе тепловой обработки, а с другой — переходом в варочную среду с выделившейся водой и вытопившимся жиром. В мясе молодой птицы потери витаминов меньше, чем в мясе взрослой птицы, при всех способах тепловой обработки, что обусловлено меньшей продолжительностью нагрева.
- Размягчение мяса птицы, дичи и кролика связано с деструкцией коллагена, переходом его в глютин. Скорость размягчения зависит от вида птицы и ее возраста. Так, молодых кур варят 50—60 мин, старые тушки — 3—4 ч. Кислая среда ускоряет деструкцию коллагена, на этом основано использование томата при тушении птицы.
- После тепловой обработки изменяются и органолептические показатели качества мяса птицы, дичи и кролика. Оно становится более нежным, сочным, приобретает специфические вкус и аромат. Сочность готовых изделий зависит от способа тепловой обработки. Так, качество птицы, обжаренной в аппаратах с ИК-нагревом, выше, чем обжаренной в электрическом шкафу. Панирование изделий снижает потери воды, растворимых веществ и тем самым способствует улучшению органолептических показателей (сочности, нежности) и повышению пищевой ценности готовых изделий.
- В образовании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества, продукты реакции меланоидинообразования, продукты распада жиров и др.

ОБРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ



К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цесарок, цыплят и утят. Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В. Мышечная ткань сельскохозяйственной птицы имеет мелковолокнистое строение, содержит коллагена и эластина вдвое меньше, чем говядина. Жир имеет низкую температуру плавления. Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые вкусовые качества птицы.

В мясе молодой птицы экстрактивных веществ меньше, чем у взрослой, поэтому для приготовления бульона лучше использовать взрослую, но не старую птицу.

Из старой птицы бульоны получаются мутные и неароматные. Её используют в основном для варки и тушения, молодую – для жарки.



На ПОП птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая, по упитанности и качеству её делят на I и II категории.

Заполнить схему:



Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций:



Грудная косточка старой курицы туго поддается сжатию пальцами, молодой - легко.

Оттаивание. Мороженые тушки птицы укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 8–15°C гусей и индеек 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

Опаливание. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некопящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Недоразвитые перья («пеньки») удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Удаление головы, шеи и ножек. Перед потрошением у полупотрошенной птицы отрубают голову между вторым и третьим шейными позвонками. Ножки отрубают по запястный сустав. Крылья у птицы (кроме цыплят) отрубают по локтевой сустав.

Потрошение. Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие.

Промывание. Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С. Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ. Промытую птицу для обсушивания укладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.

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.

Тушки птицы заправляют:

«в кармашек»



в одну нитку



в две нитки



«В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.

В одну нитку заправляют птицу для жарки.

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки.

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.

Полуфабрикаты из птицы

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для варки или жарки.

Рагу – тушки птицы разрубают на куски по 2–3 шт. на порцию, массой по 40–50 г каждый.

Плов – тушку разрубают на куски по 4–5 шт. на порцию, массой 25–30 г каждый.



Полуфабрикаты из филе птицы. Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Котлеты натуральные – у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.



Птица по - столичному (*шницель столичный*) – у большого филе отрезают плечевую косточку, филе

зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, 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 по-киевски – большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут 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, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Котлетная масса. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином.



Кнельная масса. Зачищенную мякоть филе пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают,

добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания постепенно вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают.

Для определения готовности кусочек кнельной массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова.

Из кнельной массы приготавливают клецки, которые разделяют с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок.



БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Блюда из птицы легко усваиваются организмом. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содержат больше азотистых веществ.

Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Кур и индеек варят, жарят и тушат, уток и гусей жарят и тушат.

Отварная птица

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.



Куры, цыплята, индейки отварные. Заправленные тушки птицы закладывают в горячую воду (на 1 кг продукта 2–2,5 л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые корни, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности.

Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстую часть мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный).



Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка (от окорочка и филе). Вначале тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.

Жареная птица

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.

Куры, цыплята жареные. Целые тушки птицы натирают солью с поверхности и изнутри.

Перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка.

Заправленные тушки кур или цыплят кладут спинкой вниз на разогретый противень с жиром и жарят до образования на поверхности румяной корочки. При этом тушку поворачивают со спинки на один бок, затем на другой и на грудку. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200 °С. Во время жарки в шкафу их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

Готовность определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти: из готовой птицы вытекает прозрачный сок.

Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое

количество кусочков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два кусочка (филе и окорочек).

Котлеты по-киевски. Жарят во фритюре 5–7 мин до образования золотистой корочки, кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2–3 мин.

При отпуске кладут сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом – крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают её маслом, на косточку надевают папильотку.



Птица по-столичному (шницель). Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3–5 мин в жарочном шкафу.



При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3–4 видов овощей, рядом – крутон, на него – шницель.

Тушеные блюда из птицы

Птицу и дичь тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

Птица, тушенная в соусе. Жареные тушки птицы разрезают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15–20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом – куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.



Чахохбили. Нарубленную на куски птицу кладут на разогретую с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают при сильном нагреве. Складывают в глубокую посуду, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец, лавровый лист и тушат до готовности.



Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения

Порционные куски *отварной птицы* состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленные из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают.

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.



Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

1. Укажите: От чего зависит способ тепловой обработки птицы?

2. Назовите: Какие вещества улучшают вкусовые качества блюд из птицы?

большое количество полноценных белков, легкоплавкий жир и экстрактивные вещества

Отварная птица

1. Укажите: От каких показателей зависит продолжительность варки птицы?
зависит от вида птицы, возраста

2. Назовите: Способы заправки птицы для варки «в кармашек»

3. Продолжите предложение:

Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный).

4. Укажите: Продолжительность варки птицы от 20 мин до 1,5 ч

5. Укажите: Где хранят отварную птицу перед раздачей?

заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.

6. Укажите: При какой температуре производят варку птицы, после того как добавляют лук и белые корни?

а) 60 -70мин.

б) 70 -75мин

в) 75 -80мин.

г) 85 -90мин.

Жареная птица

1. Укажите: Потери при жарке птицы составляют 25—40%,

2. Закончите предложение:

Целые тушки птицы перед жаркой натирают солью с поверхности и изнутри
Старых кур перед жаркой варят или после жарки припускают до мягкости

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Цыпленка табака»

У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, распластывают, придавая плоскую форму; если используют половинку, то разрезают вдоль пополам. Затем посыпают солью, смазывают сметаной, можно предварительно натереть чесноком. Подготовленного цыпленка кладут на сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут цыпленка, вокруг укладывают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3—4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. Украшают листиками салата или зеленью петрушки

4. Назовите: Какой соус используют для подачи блюда «Цыпленка табака»?

соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом

5. Укажите с помощью стрелок и цифр: Технологическую последовательность приготовления отварной и жареной птицы

Варёная птица

уменьшить нагрев

Жареная птица

Варить до готовности

Снять образовавшуюся пену

Отварить в кипящей воде

Порубить на порции

Полить жиром

Заправить тушки и посолить

Охладить

Порубить на порции

Добавить белые корни и сырой лук

Уложить на разогретый противень

Доготовить в жарочном шкафу

Тушёные блюда из птицы

1. Назовите: Какую птицу тушат по способу разделки?
порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят)
2. Закончите предложение: Птицу перед тушением вначале

жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением морковью, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

3. Укажите: Технологическую цепочку последовательности приготовления блюда «Птица, тушёная в соусе»



Кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15—20 мин.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом — куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.

4. Укажите: В какой посуде отпускают блюдо «Гусь, утка по – домашнему»?
В горшочках

5. Укажите: Требования к качеству

Отварной птицы

Цвет-от серо-белого до светло-кремового. Консистенция- мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы

Жареной птицы

Должна иметь румяную корочку. Цвет филе – белый. Консистенция- мягкая, сочная. Кожа- чистая, без остатков пера и кровоподтеков

Котлеты из филе кур панированные

Имеют золотистый цвет . Вкус – нежный, сочный. Консистенция – мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты из кур рубленые

Имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе -от светло-серого до кремовато- серого. Консистенция- пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснения мяса и привкус хлеба.