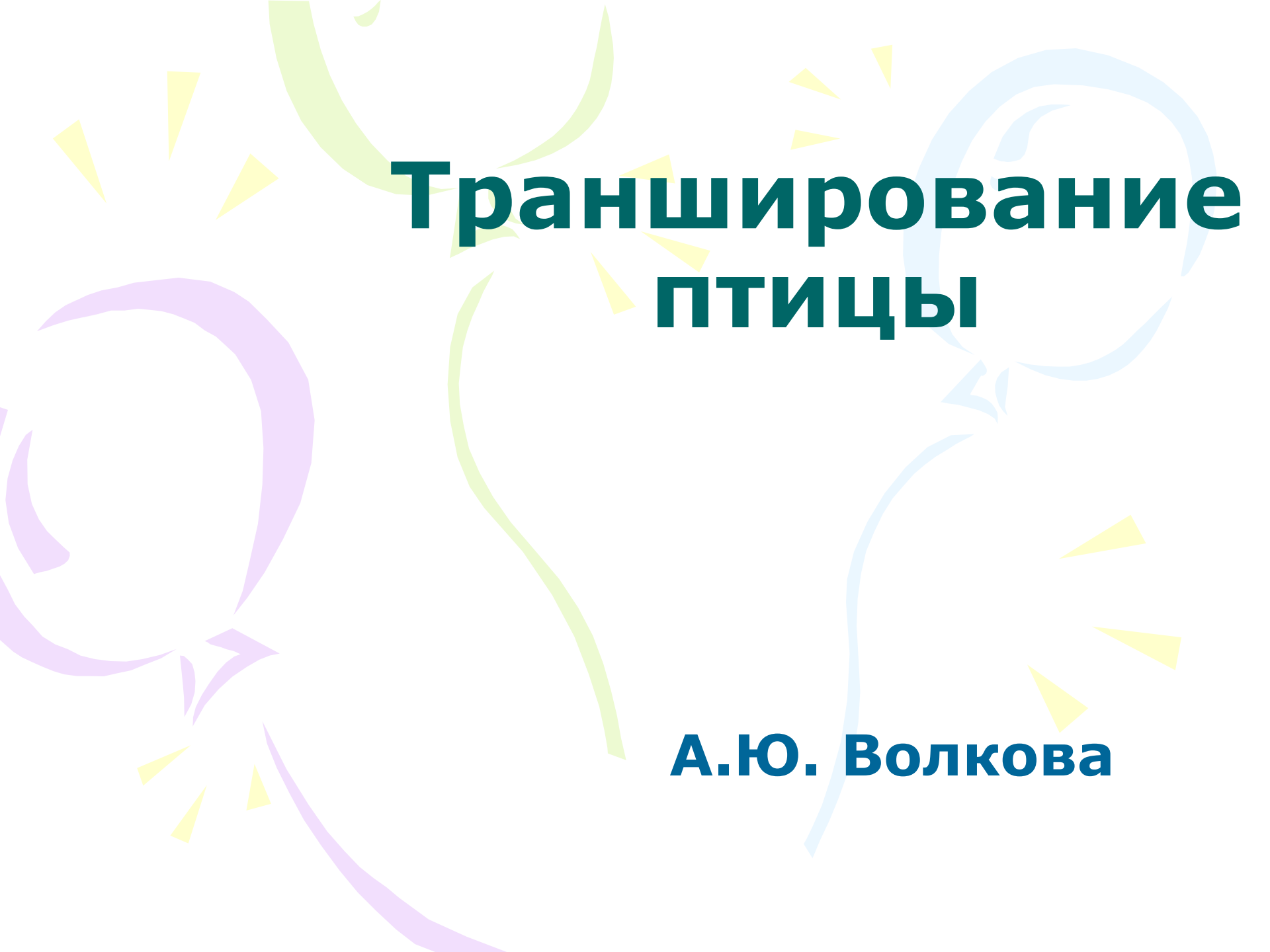
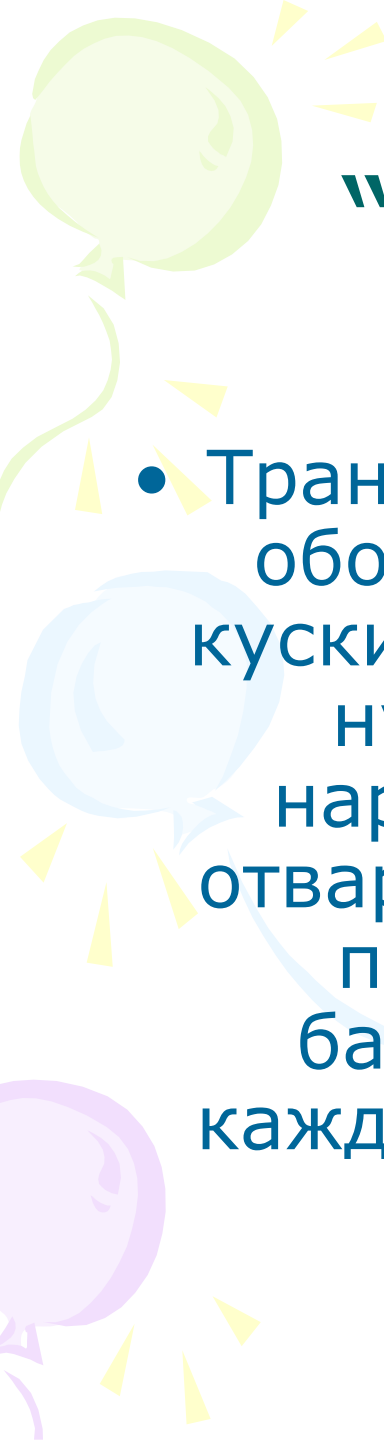


The background features abstract, flowing lines in shades of green, purple, and blue, interspersed with small yellow triangles, creating a dynamic and artistic feel.

Транширование птицы

А.Ю. Волкова



“Tranchieren” – нем.

- Транширование в переводе с немецкого обозначает «нарезать на порционные куски». Транширование производят если нужно в присутствии посетителей нарезать на порции жаренных или отваренных целиком кур, индеек, гусей, поросят, целый окорок или седло барашка, рыбу и т.д., чтобы подать каждому из посетителей ту часть блюда, какую они хотят.

- Продукты должны быть нарезаны по определенным правилам, чтобы они выглядели привлекательно и их удобно было есть.





Для транширования необходимы следующие условия:

- Зал должен быть большой, с хорошей вентиляцией, чтобы быстрее устранялись запахи при траншировании.
- Кроме того, необходимы различные виды приправ, спиртовка для нагревания отрезанных порционных кусков, спиртовка для нагревания соусов и гарниров.

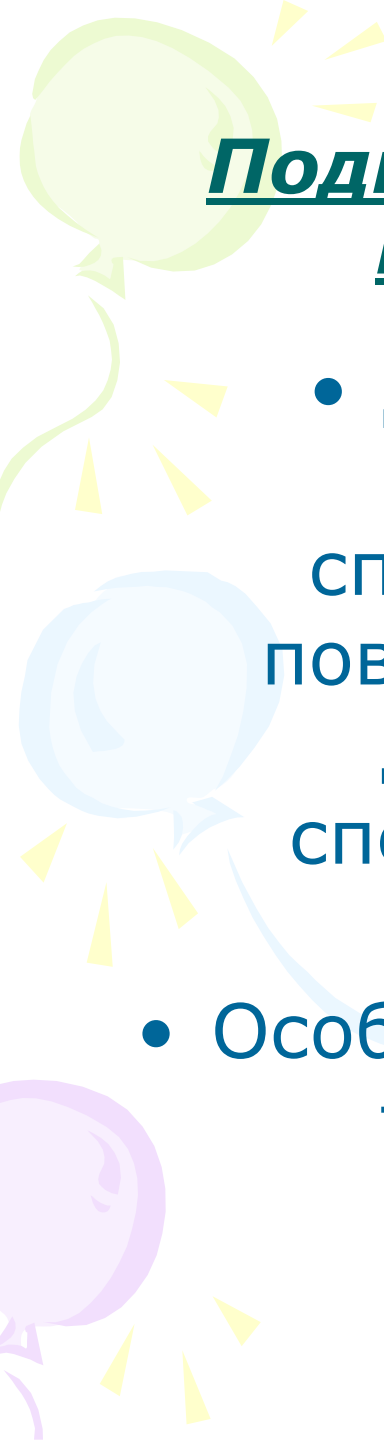
- 
- Three stylized balloons in green, blue, and purple are positioned on the left side of the slide. Each balloon has a small yellow starburst above it and a thin line representing a string.
- Отварное мясо нарезается тонкими ломтики поперек волокон, ветчина – вдоль кости.
 - Никогда нельзя класть на сервировочное блюдо краевой кусок или ломтик мяса.



- Птицу полагается разрезать в горячем виде, сразу после того, как ее вынули из духовки.

- При разделке птицы необходимо хорошо знать строение скелета птицы, расположение костей и соединительных суставов.

- 
- При разделке птицы тушку кладут на блюдо или разделочную доску спинкой вниз, а мелких домашних животных – кролика, молочного поросенка – спинкой вверх.
 - Нужно иметь ввиду: у курицы, фазана, куропатки особенно высоко ценится белое мясо грудки; у бекаса – бедрашки, у зайца и кролика – филейная часть.



Подготовка официанта и рабочего места для транширования.

- Для работы по траншированию официанты могут использовать специальный фартук (в отличие от поварского – без нагрудника и более длинный), можно использовать специальные полотняные перчатки белого цвета.
- Особое внимание нужно уделять рукам, так как вы работаете на виду у посетителей.

- Тележка или столик на колесиках
- Европейское название такой тележки – «Геридон», французского происхождения



Основные приборы для разделки и нарезки:

Ножи – для нарезки разных продуктов существует много специальных ножей, различающихся по форме и размеру. Однако все они должны быть остро наточены на точильном стержне;

- Шефский или поварской нож ;
- Вилки – на кухне обычно используется только один вид вилки – с двумя длинными острыми крепкими зубцами.



- Разделочная доска – необходима специальная разделочная доска с выдолбленными в ней желобками для стекания при резании мяса соков. Изготовлена из дерева твердых пород.
- Блюдо для подачи или для порционных кусков,

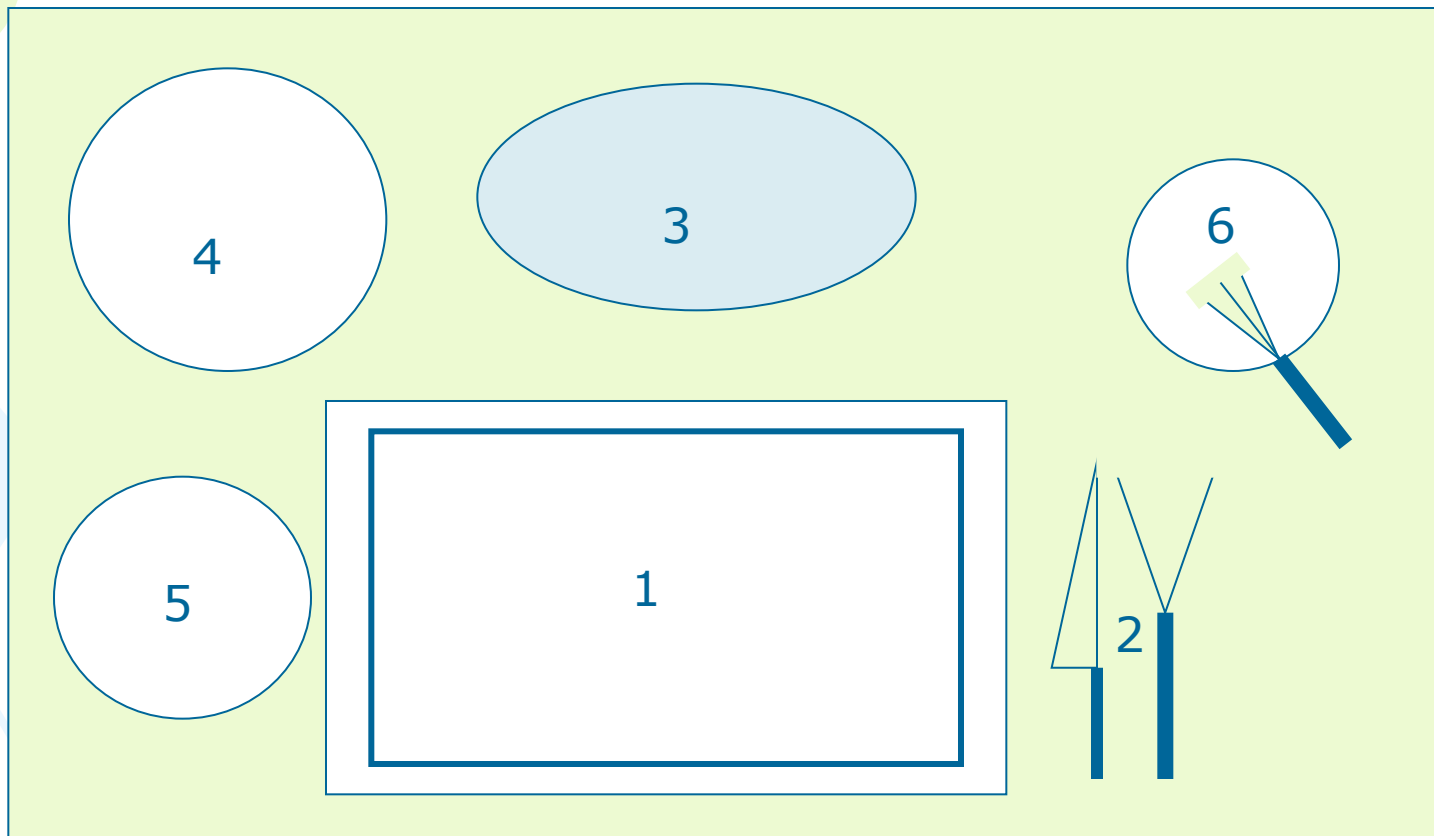




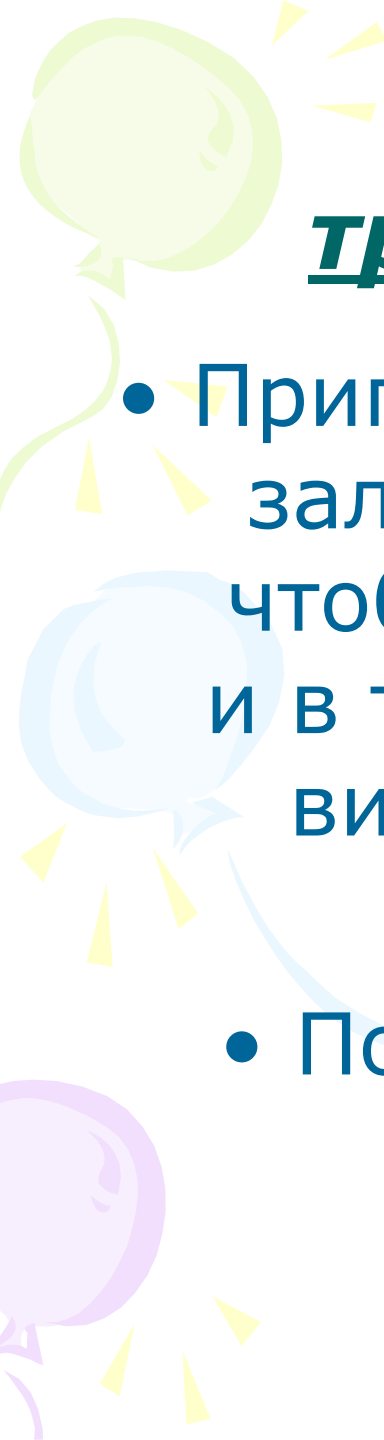
Кроме того нам понадобятся:

- - тарелка для отходов (костей);
- - тарелка с приборами для переключивания (вилка и ложка столовые).

Схема подготовки рабочего стола



- 1. Разделочная доска
- 2. Приборы для транширования
 - 3. Блюдо с птицей
- 4. Столовые мелкие тарелки
- 5. Тарелка для отходов
- 6. Тарелка с приборами для перекладки.



Правила и техника транширования птицы.

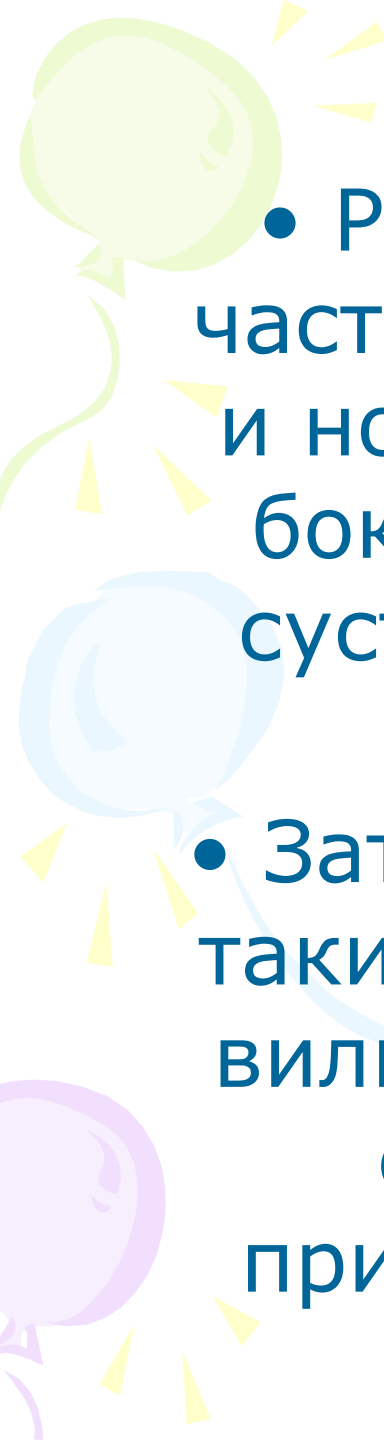
- Приготовленный Геридон вывозят в зал и приставляют к столику так, чтобы вы не мешали посетителям, и в тоже время, вашу работу могли видеть все, сидящие за столом.
- Показать блюдо посетителям!!!

- При траншировании всех видов птицы нож должен идти вдоль костей, не разрубая их.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать ножницы для домашней птицы.



- Птицу переключивают при помощи ножа и вилки с блюда на доску и кладут на спинку. Предварительно сок из птицы можно вылить на блюдо.

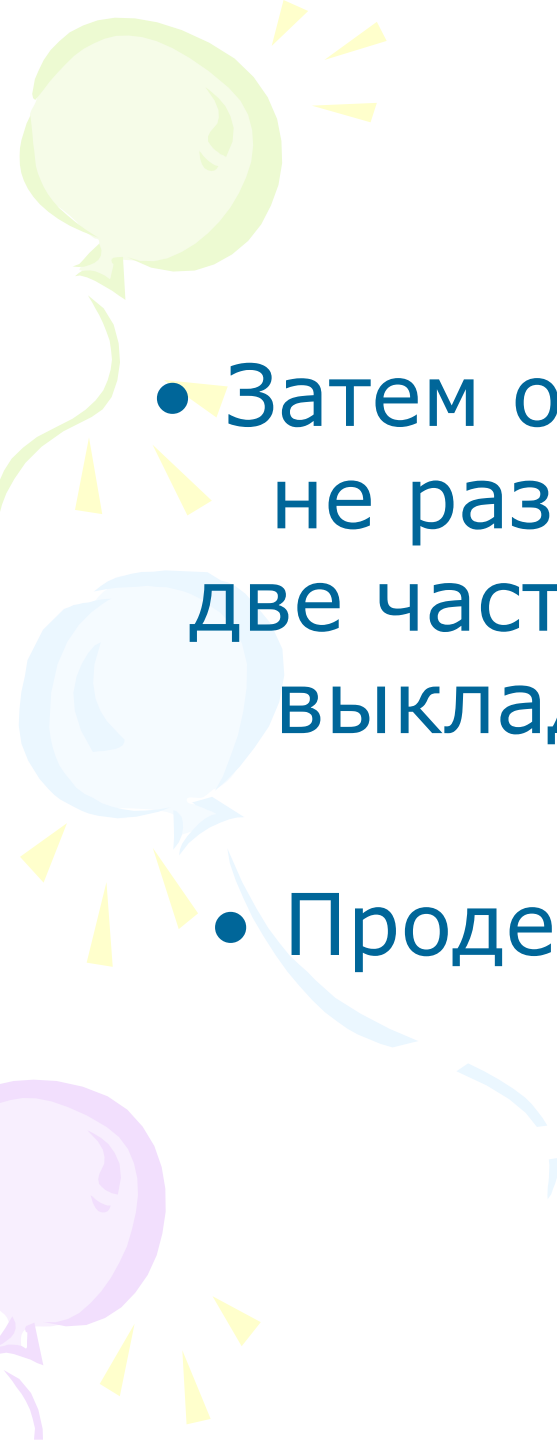




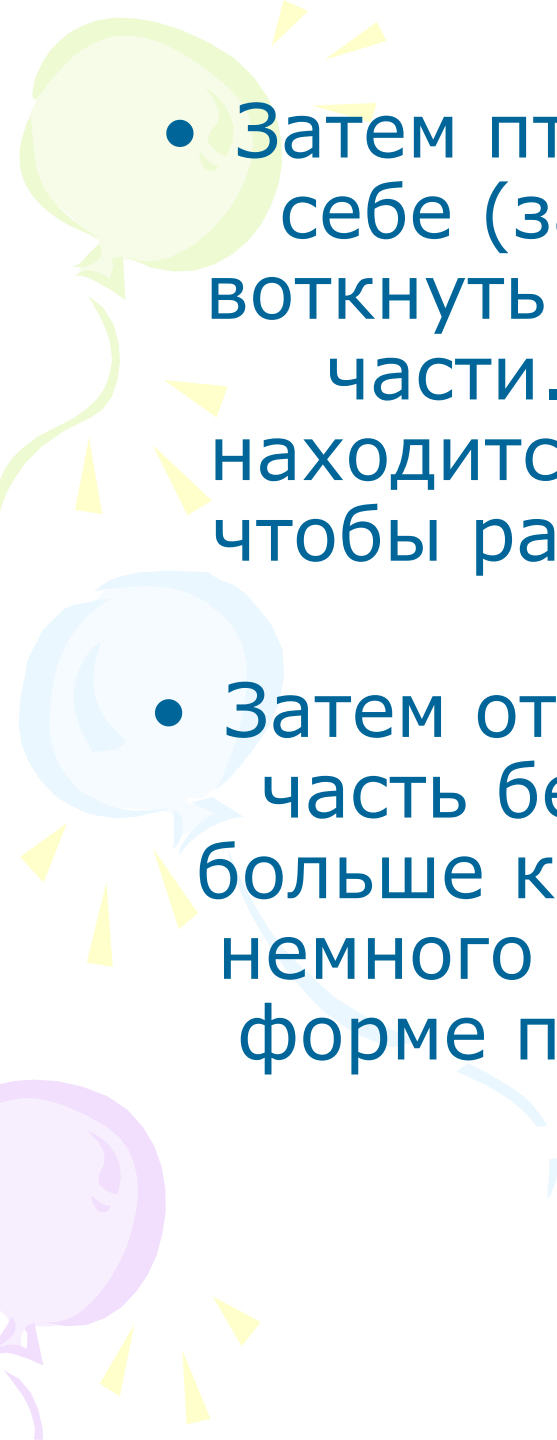
- Располагаем птицу хвостовой частью влево. Придерживая вилкой и ножом птицу переворачиваем на бок. Вилку втыкаем в ножку под сустав. Надрезаем под окорочком кожицу.

- Затем нож заводим под крыло и, таким образом придерживая птицу, вилкой выворачиваем окорочок, т. е. мясо не режем, а, только придерживая птицу, отламываем.

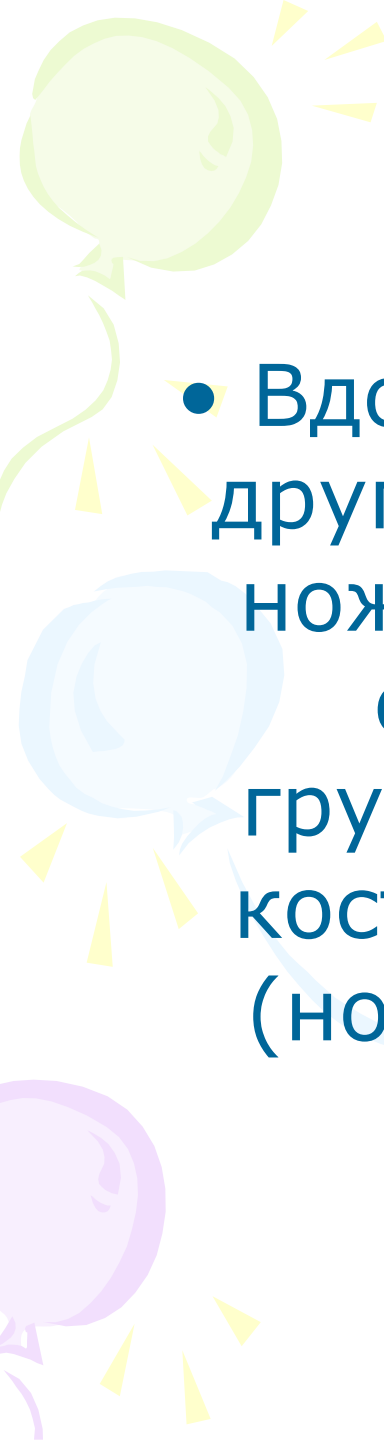


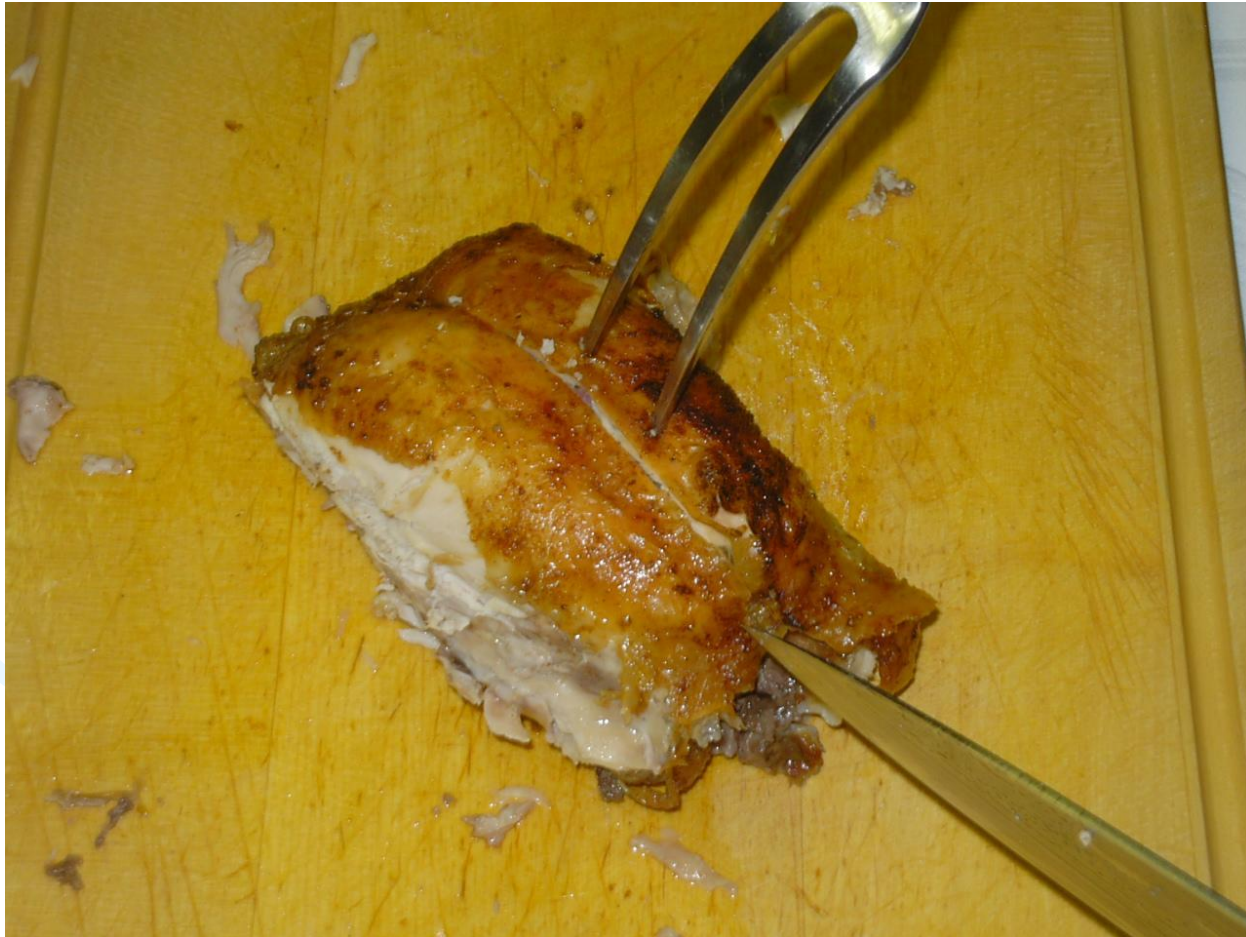
- 
- Затем окорочок нужно по суставу, не разрезая кость, разделить на две части. Не перемещая эти части, выкладываем в форме птицы на блюдо.
 - Проделываем ту же операцию с другой стороны.

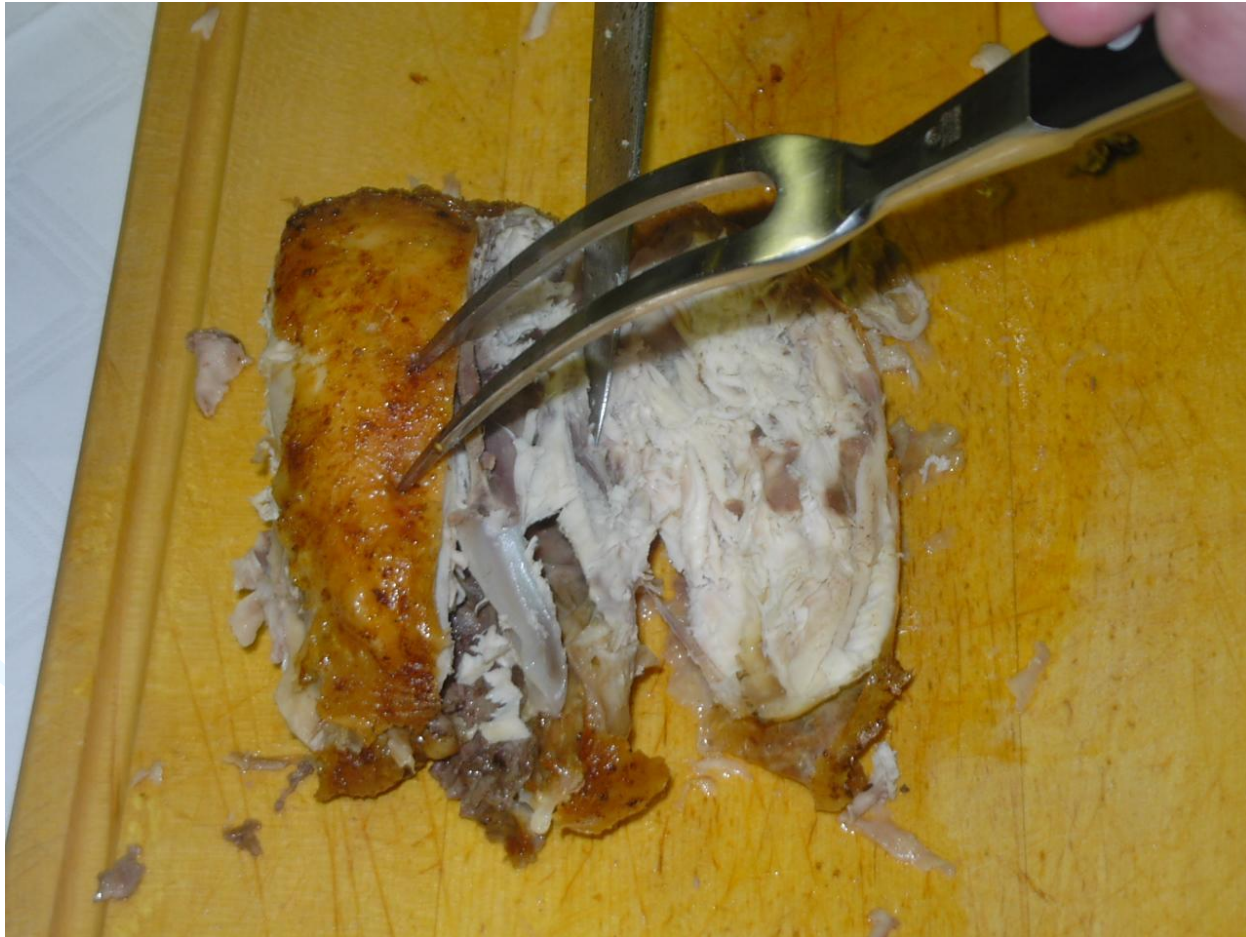


- 
- The background features a light blue gradient with decorative elements on the left side: a green balloon at the top, a light blue balloon in the middle, and a purple balloon at the bottom, all with yellow streamers and small yellow triangles.
- Затем птицу повернули крылышками к себе (задней частью от себя). Вилку воткнуть в каркас со стороны хвостовой части. Прорезаем в том месте, где находится косточка-вилка у птицы, так, чтобы разрезать суставы, соединяющие крылья.
 - Затем отрезаем крылышки, захватывая часть белого мяса, (в самих крыльях больше костей, поэтому добавляем сюда немного белого мяса). Выкладываем по форме птицы на блюдо. Вилку держим также.

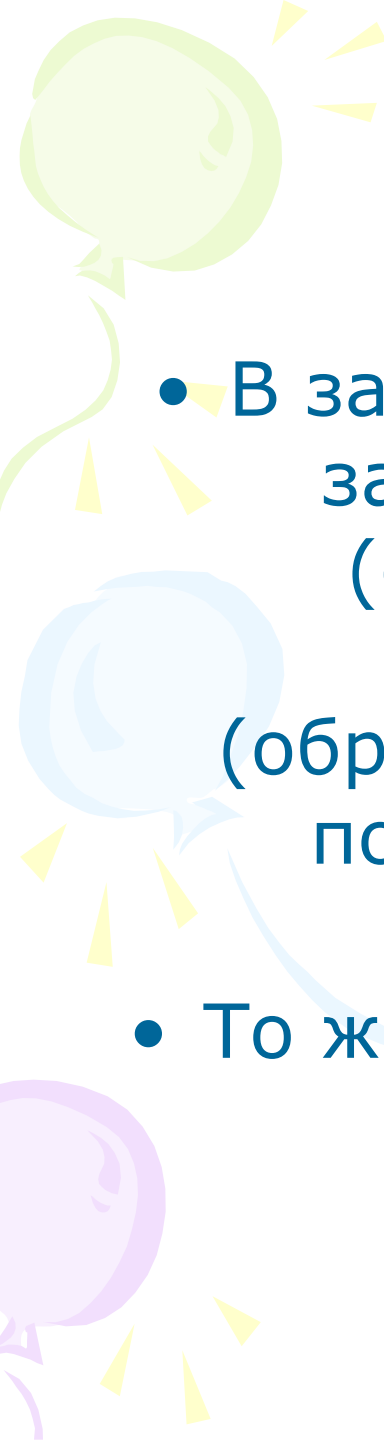


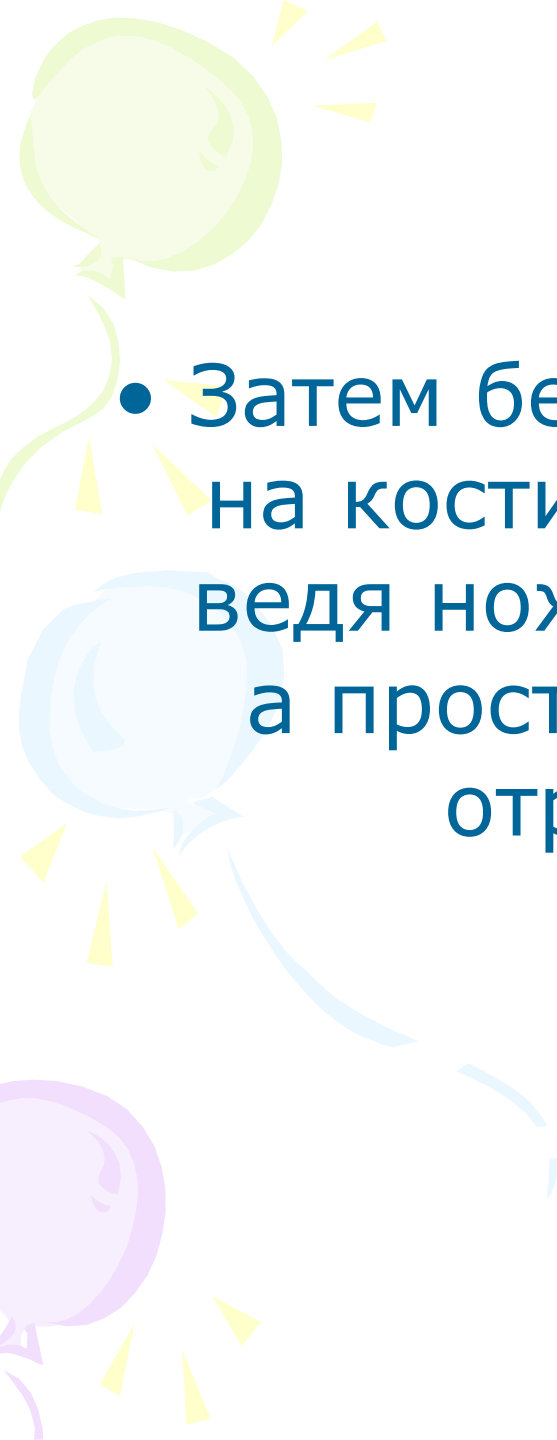
- 
- Вдоль грудной кости, с одной и с другой стороны делаем надрезы, и ножом отделяем белое мясо филе от косточки (сдвигаем его с грудной кости, отдавливаем его с кости) у килля подрезаем косточку (нож повернуть). Кожица должна оставаться на мясе.







- 
- В зависимости от того сколько человек заказало это блюдо, или грудинка (филе) очень большая, ее можно разрезать: вилкой придержать (обратной стороной, не втыкая), ножом под острым углом (по косой) – чем острее угол, тем лучше.
 - То же самое делаем и с другой стороны.

- 
- Three balloons in green, blue, and purple are positioned on the left side of the slide. Each balloon has a string and several small yellow triangular flags attached to it. The balloons are partially cut off by the left edge of the frame.
- Затем белое мясо, которое осталось на кости – косточке-вилке. Так же, ведя ножом вдоль кости (не резать, а просто снимать, отдавливать) и отрезать в конце шейки.

- В некоторых странах хвостик не отрезают (не едят), а в некоторых странах, например во Франции, это деликатес и поэтому обязательно подают (отрезается, тоже выкладывается на блюдо).



- 
- Курицу переворачивают, можно счистить кожицу и при помощи столовой ложки вынимают два кусочка мякоти с позвоночной части. Их тоже выкладывают в блюдо.
 - В некоторых заведениях ложкой снимают оставшееся на каркасе мясо (соскребают). Каркас выкладывают на тарелку для отходов.





