



ТЕМА ЗАНЯТИЯ: *«ЗАПРАВКА ПТИЦЫ И ДИЧИ»*

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ

Показатели качества	Требования
Цвет кожи	Беловато-желтый, местами с розоватым оттенком
Поверхность кожи	Сухая
Подкожный и внутренний жир	Белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха
Мышечная ткань	Плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем)
Поверхность мышечной ткани	Слегка влажная, но не липкая

НАЗНАЧЕНИЕ ЗАПРАВКИ ПТИЦЫ

Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую 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.

ЗАПРАВКА ПТИЦЫ

**Заправка «в
кармашек»**

**Заправка в одну
нитку**

**Заправка в две
нити**

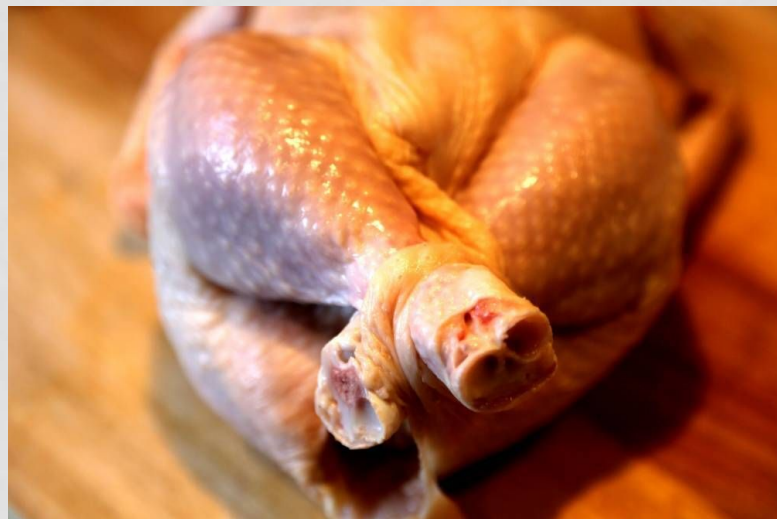


ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»



Шаг 1. Сделать ножом четыре надреза в коже — два для ножек, на брюшке (по одному с каждой стороны), и два для крыльев — с каждой стороны грудки.

ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»



Шаг 2. «Заправить» левую ножку в правый «карман», правую, перекрещивая ножки, — в левый, а концы крыльев в «карманы» на грудке.

ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»

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



Заправка в кармашек

На брюшке с двух сторон делают разрезы кожи (кармашки). В эти прорезы вставляются концы ножек. Кожей шеи закрывают шейное отверстие, крылышки выворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу



ЗАПРАВКА В ОДНУ НИТКУ

Тушку птицы укладывают спинкой вниз, прижимают ножки к тушке и прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. 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 узел.



ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ

(ШАГ 1)

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.



ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ ***(ШАГ 2)***

Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют кожу шеи и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. 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.



Заправка в две нитки

Итак, одной ниткой заправляют крылышки, другой ниткой закрепляют ножки к тушке. Прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, перекидывают через ножку и прокалывают в обратном направлении. После чего так же завязывают два конца нити в узел. Таким образом можно заправить любую птицу (курицу, индейку, глухаря, тетерева)



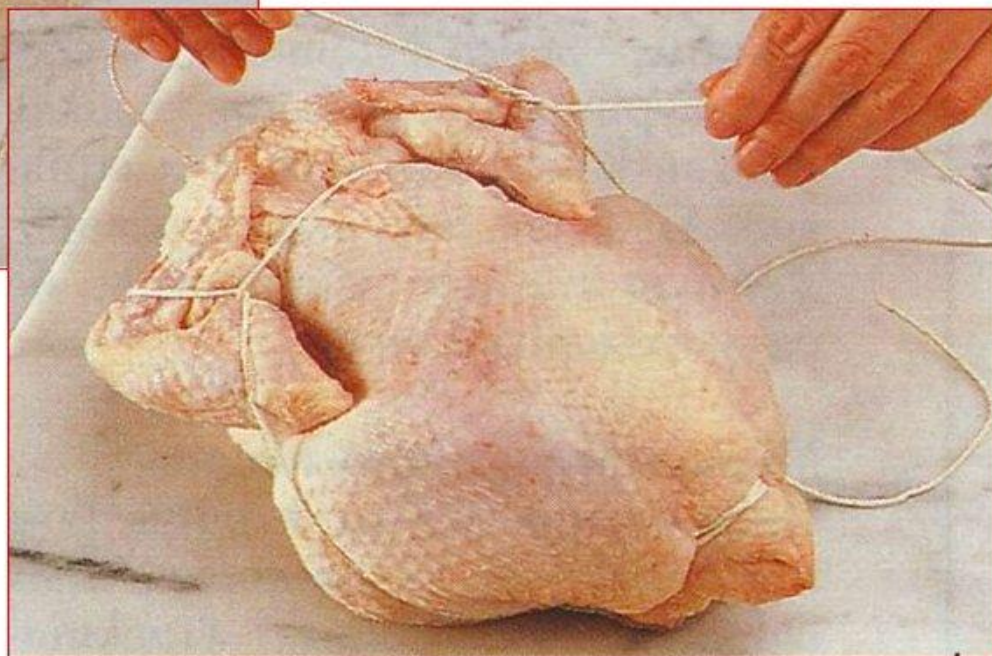
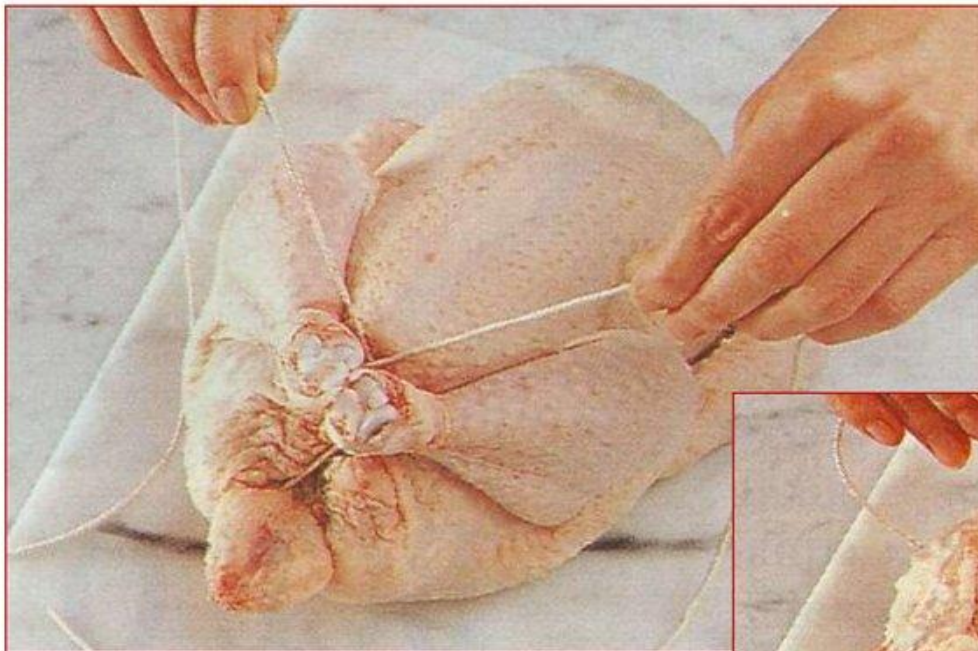
ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ

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

Недостатки способа.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках.

ЗАПРАВКА БЕЗ ИГЛЫ



Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

1. РАЗРЕЗАТЬ ГРУДНУЮ
КОСТЬ



2. РАСПЛАСТАТЬ ПТИЦУ



Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

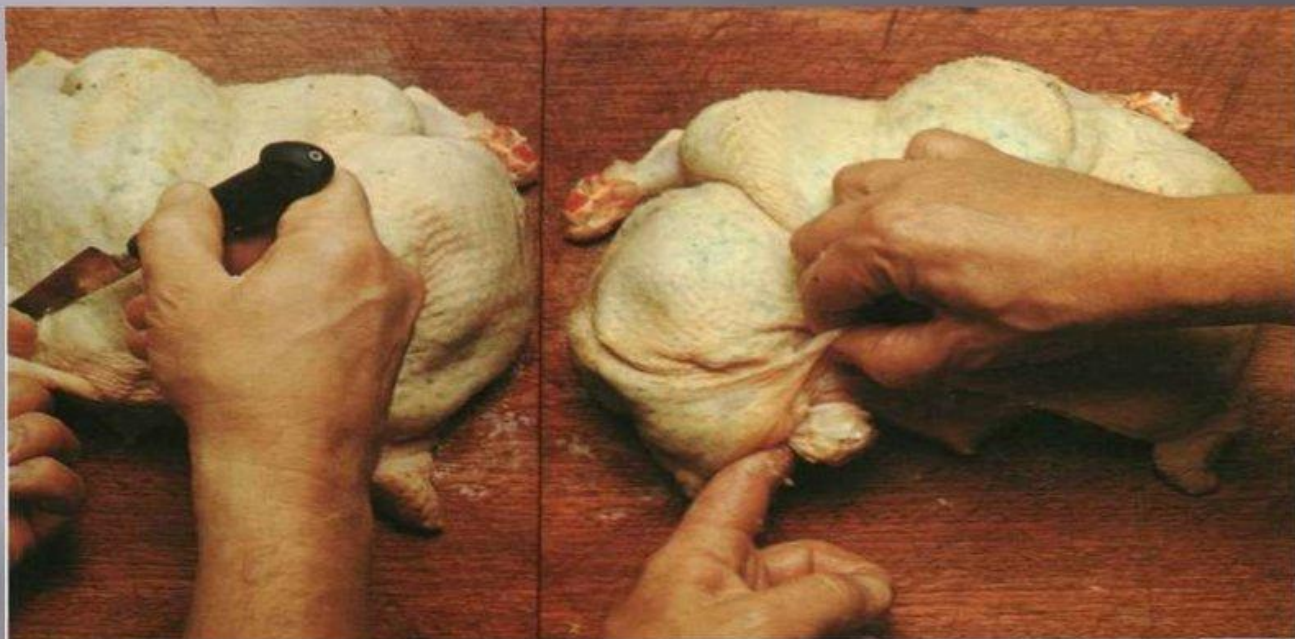
з ВИСВОБОДИТЬ КОЖУ



4. ПРОИЗВЕСТИ
ФАРШИРОВАНИЕ
ПТИЦЫ ПОД КОЖУ



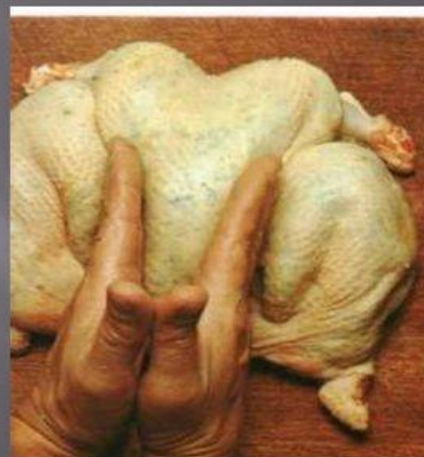
Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ



5. ЗАКРЕПИТЕ НОЖКИ.(СДЕЛАЙТЕ НАДРЕЗ В
КОЖЕ МЕЖДУ БЕДРЫШКАМИ И ГРУДКОЙ.
ПРОСУНЬТЕ КОНЧИК НОЖКИ В ЭТОТ РАЗРЕЗ)

Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

6.СФОРМУЙТЕ ПТИЦУ



ЗАПРАВКА ДИЧИ

**Ножка в ножку
(мелкая дичь)**

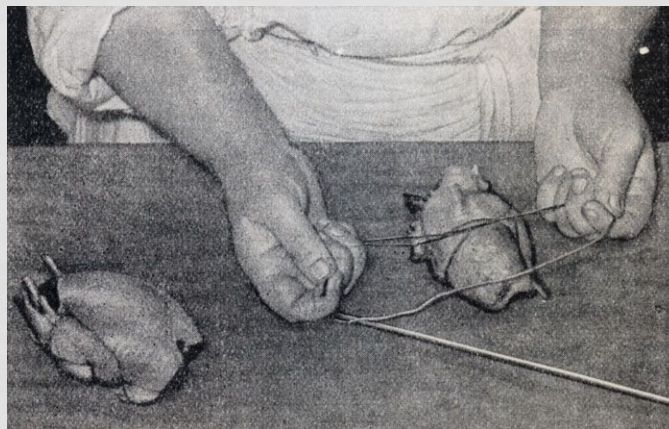
**Заправка в одну
нитку (крестом)**

**Клювом
(болотная дичь)**



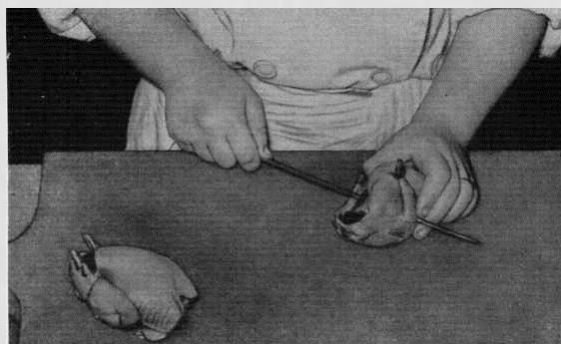
ЗАПРАВКА ДИЧИ

- **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 с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.



ЗАПРАВКА ДИЧИ

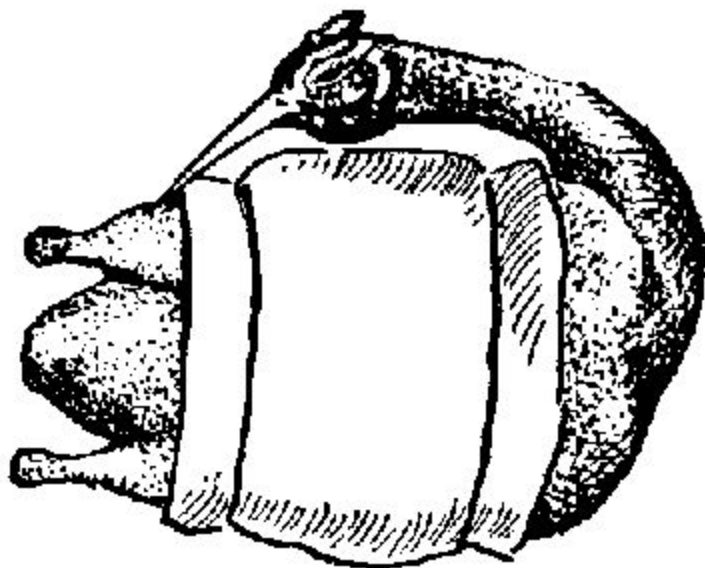
Ножка в ножку заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.





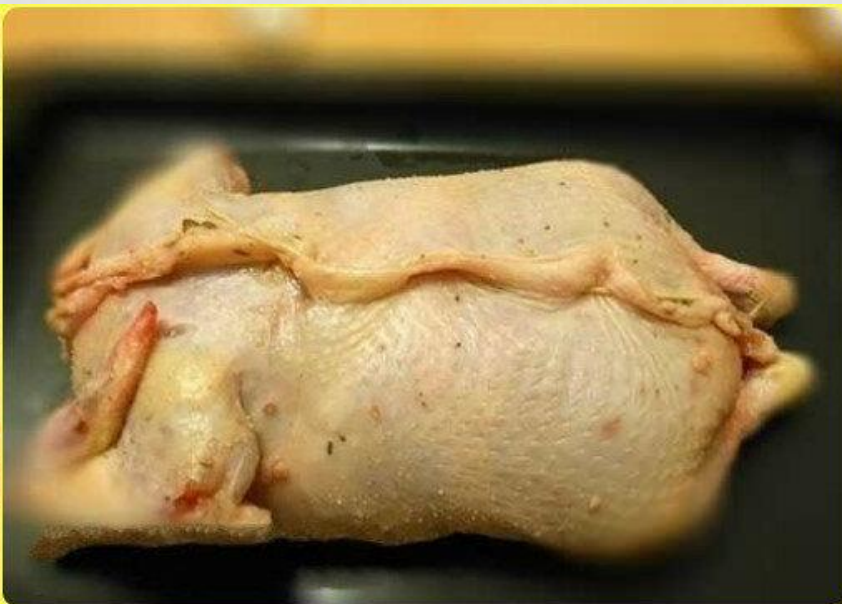
ЗАПРАВКА ДИЧИ

Клювом заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяпкой 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.



ПОДГОТОВКА ПТИЦЫ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ









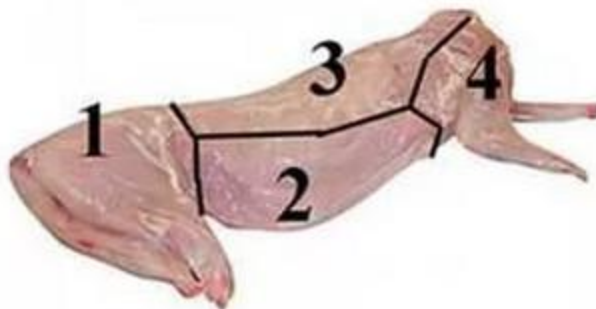


Раздел туши, кролик



1. Тазобедренная часть, задние ноги

2. Пояснично-крестцовая часть



3. Лопаточно-плечевая часть, спинка

4. Шейно-грудная часть



НОЖКИ



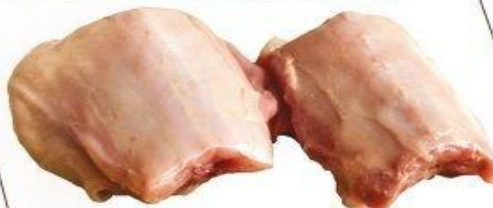
Передние ножки кролика идеальны для тушения и рагу, а также для приготовления быстрых горячих закусок. Перед приготовлением мяса кролика его можно мариновать – это придаст дополнительные вкусовые качества, сделает мясо более ароматным и мягким. Они отличаются от окорочков кролика только размером из-за чего их часто называют «крылышками» кролика.



СПИНКА



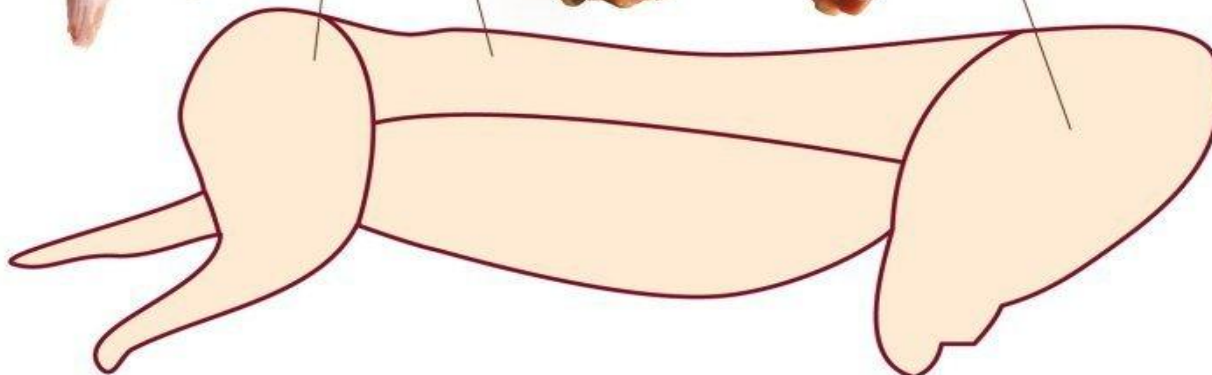
Спинка – самая «мясная» часть тушки. Подходит для жарки, тушения, запекания. Крольчатина содержит мало солей натрия и жиров, что делает ее незаменимой в диетическом питании, она относится к белому мясу. По витаминному и минеральному составу превосходит почти все иные виды мяса, а железа в нем вдвое больше, чем в свинине.



ОКОРОЧОК



Окорочок кролика содержит всего 4 грамма жиров на 100 грамм веса и является самой нежирной его частью. Он незаменим в диетическом питании, богат хорошо усваиваемым белком и полезными веществами, необходимыми всем каждый день. Окорочок кролика – прекрасный выбор в пользу разнообразного и при этом диетического питания.



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ: варка тушение жарение холодец запекание гриль фарш

Команда Умных Успешных Людей



СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ



Субпродукты из птицы

субпродукты



печен

ь



желудки



ГОЛОВ

Ы



ше

и



ног

и



сердц

е

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, УТИНОЙ И ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ, КРОЛИКА

- Качество домашней птицы должно соответствовать ГОСТ Р 51074 — 03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.
- По окончании технологического процесса для охлаждения полуфабрикаты укладывают в лотки и направляют в холодильные камеры с температурой от -1 до -2 °С и охлаждают до температуры от 0 до 6 °С.
- Готовые изделия хранят в цехах, а на крупных предприятиях в экспедициях при температуре 4 — 8 °С и относительной влажности 80 — 85% хранят:
 - полуфабрикаты из мяса птицы, натуральные — мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки) — 48 ч;
 - субпродукты птицы — 24 ч;
 - наборы для студня, рагу, суповой — 12 ч.

Спасибо за внимание!



**Желаем
успехов!**