

Тема: «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи »

МДК-05.01

«Птица для повара – это все равно, что холст для художника»

Жан Антельем Брийа- Саварен



Сравнительная таблица птицы поступающей на ПОП (относительные размеры)



Основные операции обработки с/х птицы

- 1 Оттаивание
- 2 Опаливание
- 3 Удаление головы, шейки, ножек
- 4 Потрошение
- 5 Промывание
- 6 Приготовление п/ф

Задача 1: Обработать птицу

1 РАЗМОРОЗИТЬ ПТИЦУ,
ОТРЕЗАТЬ ГОЛОВУ,
КРЫЛЬЯ, НОЖКИ



2 ВЫРЕЗАТЬ ЖИРОВУЮ
ЖЕЛЕЗУ



3 ВЫНУТЬ ОСТАТКИ
ВНУТРЕННОСТЕЙ

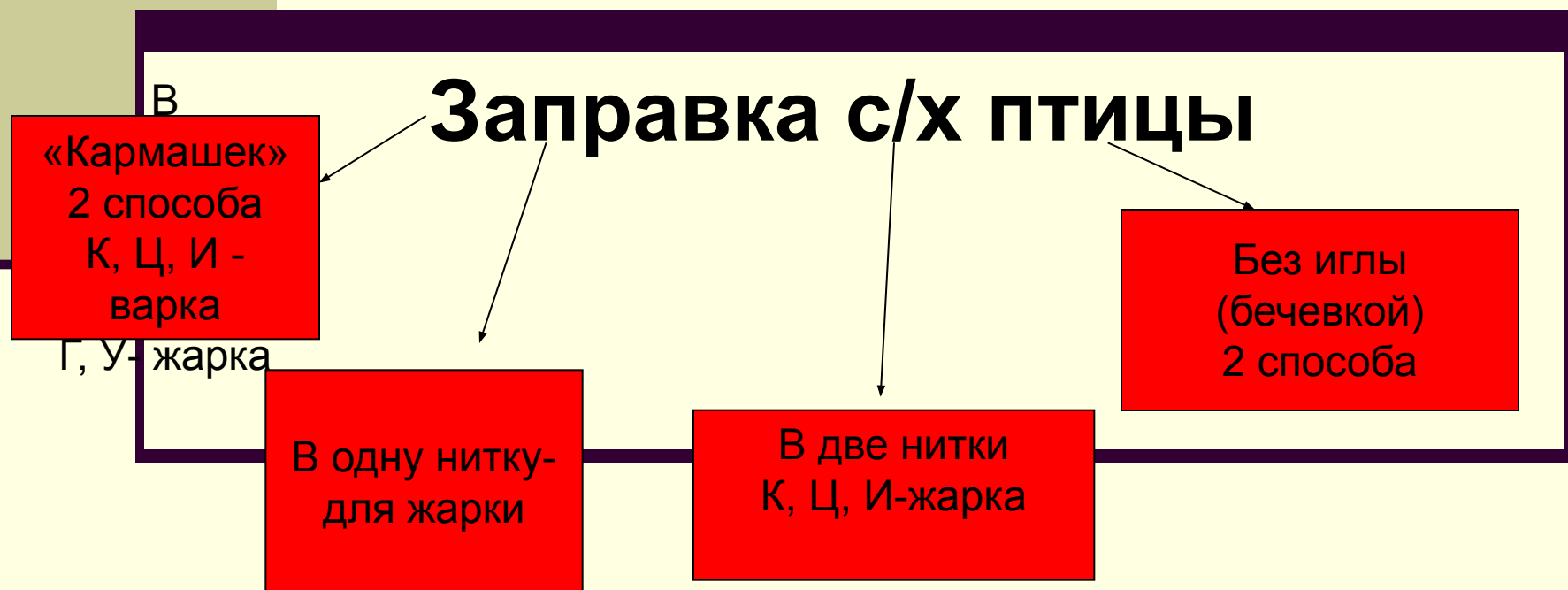
4 ПРОМЫТЬ ТУШКУ

5 ОБСУШИТЬ ТУШКУ

6 УЛОЖИТЬ ГОТОВУЮ
ТУШКУ НА ЛОТОК



Заправить(заправка)- придать
предварительно компактную форму и
ускорить процесс тепловой обработки, птице
предназначенной для тепловой обработки
целиком, после чего удобнее нарезать на
порционные куски



Заправка дичи

```
graph TD; A[Заправка дичи] --> B[В две нитки Г, Т]; A --> C[Ножка в ножку Мелкая дичь]; A --> D[В одну нитку (крестом) Р, К, Т, Ф]; A --> E[Клювом Болотная дичь];
```

В две нитки
Г, Т

Ножка в ножку
Мелкая дичь

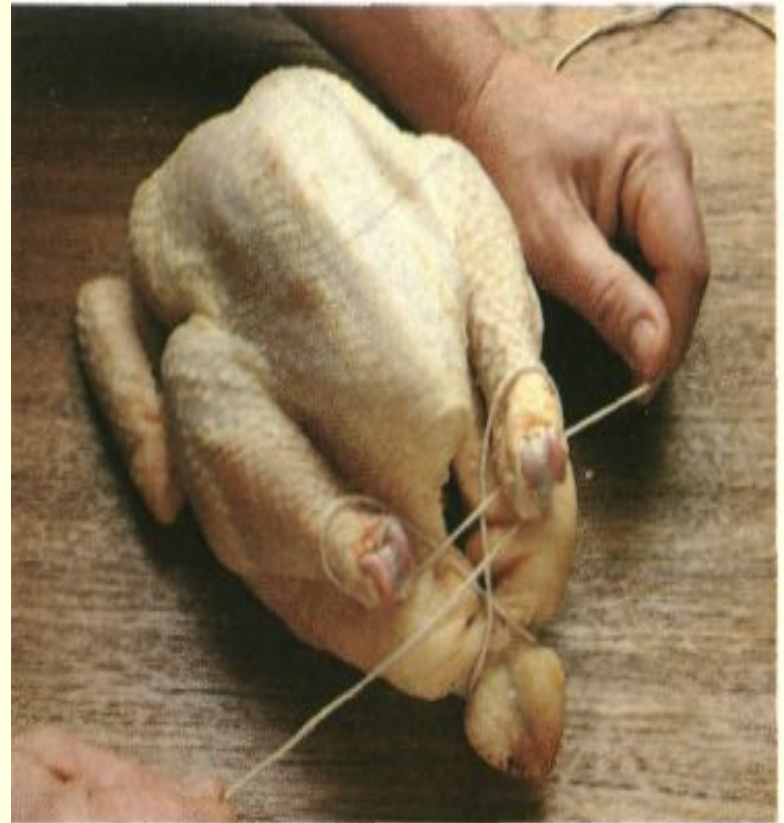
В одну нитку
(крестом)
Р, К, Т, Ф

Клювом
Болотная дичь

ЗАДАЧА 2: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ПРИ ПОМОЩИ БЕЧЕВКИ

1 ЗАКРЕПИТЬ НОЖКИ .

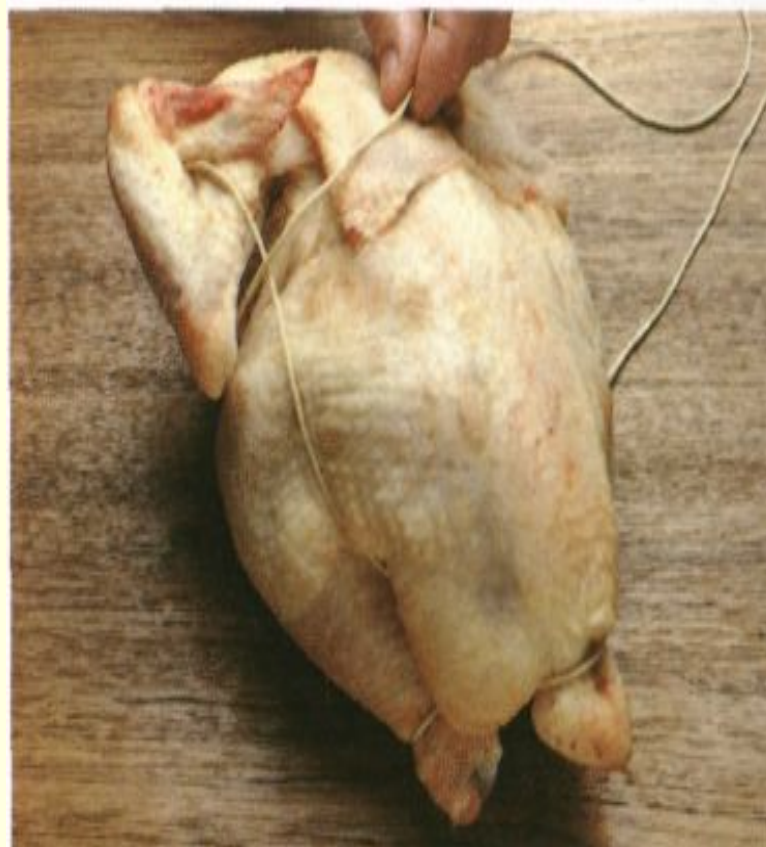
ПОЛОЖИТЕ ПТИЦУ НА СПИНУ, ПРОТЯНУВ БЕЧЕВКУ ПОД ГУЗКОЙ. ПЕРЕКРЕСТИТЕ КОНЦЫ БЕЧЕВКИ И ОБЕРНИТЕ ИМИ ПРОТИВОПОЛОЖНЫЕ НОЖКИ. ПОТЯНИТЕ ОБА КОНЦА ОТ ТУШКИ, ПЛОТНО СТЯНУВ ВМЕСТЕ НАД ХВОСТОВЫМ ОТВЕРСТИЕМ ОБЕ НОЖКИ И ГУЗКУ.



ЗАДАЧА 2: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ПРИ ПОМОЩИ БЕЧЕВКИ

2 ЗАВЕРШИТЬ ОБВЯЗКУ

ПЕРЕВЕРНИТЕ ПТИЦУ НА ГРУДКУ. ОСТАВИВ ОДИН КОНЕЦ БЕЧЕВКИ СВОБОДНЫМ, ПРОТЯНИТЕ ДРУГОЙ ЧЕРЕЗ БЕДРО ПТИЦЫ, ОБЕРНИТЕ ВОКРУГ КРЫЛА И КРЕПКО ПРИТЯНИТЕ ИМ ЛОСКУТ КОЖИ С ШЕИ. ОБЕРНИТЕ ЭТОТ ЖЕ САМЫЙ КОНЕЦ БЕЧЕВКИ ВОКРУГ КРЫЛА. КРЕПКО СВЯЖИТЕ ЕГО СО СВОБОДНЫМ КОНЦОМ И ОТРЕЖЬТЕ ЛИШНЮЮ БЕЧЕВКУ.



Задача 3: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ В ДВЕ НИТКИ

1.СКРЕПИТЬ
ХВОСТОВОЕ
ОТВЕРСТИЕ

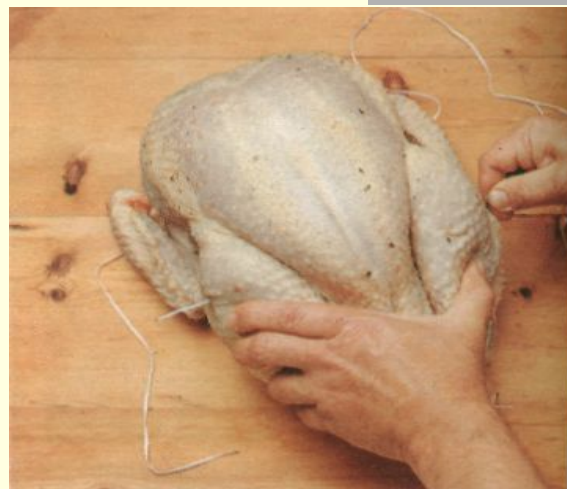


2.ЗАКРЕПИТ ШЕЙНЫЙ
ЛОСКУТ КОЖИ И
КРЫЛЫШКИ



Задача 3: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ В ДВЕ НИТКИ

3. ЗАКРЕПИТЬ НОЖКИ



4. ЗАВЯЗАТЬ УЗЕЛ



Задача 3: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ В ДВЕ НИТКИ

7. ЗАКРЕПИТЬ СУСТАВЫ
КРЫЛЬЕВ



8. ЗАКРЕПИТЬ НОЖКИ



Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

1. РАЗРЕЗАТЬ ГРУДНУЮ
КОСТЬ

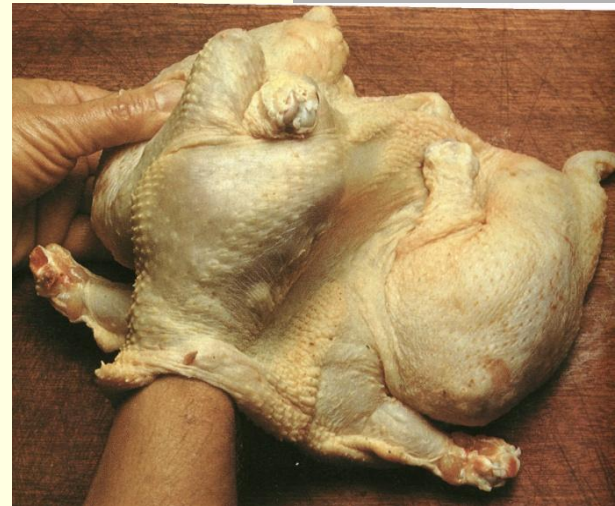


2. РАСПЛАСТАТЬ ПТИЦУ



Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

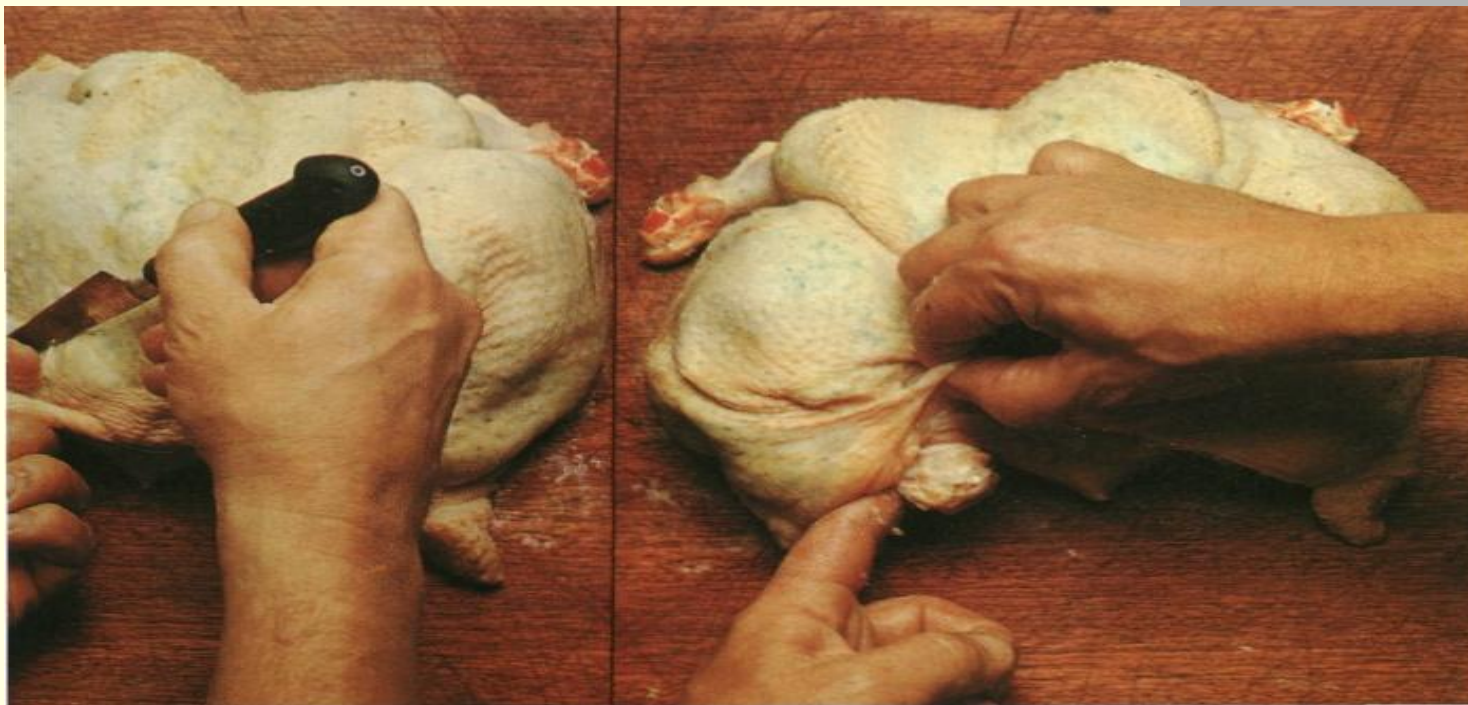
3 ВЫСВОБОДИТЬ КОЖУ



4. ПРОИЗВЕСТИ
ФАРШИРОВАНИЕ
ПТИЦЫ ПОД КОЖУ



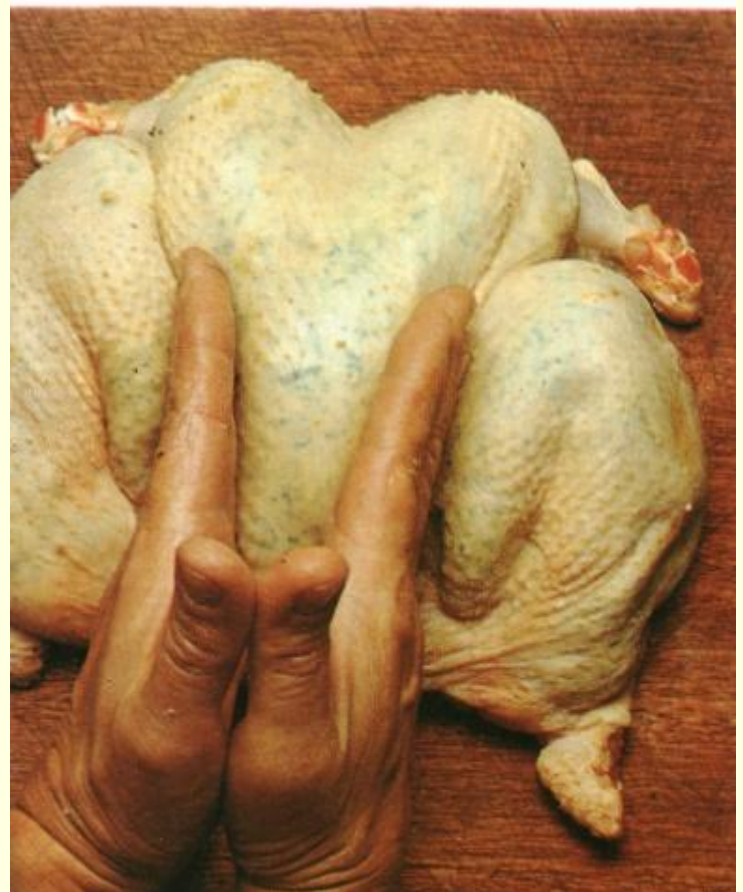
Задача 4: ЗАПРАВИТЬ ПТИЦУ ДЛЯ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ



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





Спасибо за
внимание.

Литература:

Материалы к данному уроку были взяты из книги «Птица»-перс англ Ю.Лисовича, учебник «Кулинария» Л.Г. Шатун, лабораторный практикум для повара.

Презентацию, предложенную к данному уроку можно использовать как основной дополнительный материал при изучении раздела «Кулинария», носит характер ознакомления с новым материалом.