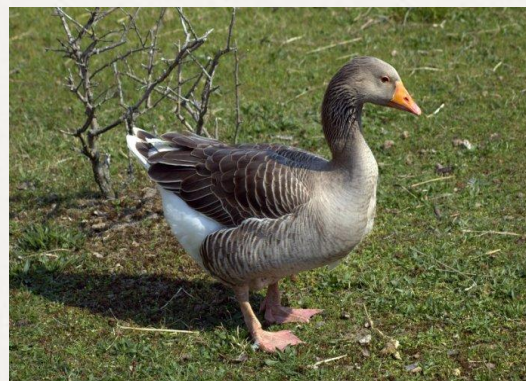
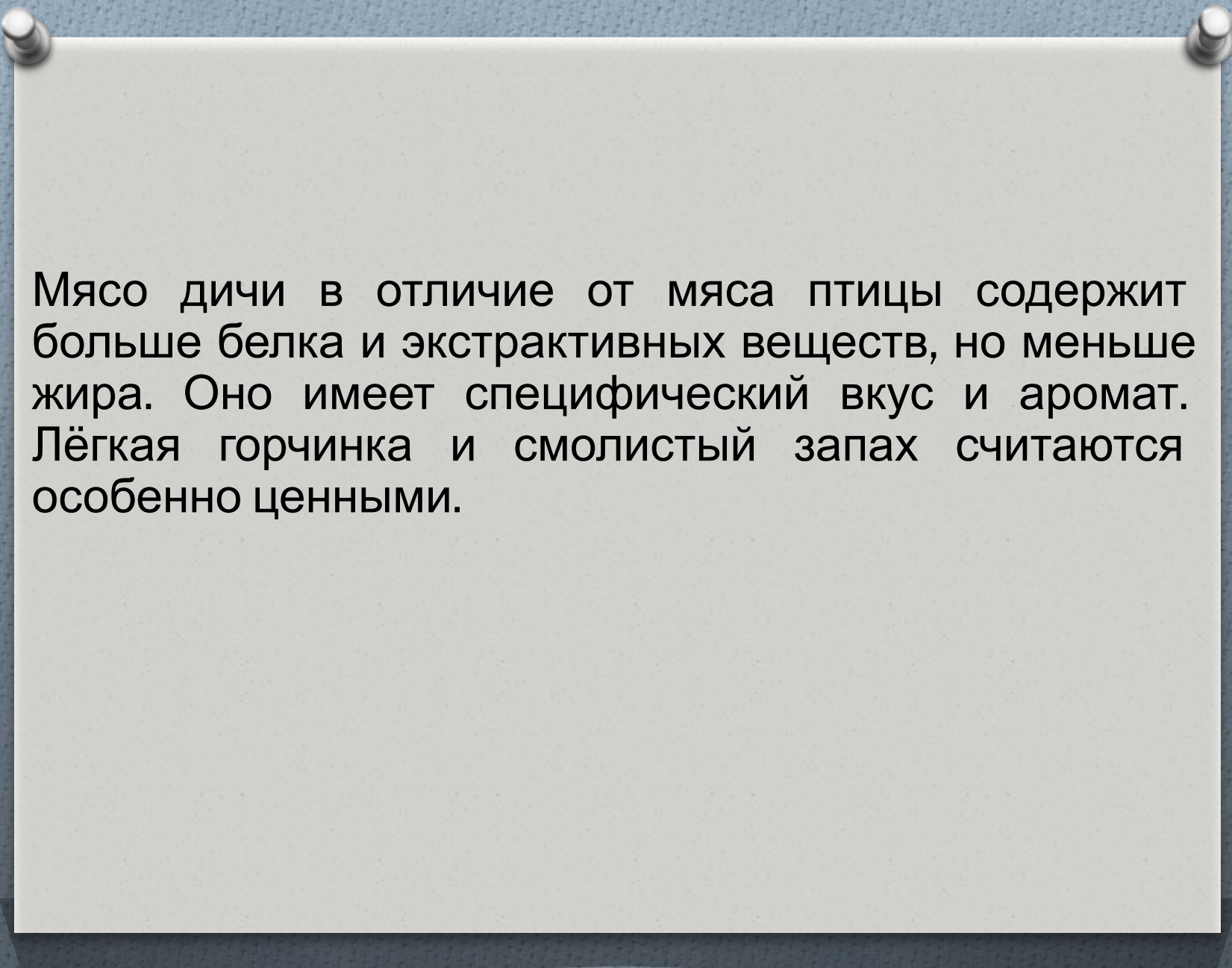


Дичь

Подготовила студентка
группы ТП 142
Кольцова Анна

Дичь на предприятия общественного питания поступает: степная, боровая, болотная и водоплавающая. К степной относят перепелов, куропаток серых и белых; к боровой дичи – рябчиков, тетеревов, фазанов; к болотной дичи – бекасов, куликов; к водоплавающей – уток, гусей.





Мясо дичи в отличие от мяса птицы содержит больше белка и экстрактивных веществ, но меньше жира. Оно имеет специфический вкус и аромат. Лёгкая горчинка и смолистый запах считаются особенно ценными.

Мясо дичи имеет тёмную окраску и более плотную консистенцию, чем мясо птицы. Дичь в основном используют для жарки, так как её позвоночник содержит горечь и поэтому для варки непригодна.



Дичь поступает неоципанная, в мороженном состоянии, по качеству её делят на 1-й и 2-й сорта.



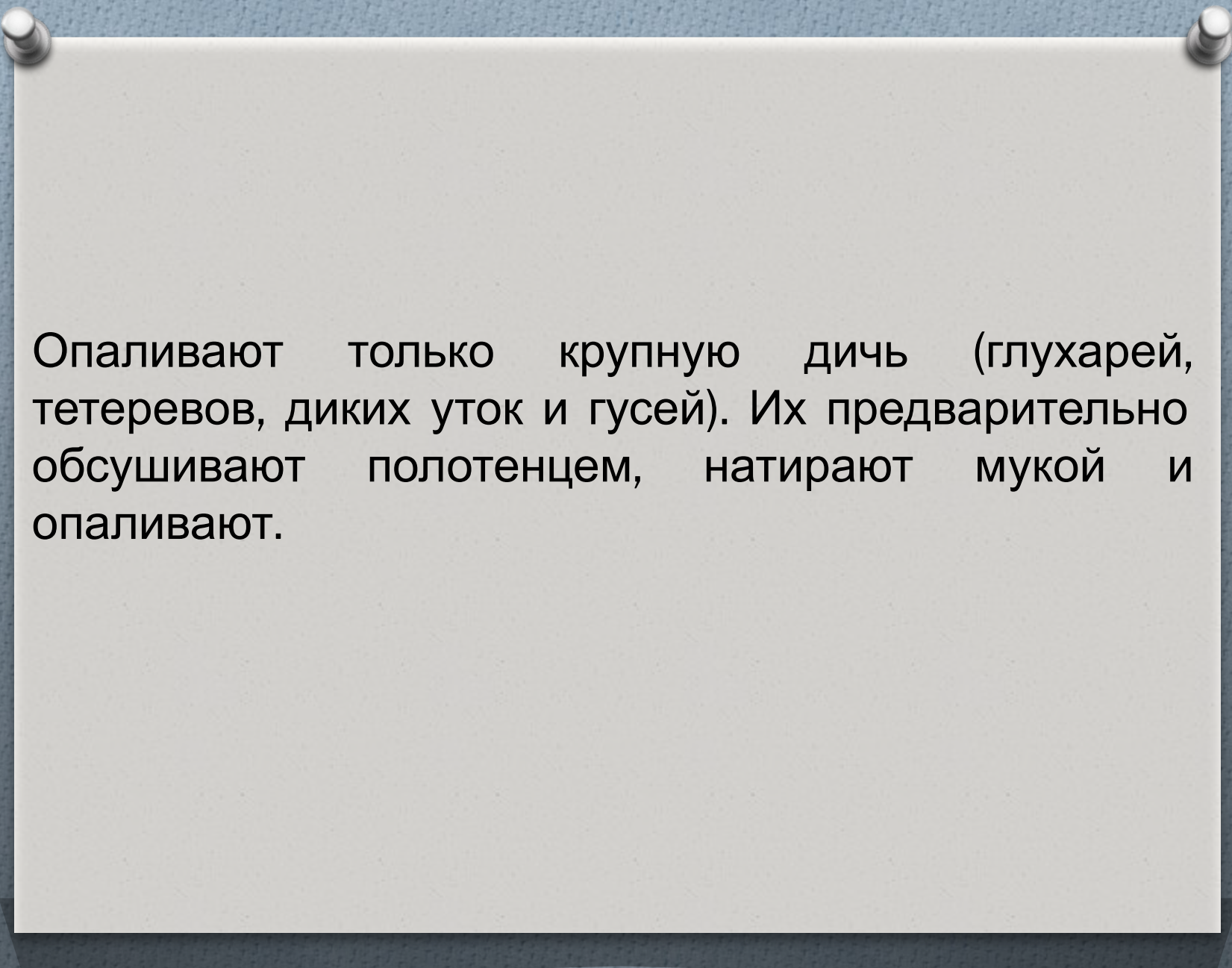
Обработка дичи

Она состоит из следующих операций: ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потрошения и промывания.

Оттаивают дичь так же, как и птицу.

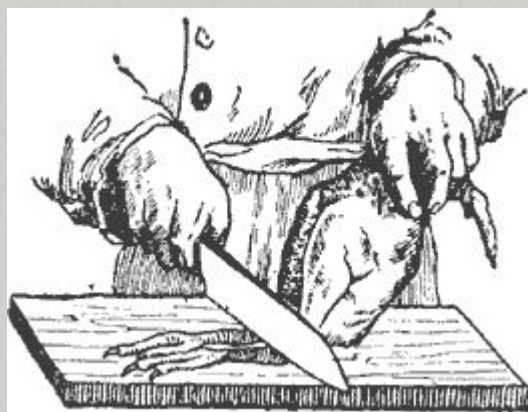


Ощипывание начинают с шейки. При этом захватывают по несколько перьев и быстро выдёргивают их в направлении, противоположном естественному росту. Для того чтобы кожа при ощипывании не порвалась, её натягивают пальцами левой руки в местах выдёргивания перьев. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания при жарке.

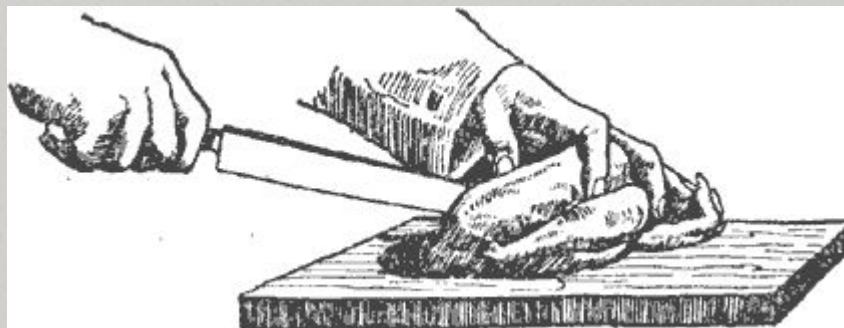


Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). Их предварительно обсушивают полотенцем, натирают мукой и опаливают.

У дичи полностью удаляют крылышки, шейку, отрубают лапки у ножек. У болотной дичи (бекас, дупель и др.) снимают кожу с головки и шейки, головку оставляют вместе с клювом, но удаляют глаза.



Потрошение дичи производят так же, как и птицы. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спинки, удаляют зоб и горло, а затем остальные внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают в холодной воде.



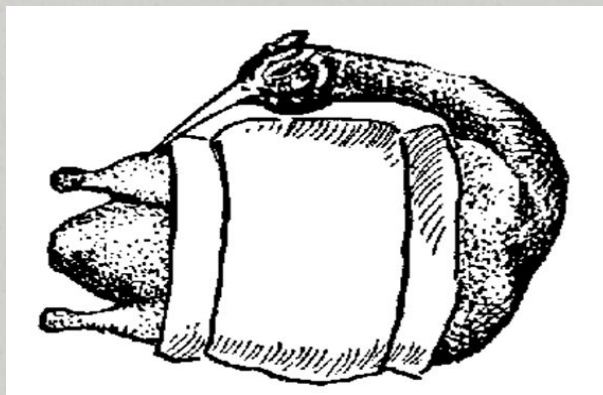
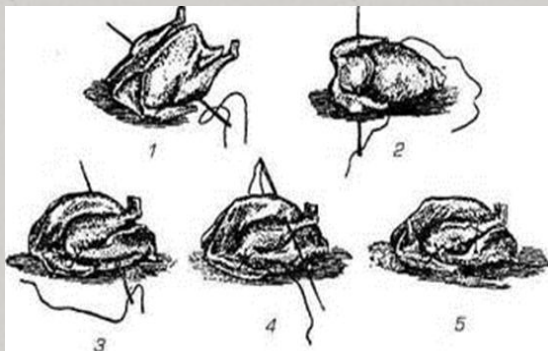
Заправка дичи

Обработанные тушки дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленную массу.

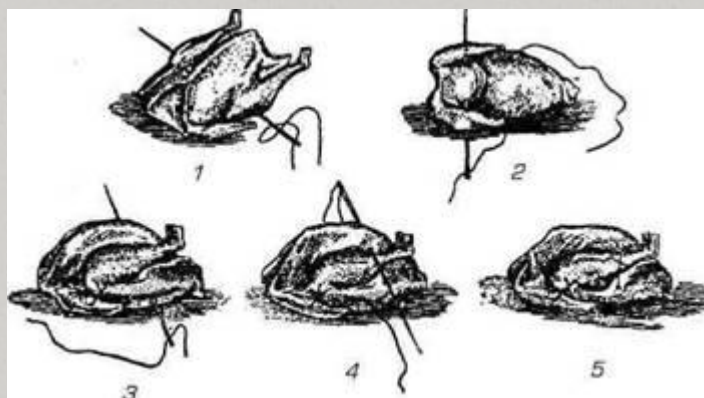
Перед заправкой тушки дичи сортируют: с повреждённым филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки.

Заправка дичи

Тушки дичи заправляют в одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом.



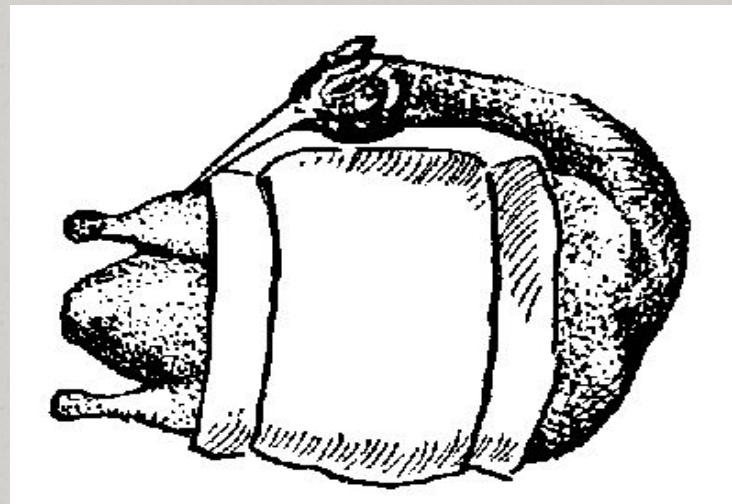
В одну нитку (крестом) заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.



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.



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



Если дичь поступила тощая, то для придания мясу сочности и нежности после заправки филейную часть крупной дичи (тетеревов, глухарей, фазанов, белой куропатки) шпигуют охлаждённым шпиком, нарезанным мелкими брусочками. Для облегчения процесса шпигования и улучшения внешнего вида тушки погружают в горячий бульон или воду (60-70 °C) на 3-5 минут. У мелкой дичи филейную часть завёртывают в тонкие полоски шпика и перевязывают шпагатом.

Полуфабрикаты из дичи

Из дичи приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки дичи, порционные, мелкокусковые и рубленые.

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

Рагу – тушки дичи 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 дичи

Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Обработанную тушку дичи кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают её, оставляя 3-4 см, отрубают утолщённую часть (маклячок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную плёнку. 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 подвёртывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Котлеты панированные – полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.



Дичь 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 лезоне, панируют в панировке из чёрствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.



Из филе 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 из ножки. Затем заворачивают края большого филе, придают грушевидную форму, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Для фарша в густой молочный соус кладут мелкорубленные белые грибы или шампиньоны, соль. Перемешивают и добавляют сырые яйца, чтобы не вытекал соус.

Котлетная масса

Для котлетной массы используют рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов. Из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) используют 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.

Для котлет или биточков котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму котлет или биточков. Если биточки приготавливаются паровые, то их не панируют.

Для котлет пожарских котлетную массу разделявают по 3-4 шт. на порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.



Кнельная масса

Зачищенную мякоть дичи пропускают через мясорубку с мелкой решёткой 2-3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках чёрствый пшеничный хлеб без корок или слоёное тесто, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем протирают через сито. Протёртую 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.

Из кнельной массы приготавливают клёцки, которые разделявают с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок. Кроме того, массу готовят в формочках на пару.



Обработка субпродуктов дичи

Из пищевых субпродуктов дичи используют только шейки, так как остальные субпродукты имеют горький вкус.

Шейки ошпаривают, удаляют перья, затем обсушивают, натирают мукой и опаливают. Зачищают от «пеньков» и промывают. Используют для приготовления бульонов, рагу, студня.