

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

ПРИЕМЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПТИЦЫ

1. Натирание

Перед обжариванием птицу традиционно принято натирать солью и перцем. Для улучшения вкуса и аромата также можно заранее натереть:

Тушку курицы смесью:

- *тимьяна и паприки;*
- *лимонной цедры, розмарина, соли, перца, растительного масла;*
- *цедры и сока лайма;*
- *тимьяна, розмарина, паприки, оливкового масла и перца*

Тушку цыпленка смесью:

- *чеснока, орегано, соли и черного перца;*
- *растительного масла, чеснока, соли, перца и тимьяна.*

Грудку индейки:

- *смесью базилика, соли, перца и семян фенхеля*

2. Фарширование

Для фарширования птицы целиком, кроме традиционных начинок, можно использовать:

- фарш из смеси жирной и постной свинины с солью и перцем, лук, орехи, петрушку, курагу, изюм, хлебные крошки, сырые яйца, соль и перец;
- смесь жаренных кабачков, хлебной крошки, сыра «Эмменталь», яиц, соли и перца;
- фарш из тертой моркови, лука, кресс-салата, сыра «Рикотта», «Эмменталь», «Пармезан».

Для рулеты из филе птицы можно использовать следующие начинки:
Рулетики из птицы можно припустить, тушить или обжарить.

1	Ветчина, сыр, ананас консервированный (продукты нарезаются тонкими пластинами и укладываются друг на друга)
2	Козий сыр и свежая зелень
3	Чернослив
4	Сыр «Фета» с лимонным соком, сухой орегано
5	Консервированные персики
6	Дюксель (обжаренные грибы, пассерованный лук и сливки)
7	Сливочный сыр и рубленый шпинат

3. Панирование

При приготовлении полуфабрикатов из птицы в качестве панировки традиционно используют панировочные сухари, белую и двойную панировки.

Для разнообразия в качестве панировки можно использовать:

- *кукурузную муку;*
- *смесь кукурузного крахмала и яичного белка;*
- *панировочные сухари и орехи;*
- *панировочные сухари и тертый «Пармезан»*
- *панировочные сухари и пряности (базилик, тмин, листья черной смородины)*

Для лучшего прикрепления панировки используют льезон, который можно заменить йогуртом.

4. Маринование

Мясо птицы, как правило, достаточно нежное и не требует длительной тепловой обработки, целью маринования являются прежде всего сочность продукта, улучшения вкуса и аромата готового блюда. Иногда на коже специально делают надрезы, чтобы маринад лучше проникал в мясо.

Куриное филе маринуют в смеси:

- меда, оливкового масла, апельсинового сока, соли и белого сухого вина;**
- оливкового масла, соевого соуса, лимонного сока, чеснока и соли**

Куриную тушку перед жаркой маринуют в смеси:

- йогурта, лайма, измельченного репчатого лука, измельченного свежего имбиря, паприки, тмина, кориандра, соли, красного перца, молотой гвоздики.**

АССОРТИМЕНТ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПТИЦЫ



***тушка, подготовленная к
кулинарной обработке***



порционные полуфабрикаты



***мелкокусковые
полуфабрикаты***



***полуфабрикаты из рубленой
массы***

КУРИЦА ЦЕЛИКОМ ДЛЯ ВАРКИ, ЖАРКИ, ЗАПЕКАНИЯ



КУРИЦА, ГУСЬ, УТКА ФАРШИРОВАННЫЕ



НАЧИНКИ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ

Для курицы: яблоки, картофель, чернослив, фисташки, омлет, рис, курага, изюм, грибы, лук

Для гуся: яблоки, груши, гречневая каша, грибы, чернослив

Для утки: капуста белокочанная или квашенная, кускус, орехи, апельсины, яблоки, сухофрукты

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ (ГАЛАНТИН)

Галантин— это традиционное французское блюдо, название которого происходит от старофранцузского слова, означающего «желе», т.е. можно сказать, что галантин— это заливное, но выполненное очень изящно, с выдумкой и особым французским шиком. Приготовление галантина в обязательном порядке входит в программу всех известных кулинарных школ: куриный галантин с абрикосами, грибами, со спаржей и т. д.

И н г р е д и е н т ы :

курица — 940 г,

свинина — 270 г,

шпик — 90 г,

яйца — 2 шт.,

**фисташки очищенные —
80 г**

**или консервированный
горошек — 80 г,**

молоко — 350 г,

мускатный орех — 1 г

**перец черный молотый —
0,1 г.**

На обработанной тушке курицы нужно сделать продольный надрез вдоль позвоночника и срезать целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготовить фарш: пропустить мякоть с добавлением свинины через мясорубку 2 — 3 раза, протереть через сито, добавить в несколько приемов сырые яйца, молоко и выбить. В подготовленный фарш добавить нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешать. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки

ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ

И н г р е д и е н т ы : куриные окорочка — 1 кг, шампиньоны свежие — 0,5 кг, растительное масло, чеснок, черный перец, специи.

П о с л е д о в а т е л ь н о с т ь п р и г о т о в л е н и я: куриные окорочка промыть, удалить оставшиеся волоски. Затем, стараясь не повредить, снять с окорочков кожу. Около сустава ножом подрезать сухожилия. Аккуратно отрезать косточку. Если кость раздробилась, острые осколки удалить

В небольшом количестве растительного масла обжарить до готовности шампиньоны, нарезанные ломтиком. Куриное мясо отделить от кости. Сделать разрез на внутренней стороне окорочка, аккуратно ножом обрезать мясо с сустава и руками достать кость. Нарезать мясо на кусочки среднего размера, выдавить чеснок, добавить обжаренные грибы, соль, перец и специи. Полученной начинкой нафаршировать куриную кожу. Чтобы начинка не выпадала, скрепить окорочка шпажками .

Полуфабрикаты из птиц

20

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ПТИЦЫ

КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ



Зачистка большого филе



Разворачивание большого филе



Формование котлеты

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

(при формировании используют лезен и двойную панировку)



Отбивание филе



Накладывание малого филе и сливочного масла на большое филе



Панирование

ШНИЦЕЛЬ ПО-СТОЛИЧНОМУ



Накладывание малого филе на большое



Формование шницеля



Панирование

АССОРТИМЕНТ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ

Котлеты натуральные

В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.



Котлеты панированные



-у большого раскрытого филе с косточкой надрезать сухожилия в 2-3 местах



-вложить в разрез малое филе, подвернуть к середине края большого филе, закрывая малое и придавая овальную форму



-подготовленный полуфабрикат смочить в льезоне, запанировать в белой панировке

КОТЛЕТЫ ПО - КИЕВСКИ



ОТДЕЛЯЮТ ГРУДКУ



ОТДЕЛЕНИЕ КРЫЛЬНОЙ КОСТОЧКИ



ОТДЕЛЕНИЕ КОСТОЧКИ



МАЛОЕ И БОЛЬШОЕ ФИЛЕ ГРУДКИ



ОТБИВАНИЕ ГРУДКИ (МАЛОГО И БОЛЬШОГО ФИЛЕ)



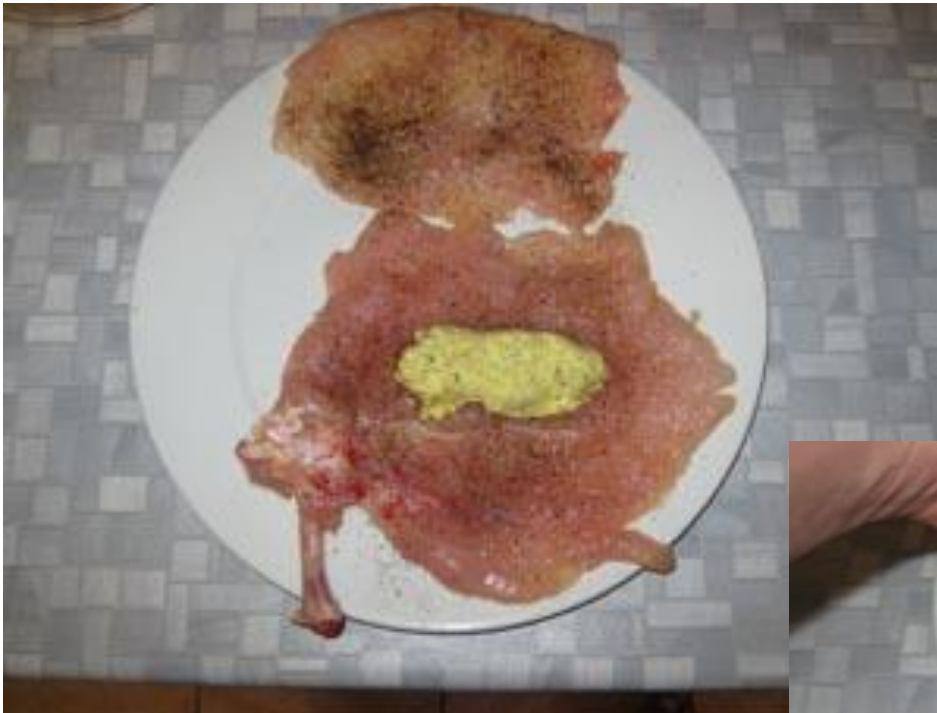
ОТБИТЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ



ПОДГОТОВКА К ФАРШИРОВАНИЮ И ПАНИРОВАНИЮ



ФАРШИРОВАНИЕ КОТЛЕТЫ



ПАНИРОВАНИЕ КОТЛЕТЫ В ДВОЙНОЙ ПАНИРОВКЕ



ПАНИРОВАНИЕ В СУХАРЯХ



Птица по-столичному (шницель столичный)



- отрезать плечевую косточку у большого филе
- большое филе зачистить и раскрыть
- филе слегка отбить, надрезать сухожилия в 2-3 местах
- положить малое филе на большое и закрыть краями большого, придавая овальную форму
- смочить в лезоне, запанировать в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы

Рагу



-тушки разрубить на куски массой по 40-50 грамм

Плов



-тушки разрубить на куски массой по 25-30 грамм

РУБЛЕННАЯ МАССА ИЗ ПТИЦЫ

Для котлетной массы используют кур, бройлеров-цыплят, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей, фазанов, кроликов. У птицы используют всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе.

Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином сливочным.

Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ

Котлеты панируют в сухарях

Котлеты пожарские панируют в белом хлебе, нарезанном кубиками .

Биточки обычно не панируют, так как их часто припускают.

Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

Зразы готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют как зразы рубленые из говядины, но не панируют, так как варят на пару или припускают.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ МЯСА ПТИЦЫ



котлеты



биточки



**котлет
ы
пожарс
кие**



зразы

НАГГЕТСЫ

Исходным рецептом наггетсов было перетёртое куриное филе с грудки, сформированное в небольшие кусочки, а затем запанированное в муке, яйце и панировочных сухарях(два раза для большей плотности и хруста) и обжаренное в масле (фритюре). Благодаря крепкой панировке мясной сок и вкус оставался внутри, а сверху было «золото» наггетса — хрустящая вкусная корочка.

Французские наггетсы готовятся по такому же рецепту, но панировочные сухари в равных долях смешиваются с пармезаном, а обжаривают наггетсы в светлом сливочном масле.

Вегетарианские наггетсы готовятся из картофеля, капусты и других овощей, грибов, нута (и других бобовых), сыра.

КНЕЛЬНАЯ МАССА

1 СПОСОБ

Мясо птицы и дичи отделяют от костей, зачищают от крупных сухожилий, кожи и растирают в ступке до образования однородной массы, затем добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб (без корок).

Полученную массу протирают через сито, кладут в посуду и, установив ее на лед, взбивают массу лопаткой до пышности, постепенно прибавляя яичный белок и молоко. Во взбитую кнельную массу добавляют соль и хорошо размешивают.

2 СПОСОБ

Филе домашней птицы и дичи пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют мякиш белого хлеба, размоченного в молоке, смешивают и пропускают через протирающую машину, а если вторично пропускают через мясорубку с частой решеткой, то полученную массу дополнительно протирают через сито.

Готовую массу используют для фарширования и приготовления кнелей (массу разделявают с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок), суфле.



УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Готовые изделия хранят в цехах, 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, цыпята-табака, бедра, голени, крылья, грудки) — 48 ч;
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные — 24 ч;
- полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее — 18 ч;
- фарш куриный — 12 ч;
- субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы — 24 ч;
- наборы для студня, рагу, суповой — 12 ч.