

# 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)



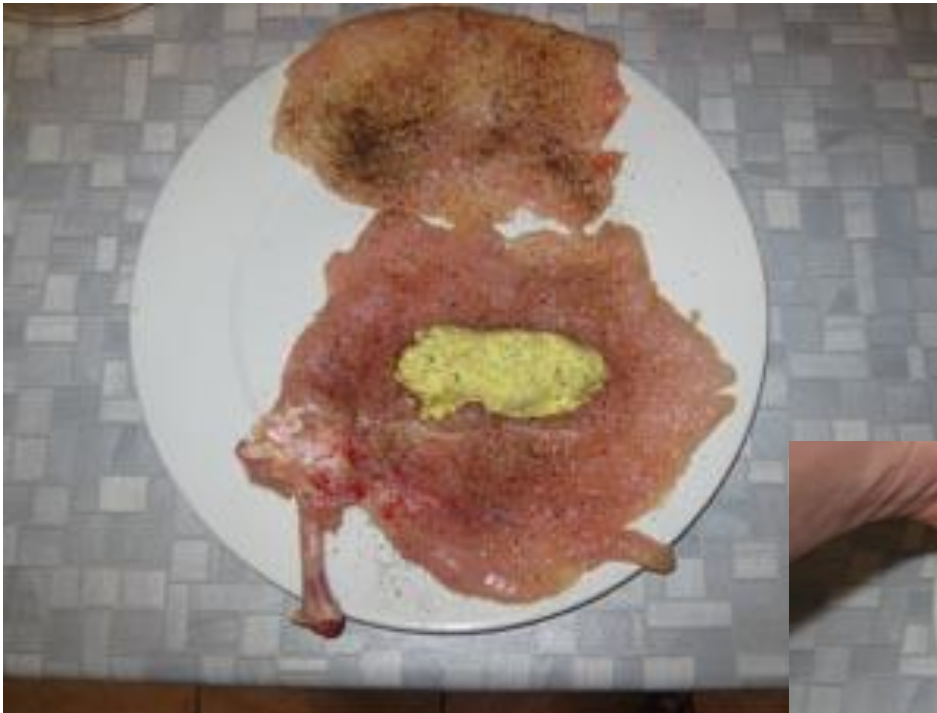
# ОТБИТЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ



# 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.