

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3

АЛГОРИТМ РАЗДЕЛКИ ТУШКИ КУРИЦЫ

**для
ТПОПбз-4**

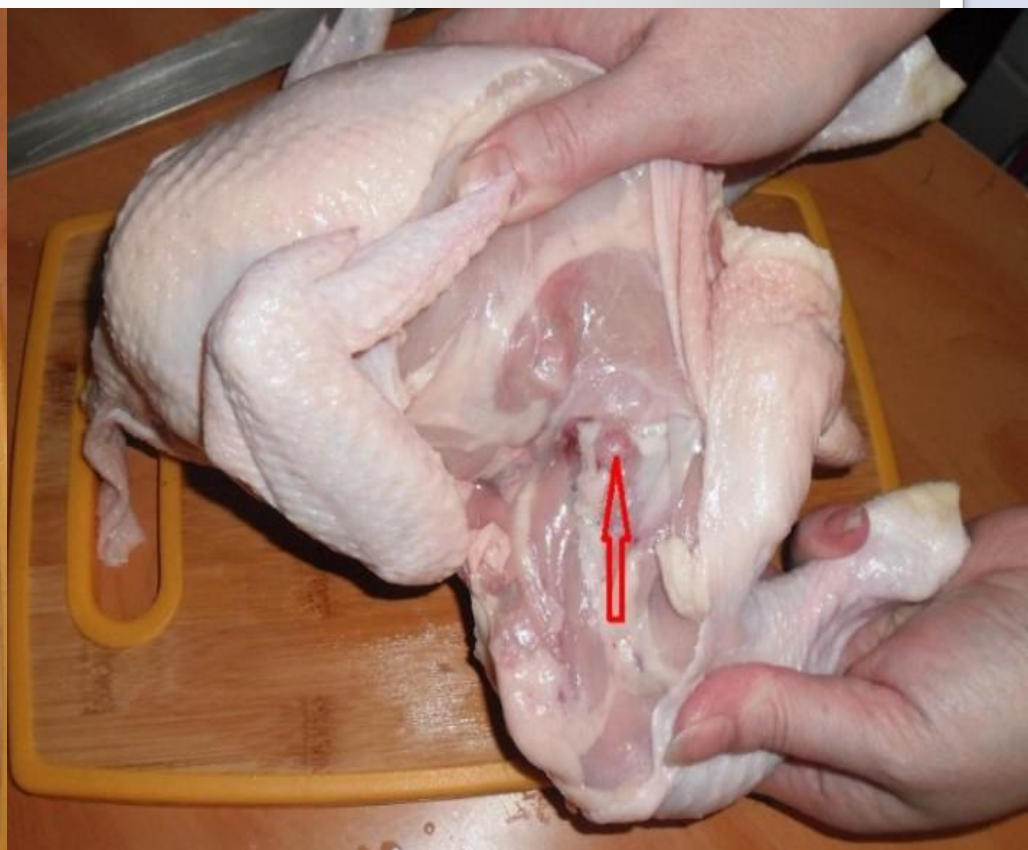
1. Разделявая курицу таким образом, мы получим 8 кусочков. Первым делом, конечно, надо ее хорошенько вымыть, слегка обсушить полотенцем.



**ПОЛОЖИМ тушку, ВНИЗ СПИНКОЙ, ВОЗЬМЕМ за
НОЖКУ и ПОТЯНЕМ ее в ПРОТИВОПОЛОЖНУЮ от
тушки сторону, надрежем кожу.**

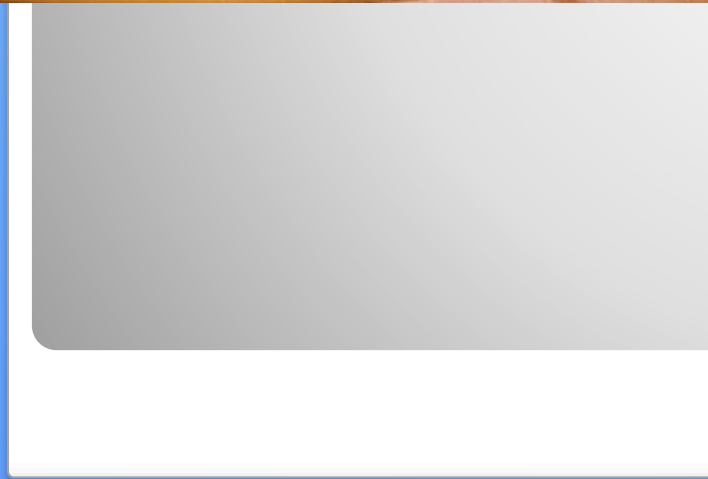
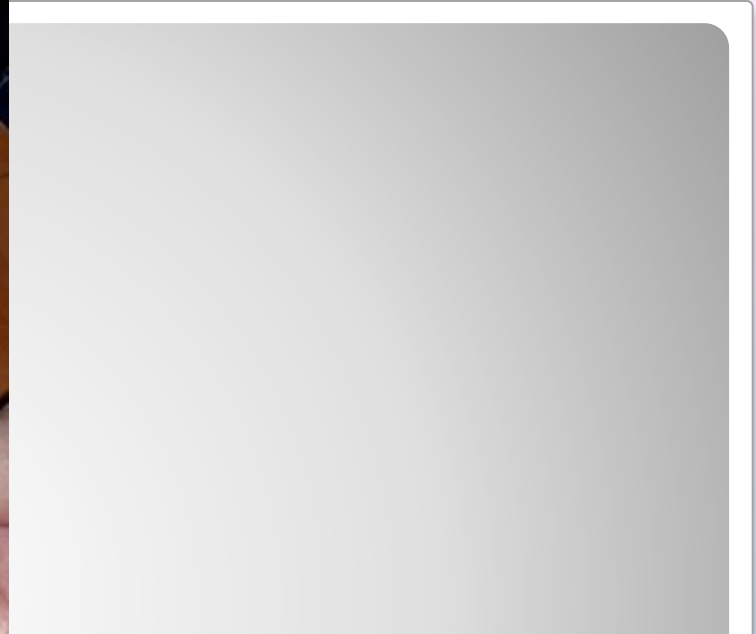


3 Держимся за ножку с бедром одной рукой — другой — за тушку. Начинаем отделять, для этого бедро как бы отрываем от тушки, слегка выворачивая вверх. Суставы должны разъединиться — бедренная кость выйти из сустава.



4. Суставы больше не соединяются, поэтому теперь можно легко отрезать ножку с бедром, надрезаем, выворачивая бедро и перевернув тушку на спинку, грудкой вверх. Заканчиваем отделять ножку, режем до гузки.





5. Второй окорочок отсекаем аналогично. Сейчас же будем отделять крылья. На ощупь определяем где находится плечевой сустав, который соединяет крыло с тушкой, режем по суставу.

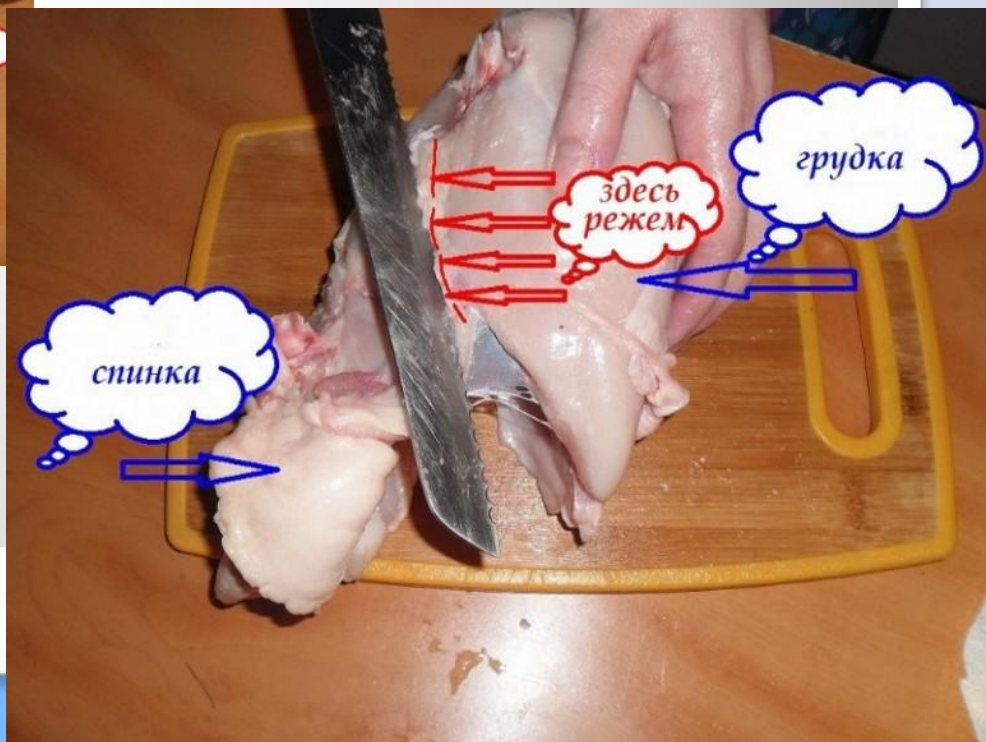
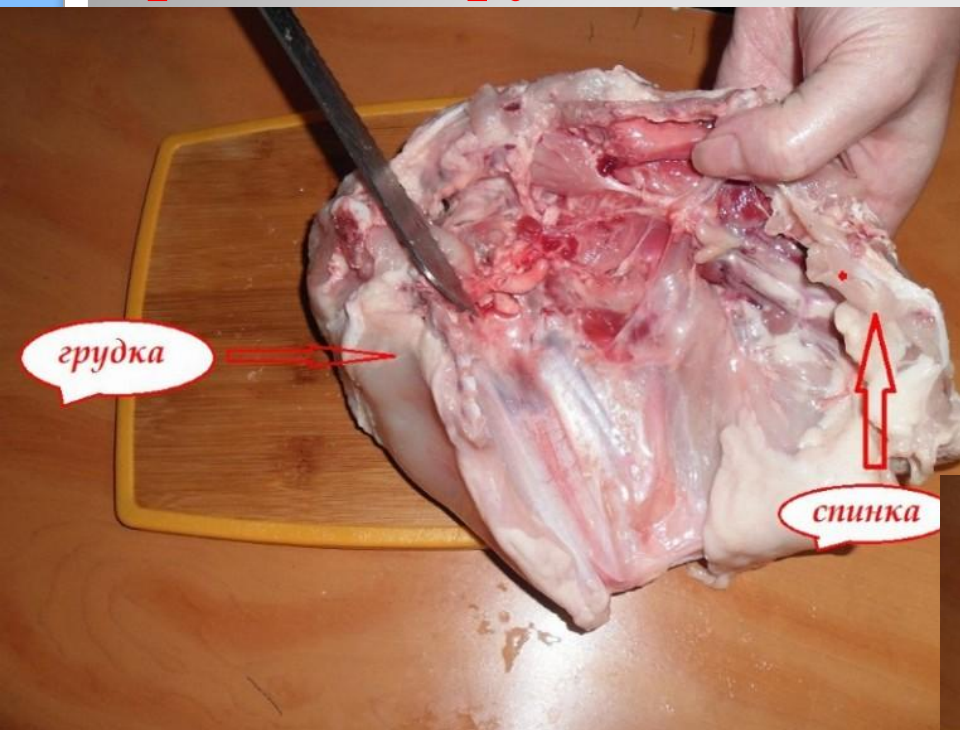


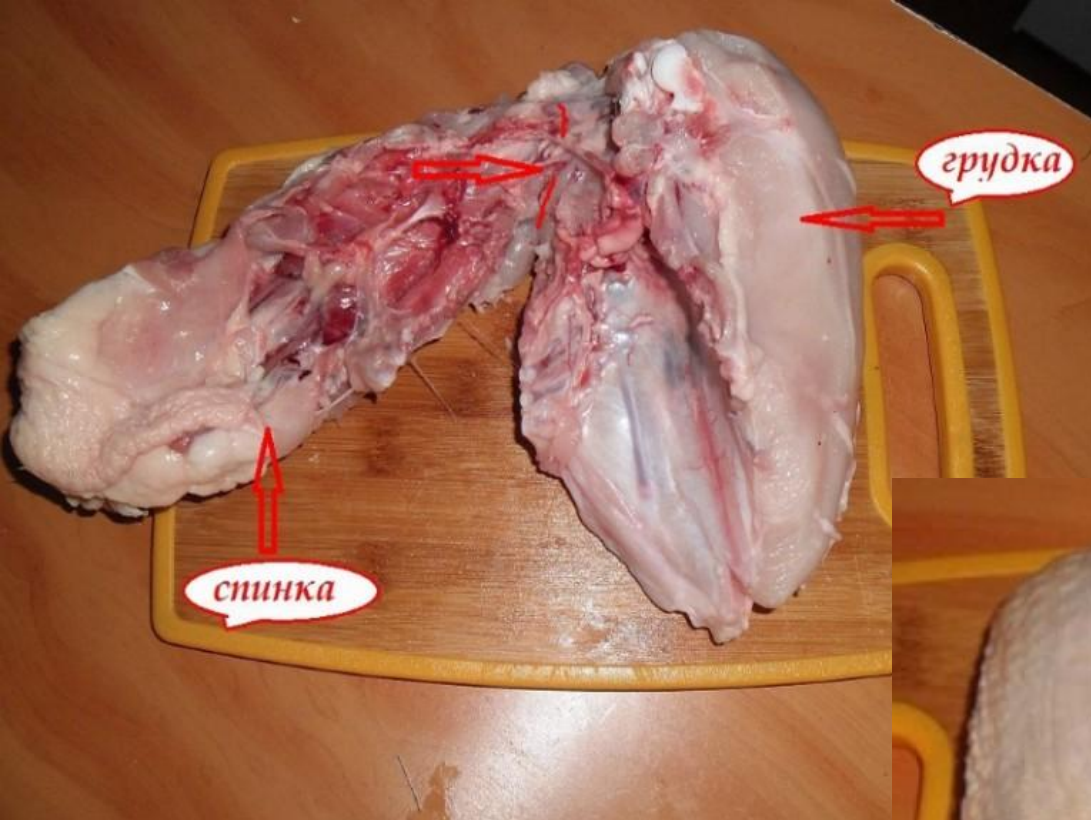
которому следует резать.

Направление можно определить по жировой линии белого цвета, соединяются они ребрами и хрящами, резать их просто. Режем строго в указанном направлении, чтобы разделить правильно.

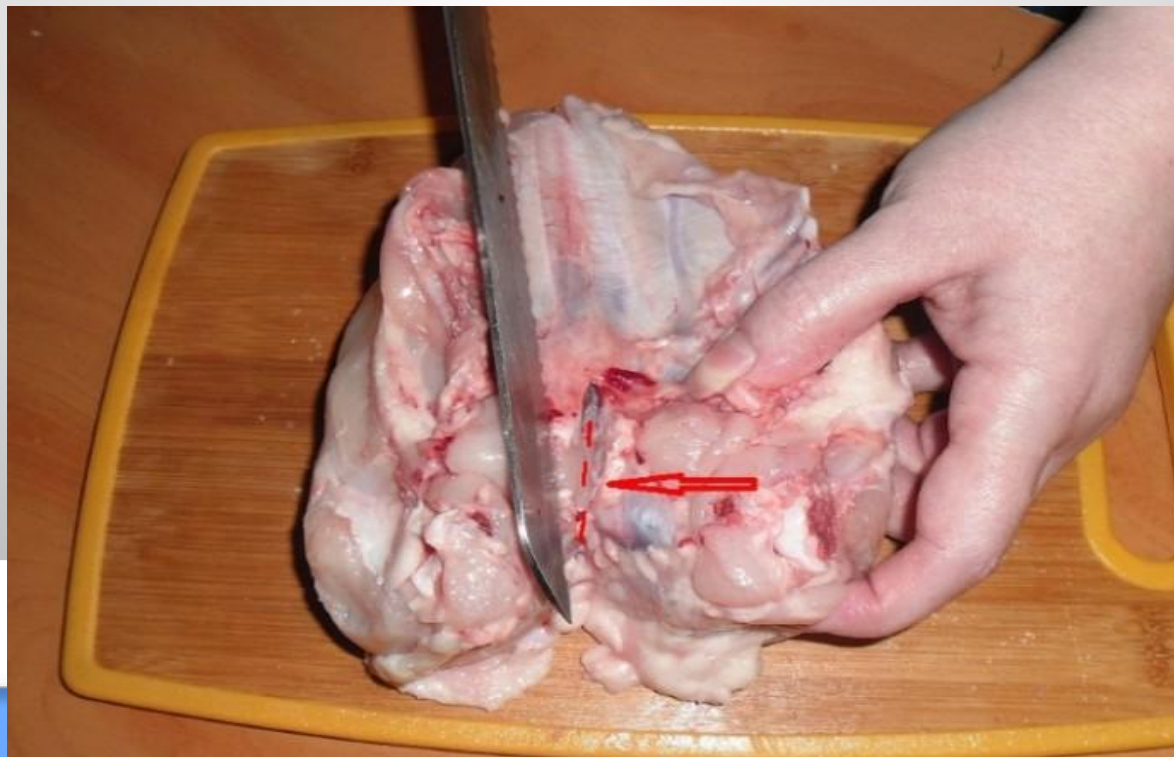


7. Грудку мы отрезали только с одной стороны, режем с другой.

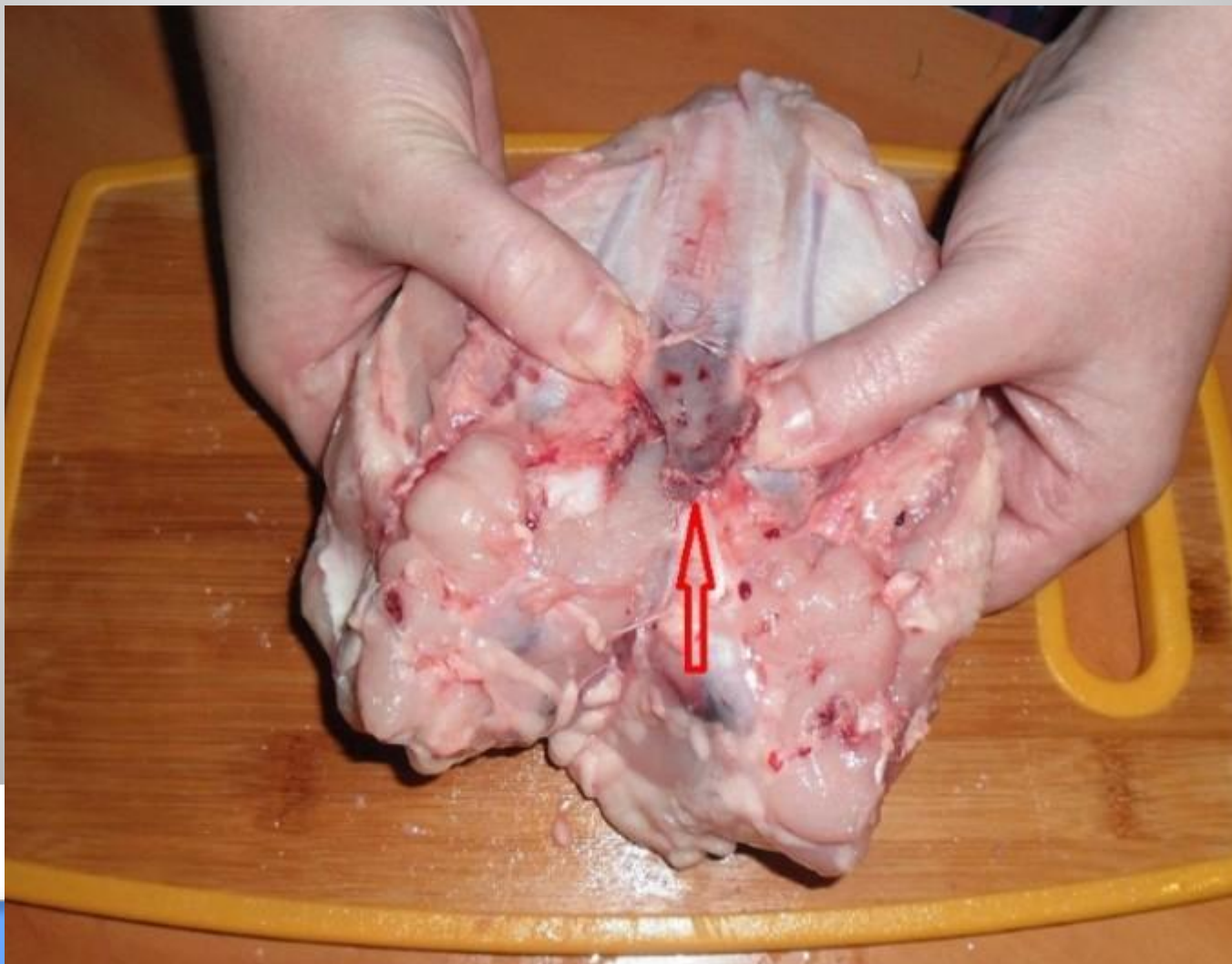




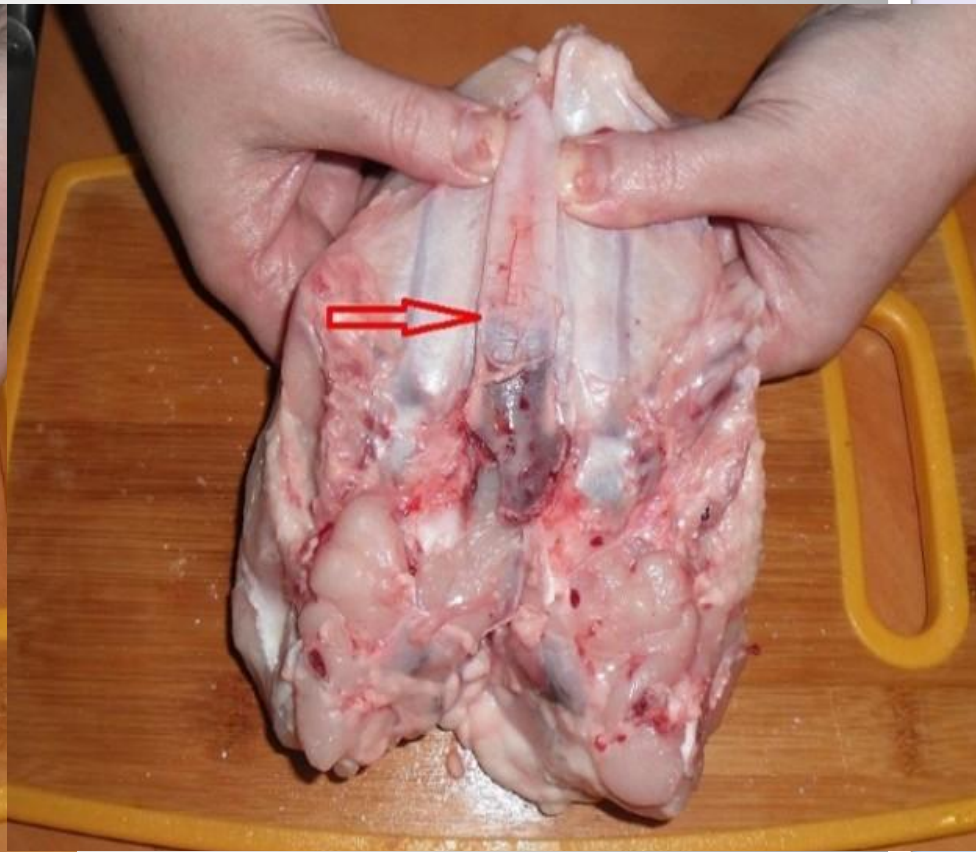
8. Это был самый трудный момент. Но он уже позади, радуемся, если все у нас получилось хорошо и не расстраиваемся, если не очень. Всем известно, в любом деле надо набить руку, с другого раза получится обязательно! Посередине грудки, по всей ее длине, располагается хрящик на косточке, надо его вынуть. Слегка надрезаем верхнюю часть грудки, там где находятся две косточки, режем как раз между этими косточками до тех пор, пока не наткнемся на кость от хрящика, которая имеет темный цвет.



9. Чтобы вытащить кость с хрящиком, нужно поддеть большими пальцами эту кость, для этого грудку начинаем как бы разламывать на две части, прилагая небольшие усилия, подталкиваем кость наверх и проталкиваем под нее пальцы.



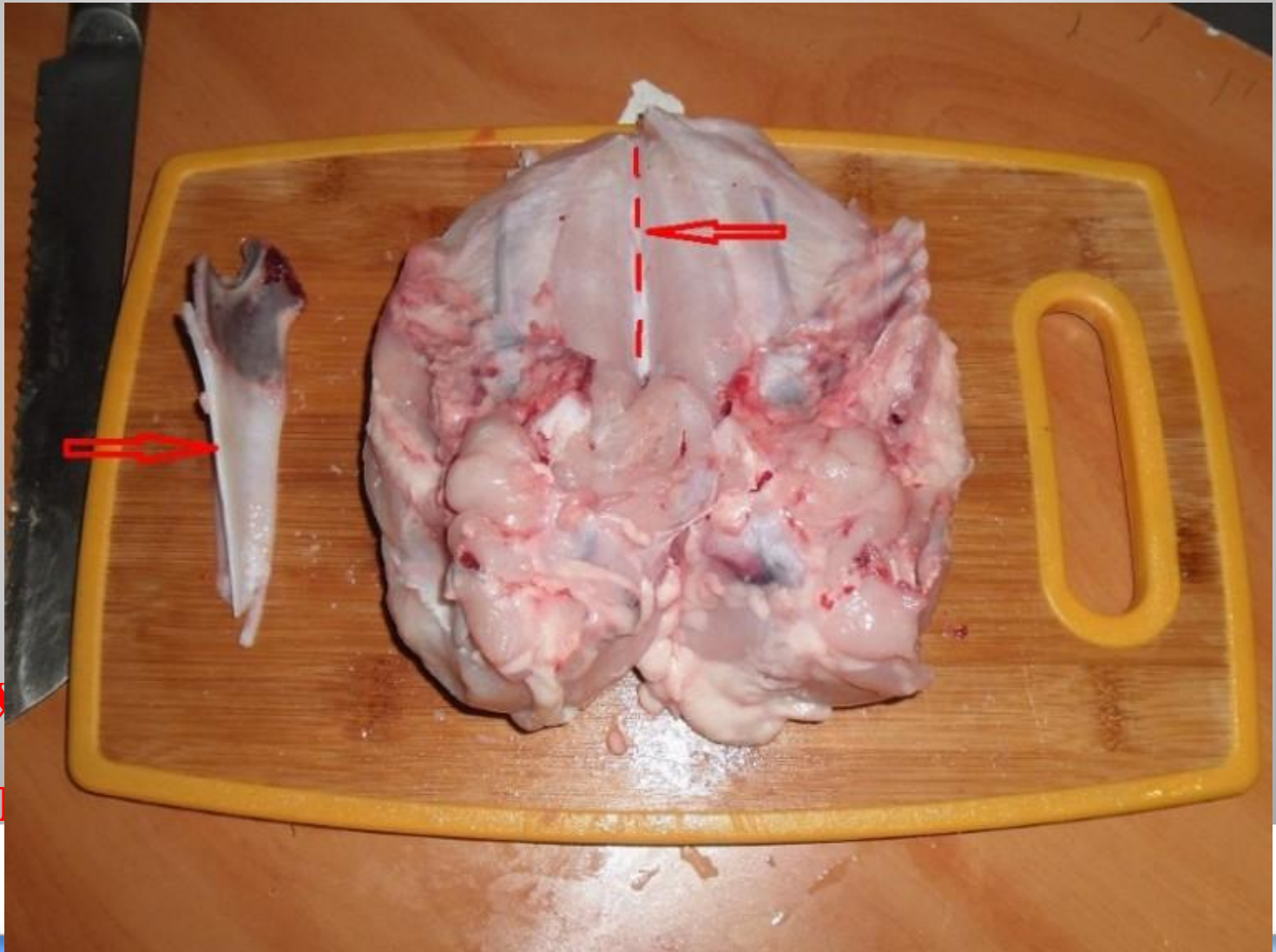
10. Далее, не вынимая пальцев, начинаем с усилием двигаться вниз грудки, подталкивая и выдавливая кость с хрящиком.





су
м
но

следом за ней будет выниматься хрящ.



12. Удаление



13. Разделим грудку на две части.

филе, мне кажется целый кусок филе слишком большим (курица была крупная), поэтому разрежу ее на две части, если Вас устраивает крупный кусок — оставьте как есть.





отрезать.

16. К
эстет



17. Разделка курицы закончена. Что мы имеем в итоге — 8 (у меня 10) кусков курицы. Вдобавок, в качестве бонуса) — спинка курицы и косточки с грудки, их отправим в морозильную камеру до лучших времен и используем для супа.

