

Туп.01-18
«Заправка птицы и дичи»



Содержание

- Назначение заправки дичи и птицы
- Способы заправки дичи и птицы
- Заправка в одну нитку птицы
- Заправка « в кармашек» в
- Заправка « в кармашек» ы
- Заправка в две нитки в
- Этапы заправки птицы в две нитки в
- Этапы заправки птицы в две нитки ы
- Заправка птицы без проколов П
- Этапы заправки птицы без проколов е
- Заправка для жарки на гриле в
- Способы заправки дичи в
- Заправка дичи « в муфточку» «
- Заправка дичи клювом «
- Заправка дичи « крестом» и

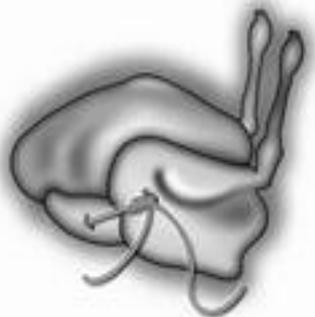


Назначение заправки птицы и дичи.

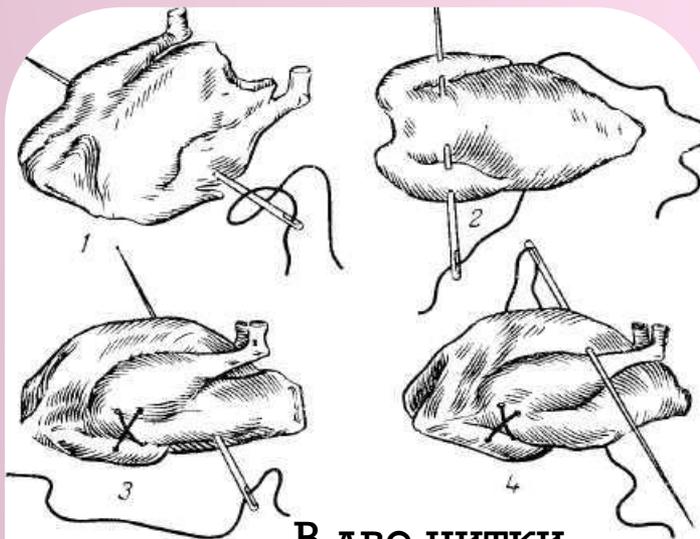


Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (**заправляют**), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

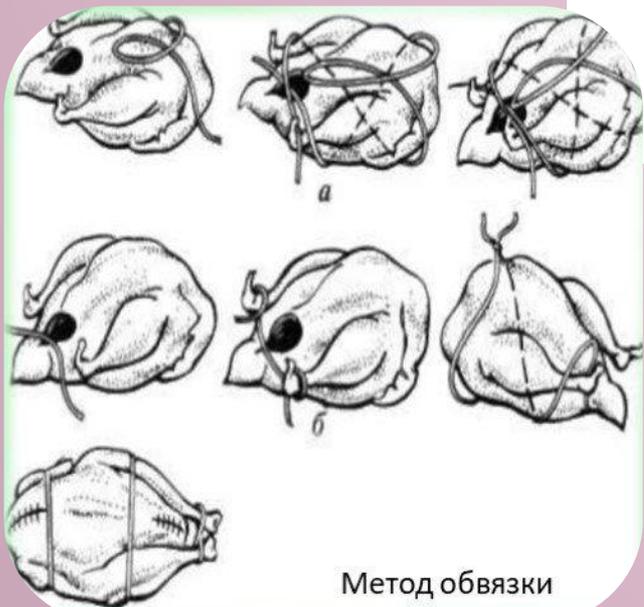
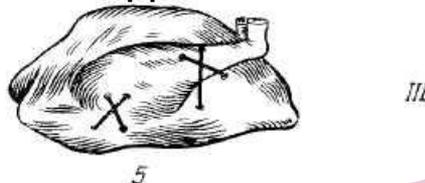
Способы заправки птицы и дичи.



В одну нитку



В две нитки



Метод обвязки



В сетке

Без проколов



Ножка в ножку



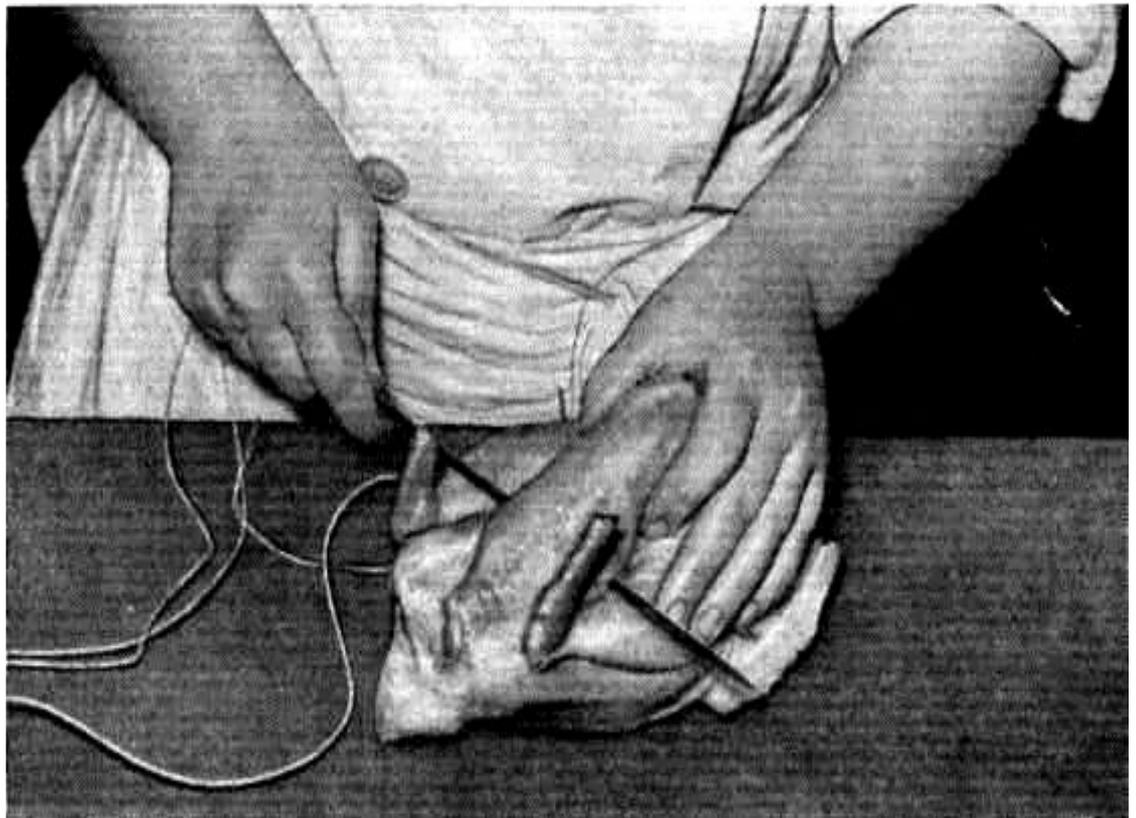
Заправка птицы «в кармашек»



нитку.



"В одну нитку": тушку кладут на спинку, придерживают левой рукой а правой прокалывают окорочка поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спинке. В одну нитку заправляют птицу и дичь для жарки



Заправка «в кармашек».

«В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток-для жарки.



кармашек».

Шаг 1. Кожей шеи закрывают шейное отверстие, крылышки выворачивают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.



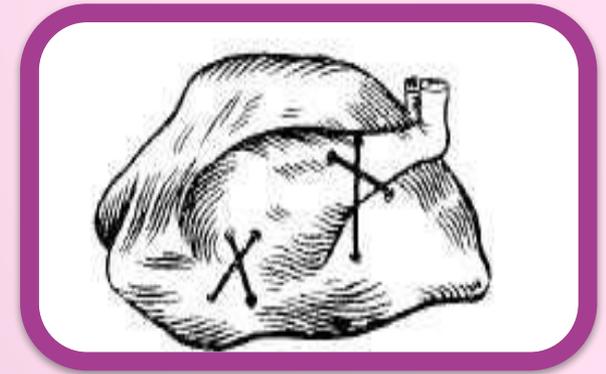
Шаг 2. На брюшке с двух сторон делают разрезы кожи (кармашки). В эти прорезы вставляют концы ножек.



Шаг 3. «Заправить» левую ножку в правый «карман», правую, перекрещивая ножки, - в левый, а концы крыльев в «карманы» на грудке.



Заправка в две нитки.



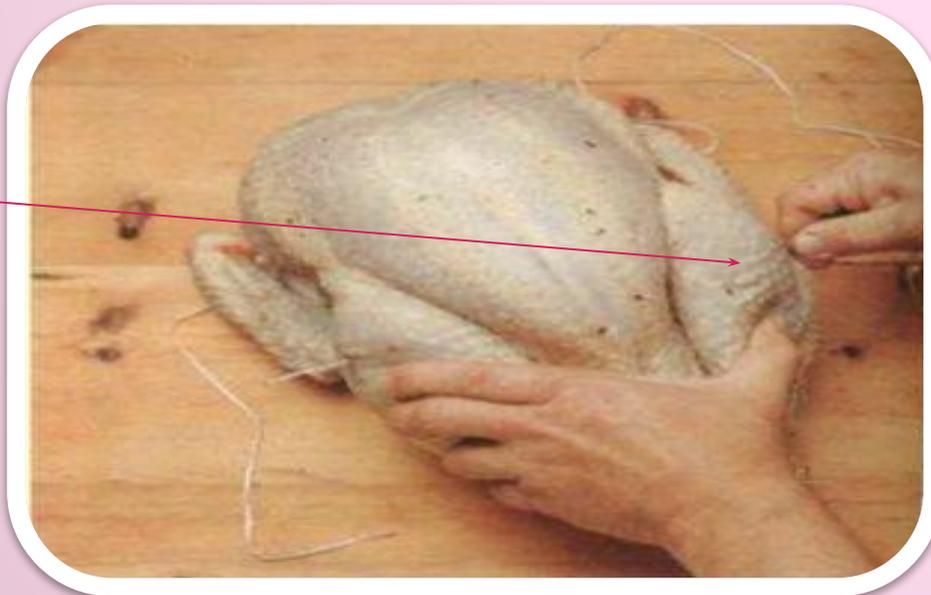
В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.

Недостатки способа.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках.

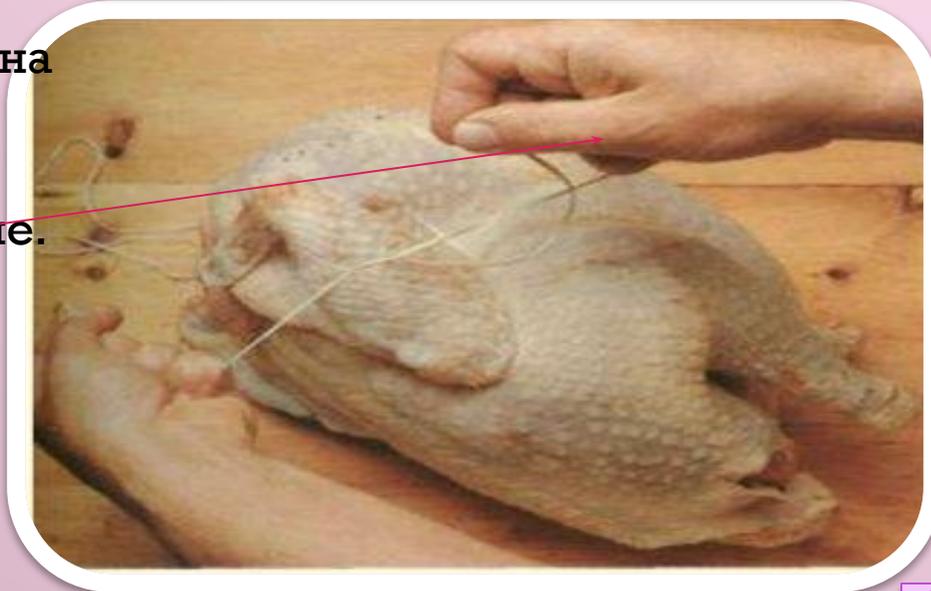
НИТКИ.

Шаг 1. Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола.



Шаг 2. Затем тушку поворачивают на бок.

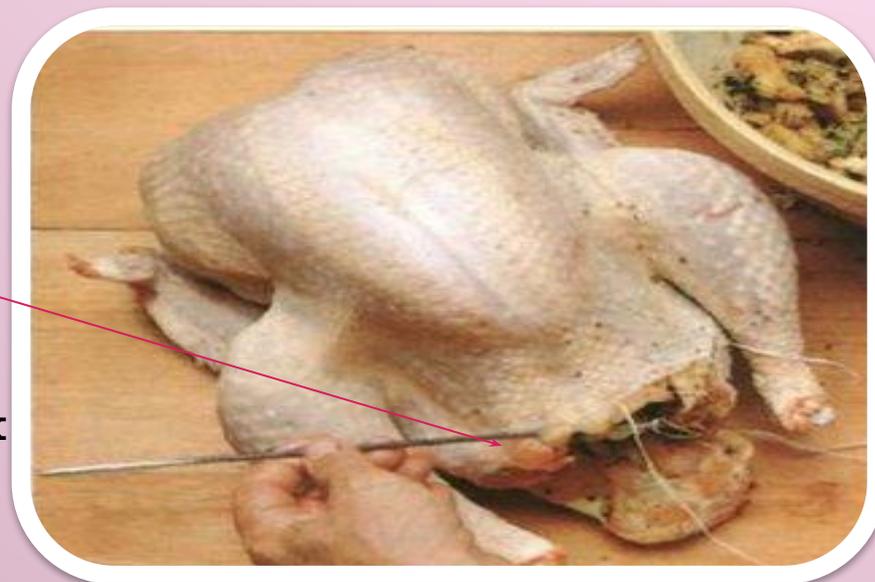
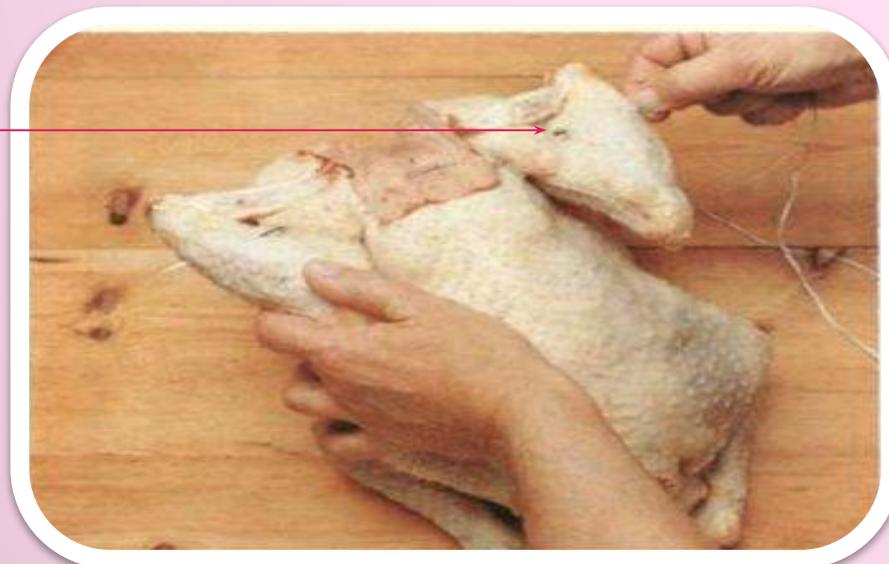
Кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие.



НИТКИ.

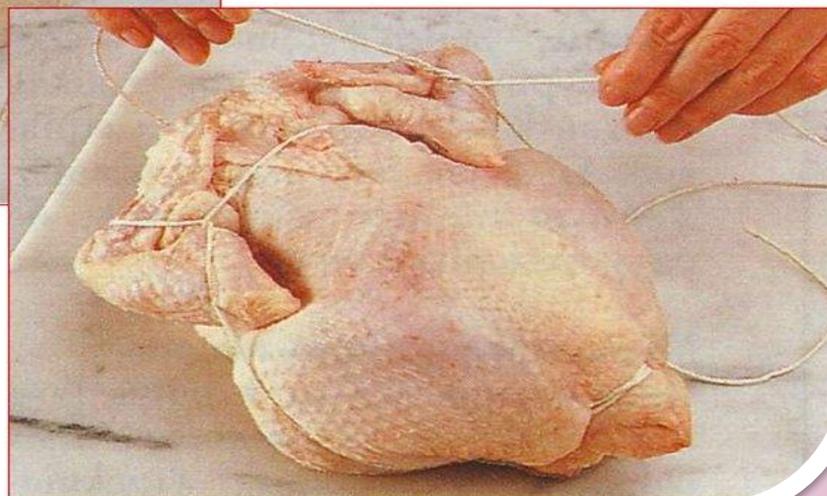
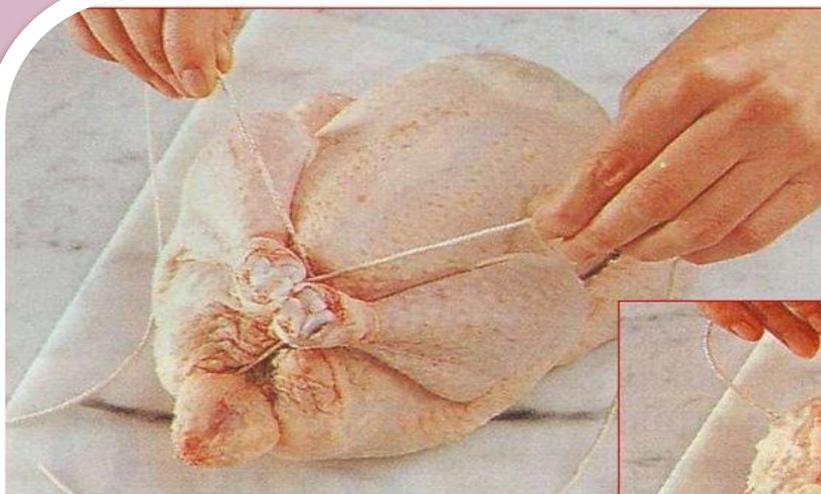
Шаг 3. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют кожу шеи и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке.

Шаг 4. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прикалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.



Заправка птицы без проколов.

В настоящее время всё чаще практикуют заправку птицы без проколов. Тушки перевязывают кулинарным шпагатом.



Этапы заправки птицы без проколов.



Первый способ



Второй способ

1. Кожу от шейки заворачивают на спинку, тушку кладут спинкой вниз на шпагат и, прижав крылышки, скрепляют их шпагатом поверх крест-накрест. Затем прижимают ножки к туловищу и стягивают их шпагатом, завязав его концы на спинке.

2. Можно заправить тушу с помощью проволочного зажима, прижимающего к тушке ножки и крылышки.

Заправка для жарки на гриле.

Шаг 1. Разрезать грудную кость.



Шаг 2. Распластать птицу.



Шаг 3. Сформовать птицу.



Способы заправки дичи.

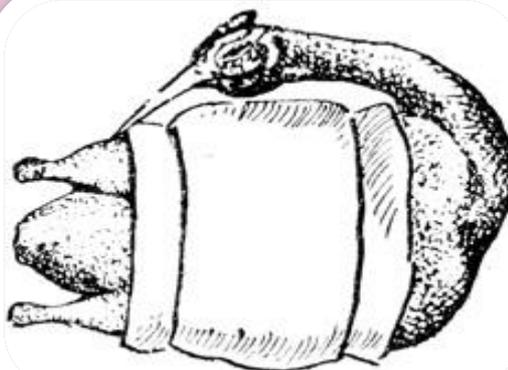
**«В муфточку»
(мелкая дичь)**



**Заправка в одну
нитку (крестом)**



**Клювом
(болотная дичь)**

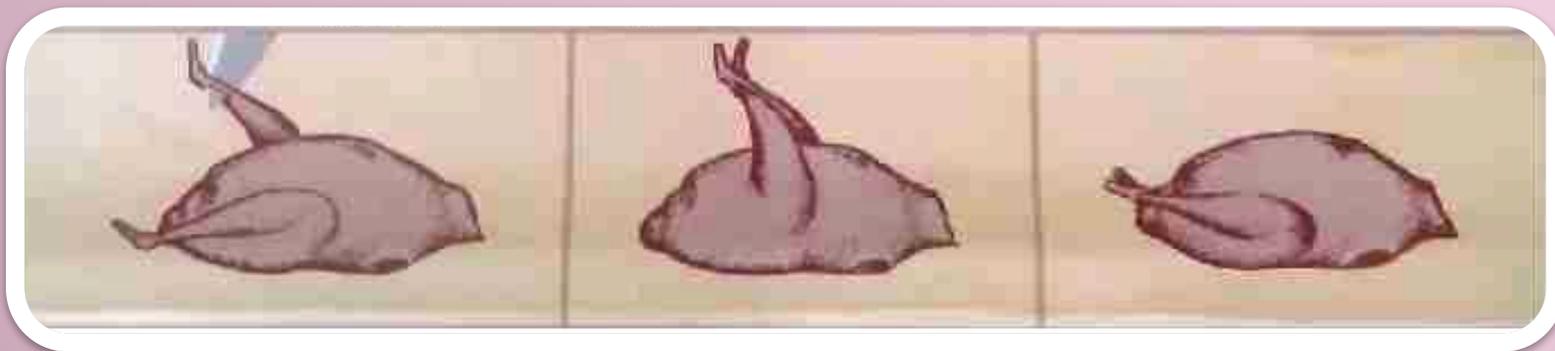


Заправка дичи «в муфточку».

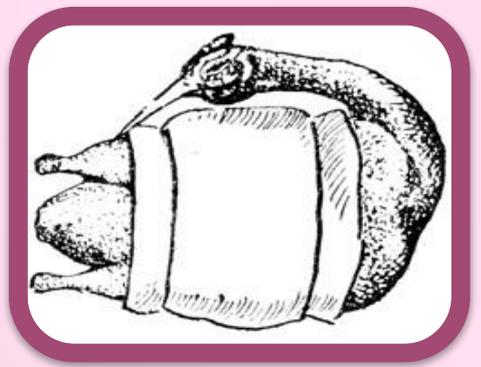


«В муфточку» заправляют мелкую дичь (перепелов).

На одной ножке ближе к пяточному суставу, делают надрез между мякотью и сухожилием и в этот разрез вставляют другую ножку.



Заправка дичи клювом.

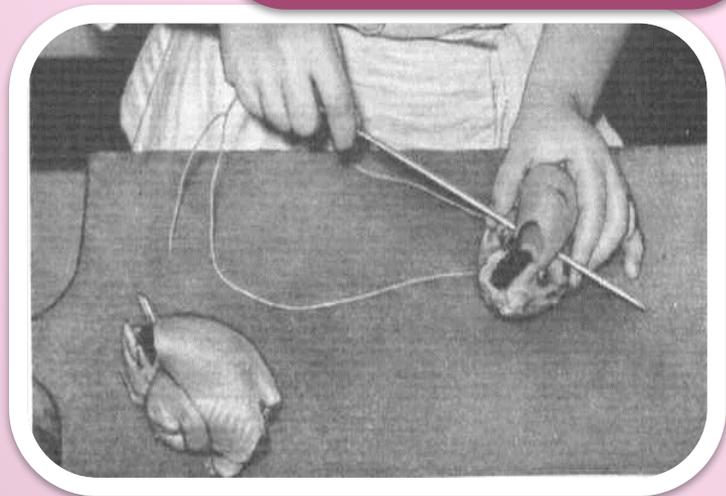
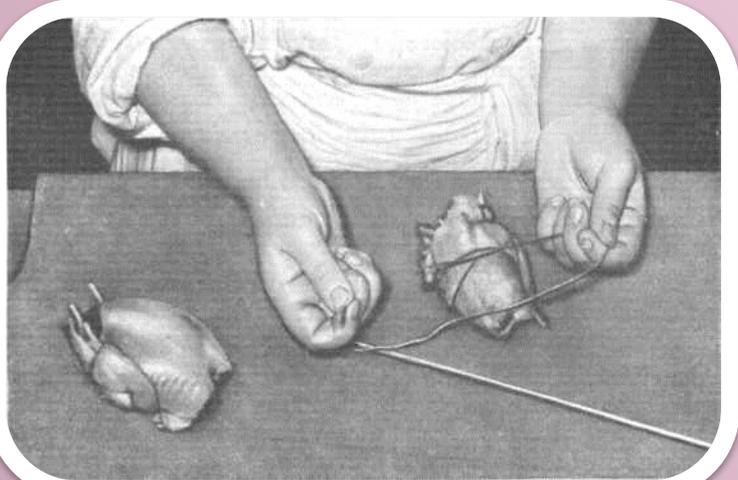


Клювом заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяткой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.



«крестом».

Крестом (в одну нитку) в основном заправляют рябчиков, тетеревов, фазанов. Для этого тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, придерживают левой рукой. Правой рукой пропускают через центр окорочка поварскую иглу с ниткой.



Затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение, вторично пропускают её под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают на спинке узел.

**Спасибо за
Внимание!**

