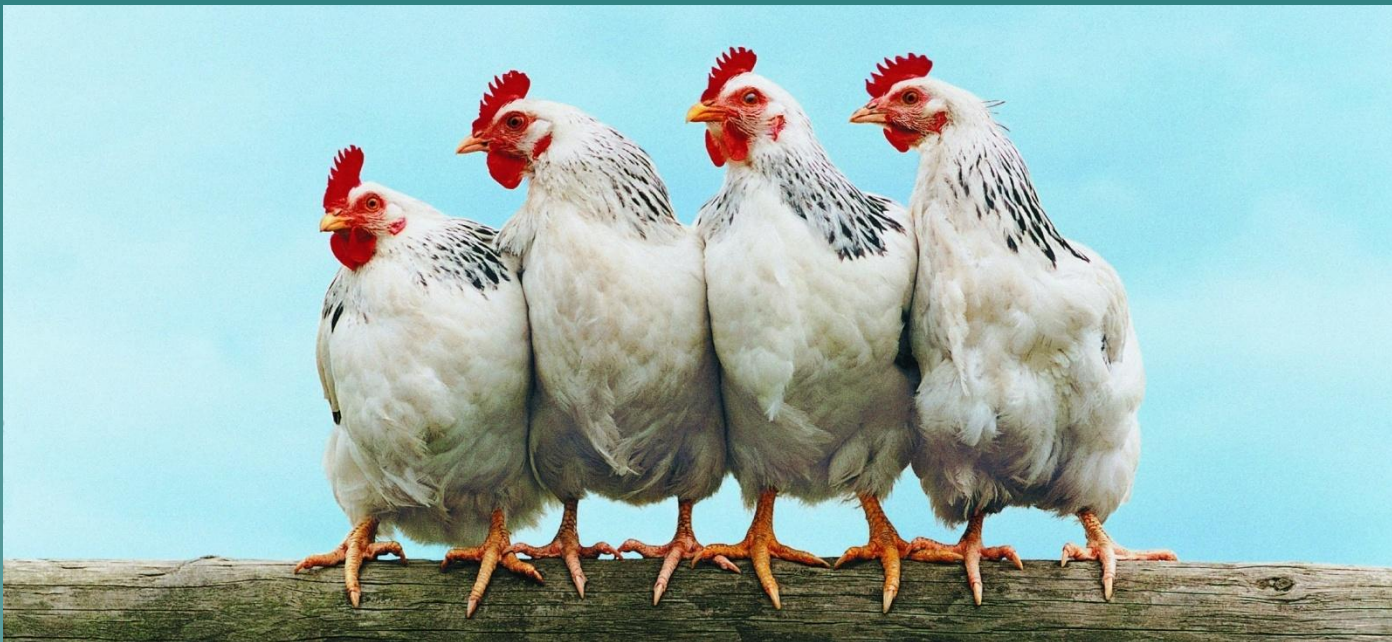


ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ



Домашняя птица

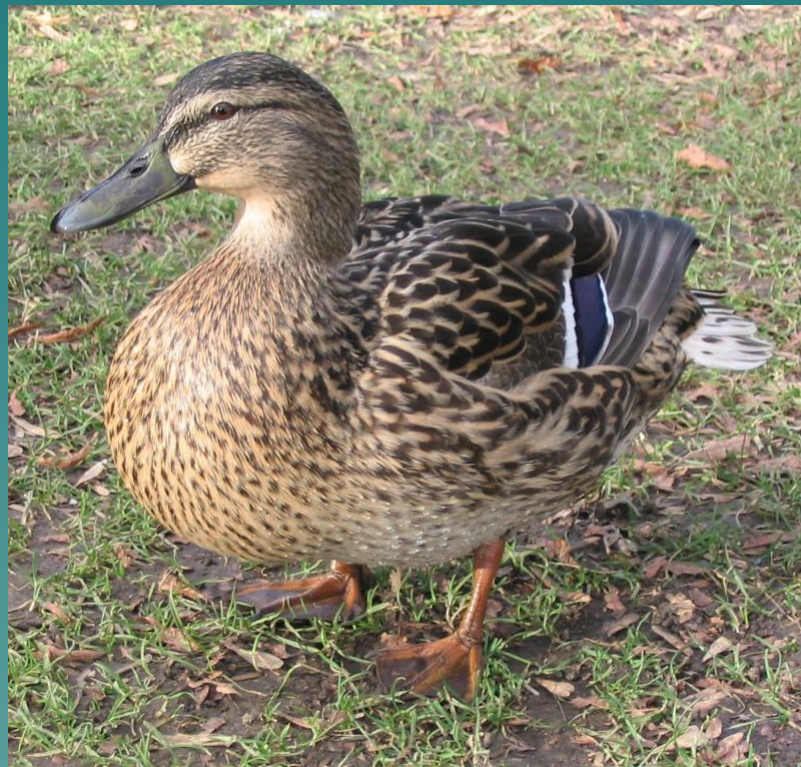
Куры. Среди многочисленных пород наилучшими кулинарными качествами обладают куры мясного или мясо-яйценосного типа. У кур этих пород крупная, мясистая тушка.



Гуси. Одной из лучших пород является холмогорская белая. Холмогорские гуси бывают весом в 10-12 кг. Хорошими качествами мяса обладают тульские серые и уральские гуси, а также гуси китайской породы.



Утки. Особенно высоко ценится мясо пекинской породы уток. Оперение утки белое с лёгким желтоватым оттенком. Отдельные экземпляры в возрасте 8 недель достигают 2 кг веса.



Индейки. Мясо этой птицы считается очень вкусным и нежным. К лучшим породам относят белую и бронзовую (широкогрудую бронзовую и северокавказскую бронзовую).

Индейки достигают 14 кг веса.



Цесарки. Разводят цесарок ради высококачественного мяса. По цвету оперения они бывают голубые, белые и серо-крапчатые. Вес цесарки от 1,5 до 1,7 кг – чуть меньше курицы.



Страусы. В России начали разводить страусов несколько лет назад. Это удивительные птицы. Они имеют вес до 160 кг и рост до 1,7м, хорошо переносят суровые русские зимы, хотя происходят они из знойных мест. Страусов разводят для получения мяса в первую очередь.



Дичь лесная



тет

ере

в



глухарь



вальдшнеп



белая куропатка



рябчик

Дичь полевая



куропатка



коро



пер
епе

Дичь болотная



бе
ка
с



кроншнеп



болотна

Дичь водоплавающая



дика
я
утка



ДИКИ

Первичная обработка

Первичная обработка домашней птицы состоит из следующих операций: оттаивания, ощипывания, опаливания, потрошения, промывания, формовки (заправки), приготовления полуфабрикатов.



Машина для снятия пера

Показатели качества мяса птицы

Показатель качества

Цвет кожи беловато-желтоватый, местами с розоватым оттенком

Поверхность кожи сухая

Подкожный и внутренний жир белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха

Мышечная ткань плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем)

Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая

Приготовление полуфабрикатов (разделка курицы)





бе
др
о

гр
уд
ка

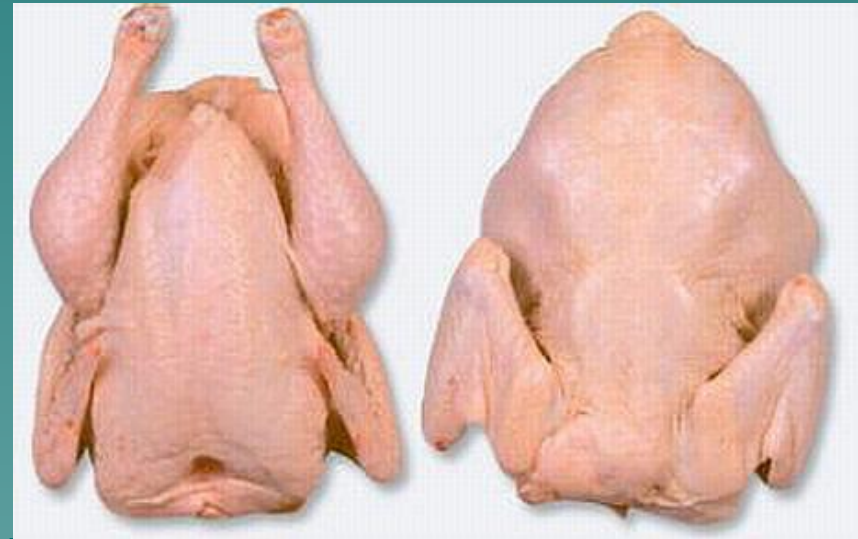
го
ле
нь

сп
ин
ка

кр
ыл
о

Характеристика мяса домашней птицы

Мясо домашней птицы высоко ценится за отличный вкус, мягкость и нежность. Этот продукт – отличное сырьё для приготовления различных первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок, имеющих подчас деликатесный вкус.



Мясо птицы



- ◆ Обладает высокой пищевой ценностью и хорошим вкусом, содержит белков 20—25%, минеральных веществ — 1%, экстрактивных веществ — 0,9—1,2%, жиров — 4,5—20%.

- ◆ Содержание полноценных белков в птице выше, чем в говядине, а жир легкоплавкий, поэтому мясо птицы легче усваивается организмом человека.

Особенности структуры тканей и химического состава делают мясо домашней птицы наиболее пригодным для детского и диетического питания. Мясо лучших мясных пород кур содержит жира и белка больше, чем мясо яйценосных пород, оно питательнее и вкуснее. В мясе птицы содержатся белки, жиры, минеральные вещества, витамины группы В, РР, А, Д.

Птица бывает 1 и 2 категории.