

*Полуфабрикаты из птицы*

# Классификация полуфабрикатов по размеру.

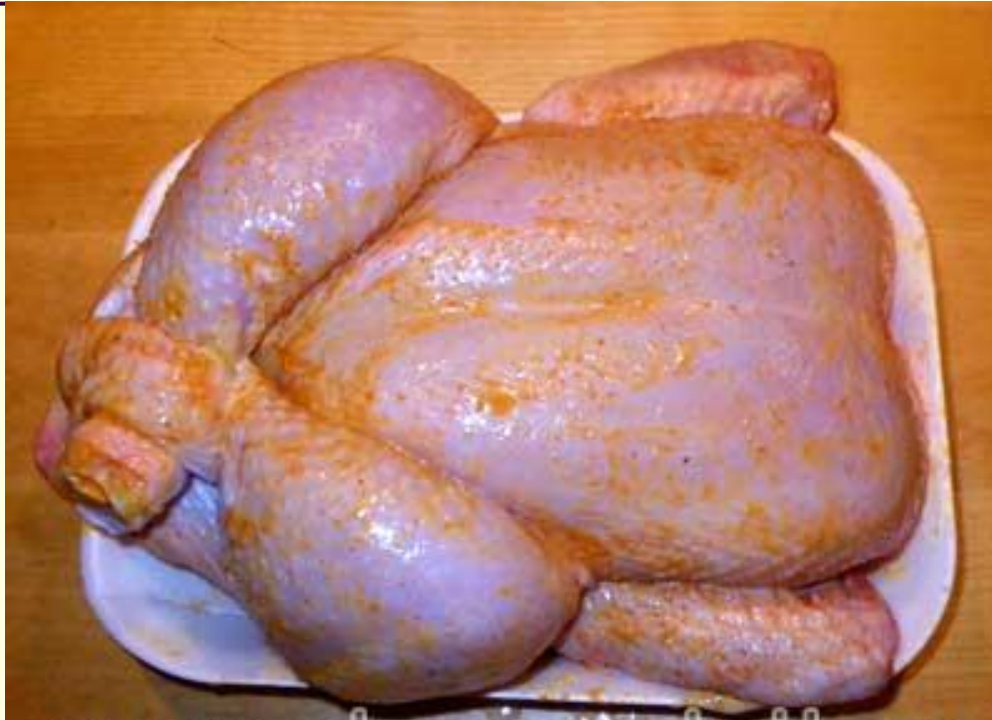
Полуфабрикаты  
из птицы

Целые  
тушки

Порционные  
(из филе)

Мелко-  
кусковые

# Целые тушки.



Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из способов, используют для варки или жарки.

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



1. Тушку положить на спинку ножками к себе.

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.



2. Перерезать кожу и мякоть в пашинах, оттянуть ножки и положить их на разделочную доску.

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



3. Снять кожу с грудных мускулов.

4. Перевернуть тушку грудной частью к себе.

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



5. Подрезать мускул по выступу грудной кости с одной стороны.

6. Перерубить косточку вилку.

7. Перерезать сухожилия и снять одно филе.

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



8. Полученное филе зачистить:

-отделить внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе)



# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



8. Полученное филе  
зачистить:

-вытянуть сухожилия из  
малого филе

-отбить малое филе

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.



8. Полученное филе зачистить:

-удалить косточку-вилку у большого филе

-плечевую косточку зачистить, укоротить, оставляя 3-4 см, отрубить утолщенную часть

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



8. Полученное филе зачистить:

-большое филе смочить в холодной воде, положить внутренней стороной вверх, срезать наружную пленку

# Порционные (из филе).

## Подготовка филе.

---



8. Полученное филе  
зачистить:

-в большом филе  
сделать продольные  
надрезы и раскрыть  
филе

*Спасибо за внимание*