

Полуфабрикаты из птицы

Классификация полуфабрикатов по размеру.

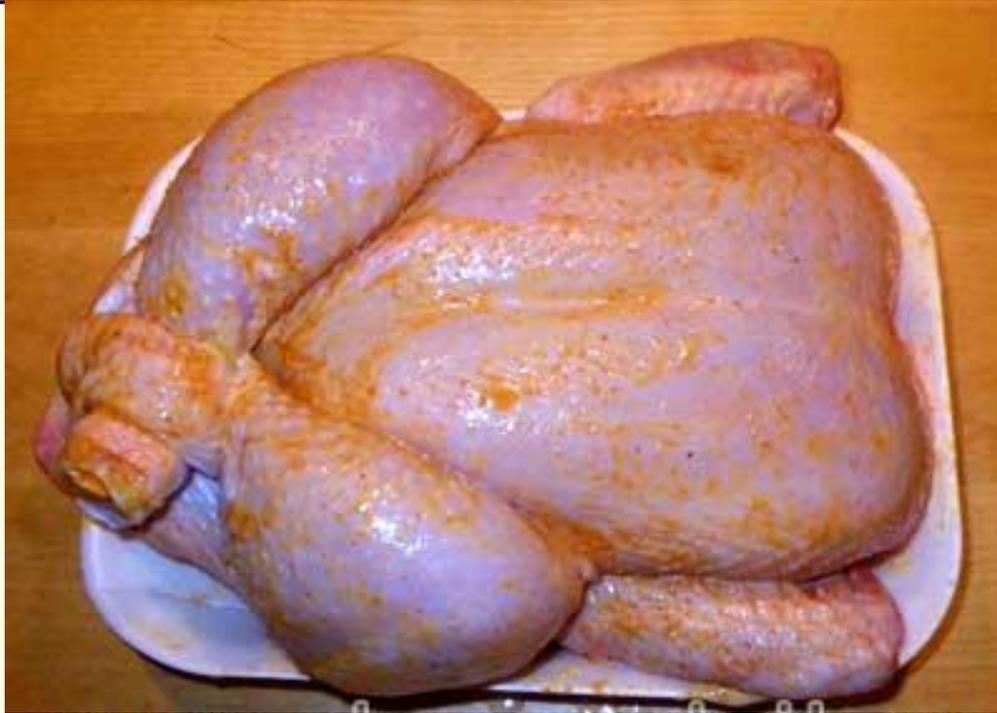
Полуфабрикаты
из птицы

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