

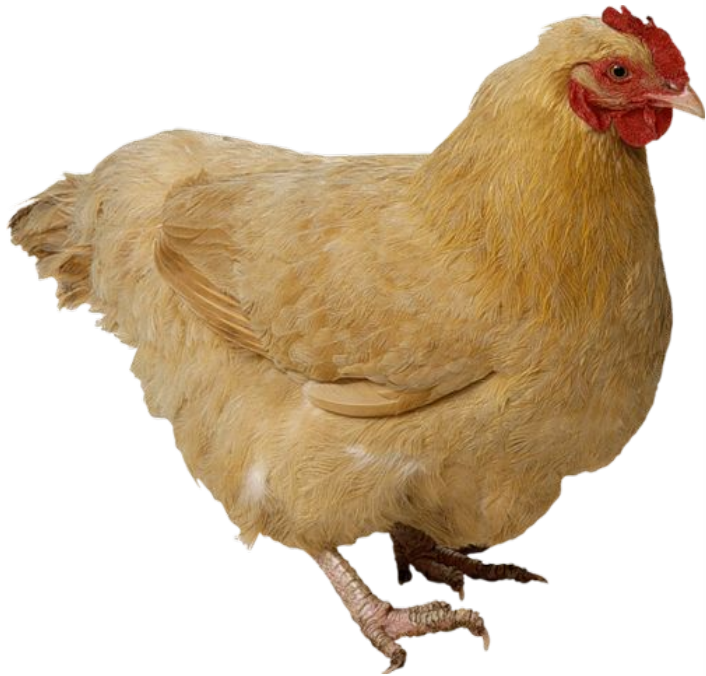
**Механическая кулинарная  
обработка сельскохозяйственной  
птицы, дичи, кролика и  
производство п/ф из них.**



## План:

1. Характеристика и пищевая ценность сырья.
2. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи в предприятиях, работающих на сырье.
3. Производство п/ф.
4. Изготовление изделий из котлетной и кнельной массы.
5. Централизованное производство п/ф.
6. П/ф из кролика.

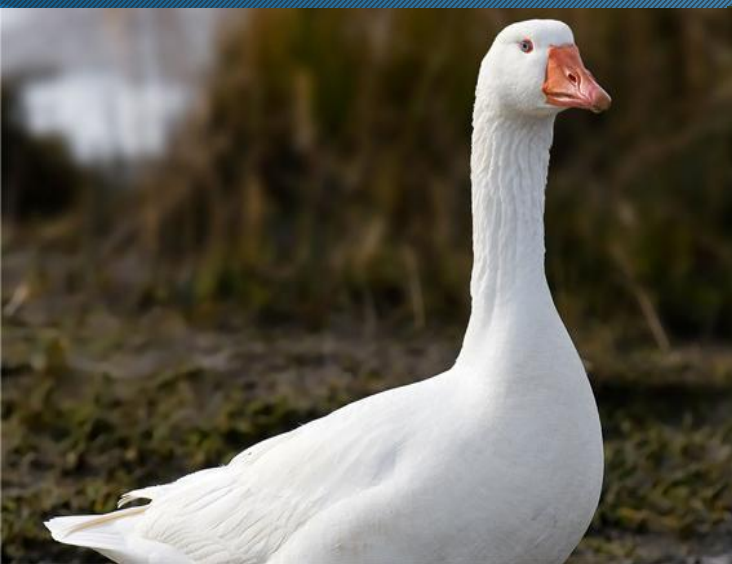
# ХАРАКТЕРИСТИКА И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СЫРЬЯ



# Птица поступает на ПРХ разных видов (цыплята, куры, утки, гуси, индейки)

- первой и второй категорий упитанности,
- остывшая, охлажденная или мороженая,
- потрошенная или полупотрошенная.

В полупотрошенных тушках удалены перо, кишечник, кровь; а в потрошенных – все внутренние органы, голова, шея, лапы.



Дичь (перепела, куропатки, рябчики, вальдшнепы, фазаны, тетерева, бекасы, дупеля, глухари). По качеству разделяют на 1 и 2 сорта. поступает она замороженной и не ошипанной.



**пер**



**куропат**



**рябч**



**вальдш**



**фазан**



**тетер**



**глухарь**

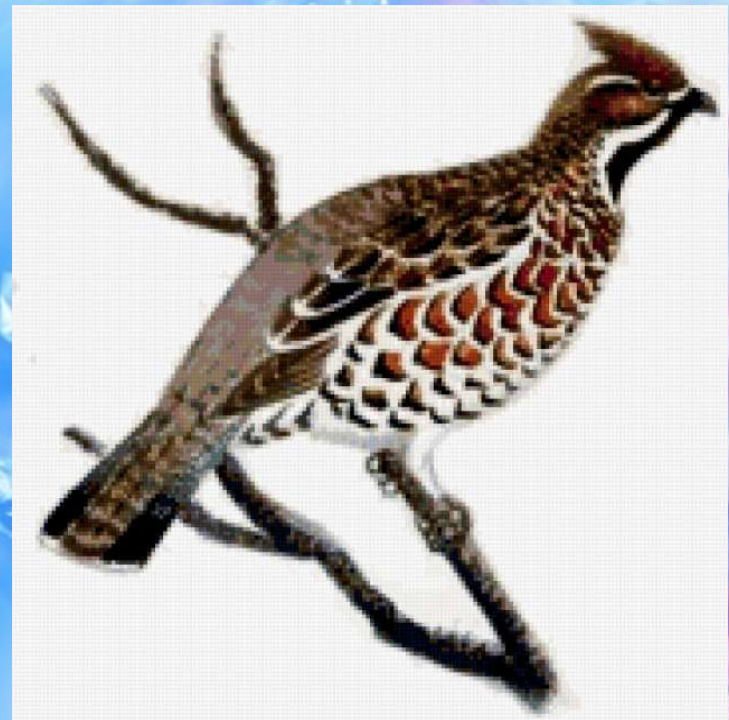
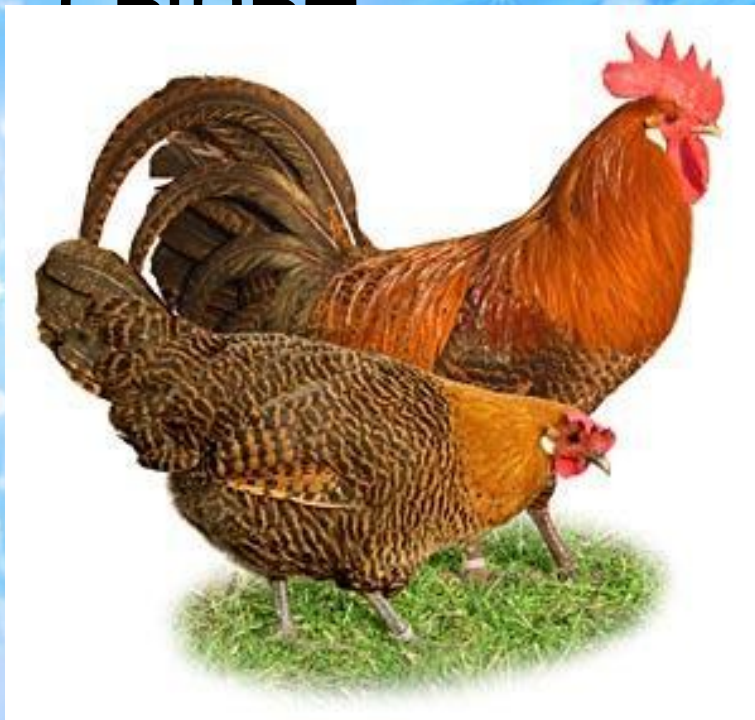
Мясо птицы содержит белки, жиры, витамины, минеральные и экстрактивные вещества, воду, и является высокоценным пищевым продуктом. Содержимое основных веществ зависит от ее категории упитанности, вида и возраста. Жира в мясе молодой птицы и дичи значительно меньше, чем в мясе взрослой. Мясо птицы разных видов существенно отличается по химическому составу.

Так, высокое содержание белка характерно для мяса индеек (19-21%) и кур (18-21%), жиров – для мяса гусей и уток (24-39%). В мясе дичи содержится больше белков (23-25%) и меньше жиров (1-2%), за исключением перепелов (белки-18%, жиры-18,6%).

Мясо кур и индеек светлее мяса водоплавающей птицы. Цвет мускульной ткани кур и индеек разный: грудки и мышцы крыльев имеют белый цвет, а другие – темно-красный. Цвет мышц водоплавающих птиц не зависит от места расположения.

Пищевая ценность белого мяса выше, чем красного за счет большего содержания белков и более благоприятного соотношения между полноценными и неполноценными белками. В темном мясе жира больше, чем в белом. В мясе птицы меньше соединительнотканых белков, чем в мясе убойных животных.

# Механическая обработка птицы и дичи в предприятиях, работающих на сырье



## **1. Размораживание.**

В охлажденном помещении при  $T=8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90-95% в течение 10-20 ч. Из оттаявших тушек дичи перья удаляют ощипыванием, начиная с шеи. Чтобы не повредить кожу, ее слегка оттягивают.

## **2. Опаливание.**

С помощью газовой горелки на гибком шланге. Дичь опаливают лишь в том случае, когда после ощипывания остались ворсинки и мелкий пух. Пеньки удаляют пинцетом.

## **3. Удаление голов, шей и лап.**

Голову отрубают по второй шейный позвонок. Перед удалением шеи делают продольный надрез кожи со стороны спины, потом кожу сдвигают, освобождают шею и отрубают ее, 5-6 см кожи оставляют для прикрытия места отруба. После этого удаляют пищевод, трахею и зоб. У мелкой дичи – бекасов, дупелей, вальдшнепов – головы не отрубают, но снимают с них и из шеи кожу и удаляют глаза. Потом отрубают крылья по локтевой сустав и лапы на 1-2 см ниже коленного сустава.

## **4. Потрошение.**

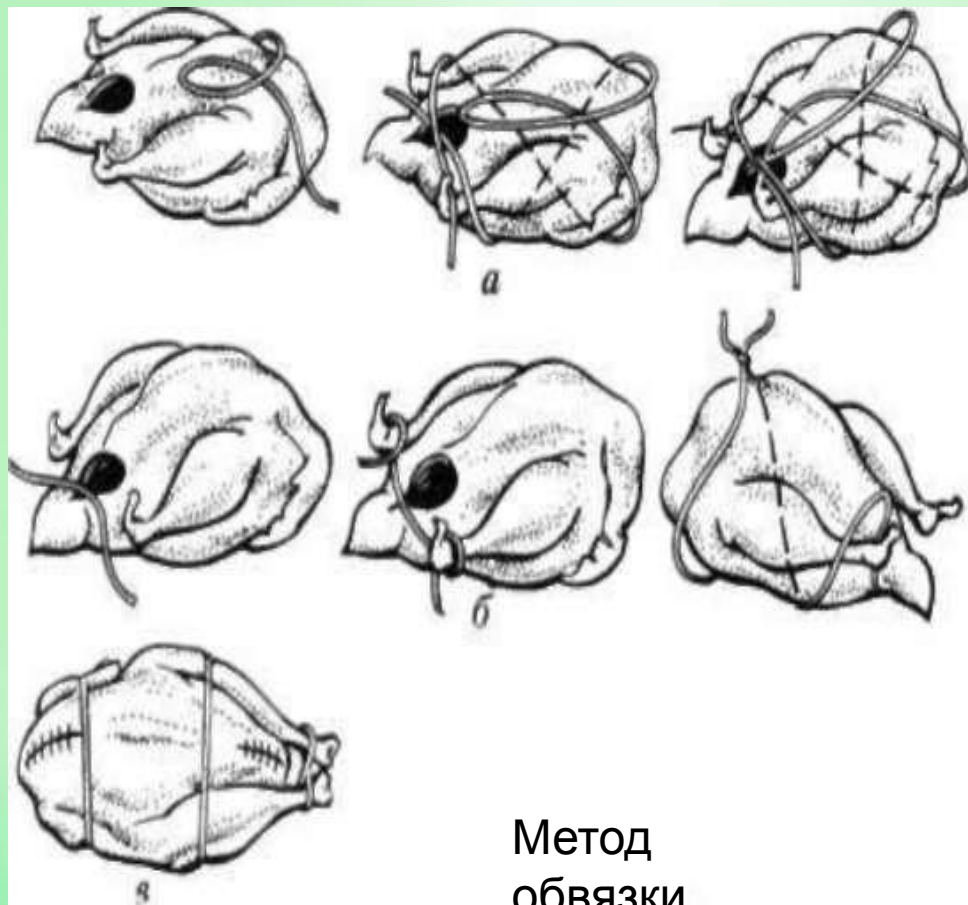
У полупотрошенной птицы удаляют внутренний жир(сальник), печень с желчным пузырем, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, яичники, яйцевод; у выпотрошенной – сальник, легкие, почки. Потрошат сквозь отверстие в брюшной полости от анального отверстия к килю грудной кости. Для потрошения мелкой дичи разрезают шею со стороны спинки. Кусочки тушек, пропитанные желчью, срезают.



## 5. Формование разделанных тушек.

3 способа формования: в карман, в одну нить, в две нити, метод обвязки, в рукаве, в сетке.

В  
сетке



Метод  
обвязки

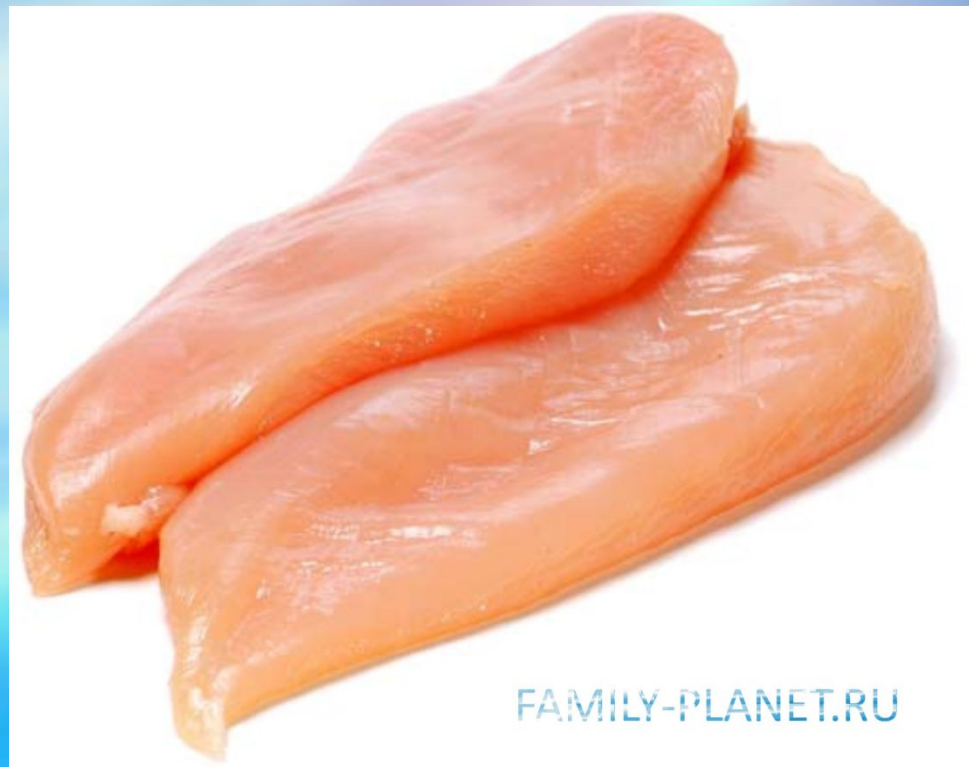
В две нити заправляют цыплят, кур, индеек, которые подвергают жарке, для варки эту птицу заправляют в кармашек. В одну нить заправляют дичь (кроме мелкой); гусей, уток, индеек, заправляют в кармашек. Мелкую дичь заправляют без шпагата. У перепелов делают на одной ножке, ближе к коленному суставу, разрез между костью и сухожилием и вставляют в него вторую ножку.

Рябчиков, тетеревов, глухарей, фазанов заправляют, в одну нить. Мясо тетеревов, глухарей, фазанов, белых куропаток недостаточно сочное, потому его после заправки шпигуют. Перед шпигованием их на 3-5 мин. погружают в горячую воду (60-70°C), которая облегчает процесс шпигования за счет уплотнения ткани и улучшает внешний вид тушек. Основной п/ф – тушка разделанная обработанная. Его используют полностью для варки и жарки, а также для изготовления п/ф для припускания, тушения и жарки.

## **6.Обработка потрохов.**

У печени срезают желчный пузырь вместе с небольшой частью ткани печени так, чтобы не повредить пузырь. У желудка удаляют кутикулу. Для этого желудок разрезают к середине, выворачивают внутренней стороной наружу, после чего удаляют кутикулу. Сердце надрезают и освобождают от сгустков крови. Потроха (кроме печени) промывают в холодной воде, не выше 15°C. К пищевым отходам домашней птицы относятся головы, шеи, лапы, гребешки, крылья, печень, желудок и сердце; к пищевым отходам дичи – только шеи.

# Производство полуфабрикатов



Не заправленные тушки птицы и большой дичи разрезают на порционные или более мелкие (40-50 г) куски для их последующей



board.com.ua



board.com.ua

У кур, значительно меньше у фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток, удаляют филе для изготовления котлет и шницелей (натуральных). Тушки кладут спинкой на стол, делают надрезы в пашинках и удаляют кожу из грудных мышц, потом срезают их с грудной кости, перерезают ключицу и удаляют правую и левую мышцы (филе) вместе с плечевыми костями; удаленные грудные мышцы зачищают. При этом отделяют внутреннюю мышцу (малое филе) от наружного (большое филе).

Из малого удаляют сухожилие, из большого – остаток ключицы. Плечевую кость зачищают от мякоти и сухожилий и подкорачивают ее до 3-4 см, отрубывая приблизительно половину головки плечевого сустава. Дальше из большого филе срезают пленку, а с внутренней стороны вдоль делают 1-2 небольших косых надреза и разворачивают филе так, чтобы открылось внутри его сухожилие, которое перерезают в 2-3 местах, после чего филе формируют.



Котлеты из филе делают фаршированными и нефаршированными. Для котлет из филе домашней птицы как фарш используют сливочное масло (котлеты по-киевски), или густой молочный соус, а для котлет из филе дичи – паштетную или кнельную массу. Нефаршированные котлеты делают натуральными или панированными, фаршированные – только панированными.

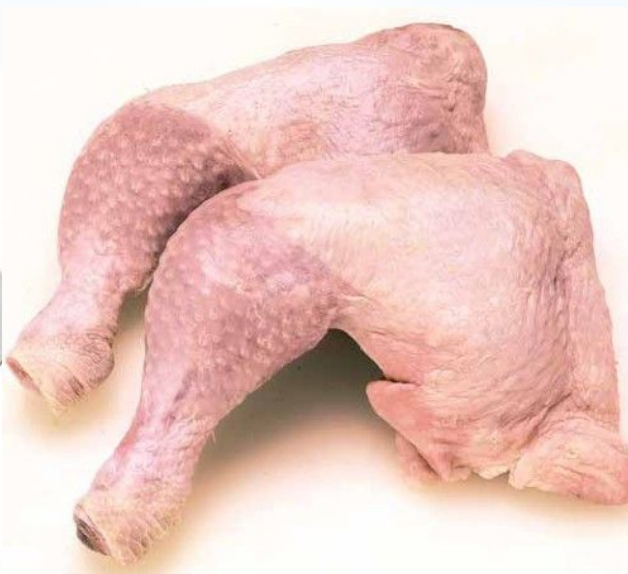


Для изготовления фаршированных котлет зачищенное большое филе разрезают вдоль, разворачивают в обе стороны, потом слегка отбивают тыжкой до толщины 2-3 мм и подрезают в 2-3 местах. На разрезы накладывают отбитые кусочки мяса, срезанного с малого филе. На середину большого филе кладут охлажденный фарш, покрывают его малым отбитым филе, и заворачивают края большого филе, придавая котлете округлую грушеподобную форму.

Котлеты посыпают солью, смачивают в льезоне и панируют в хлебной крошке.

Котлеты по-киевски панируют 2 раза, чтобы во время жарки не вытекало масло.

Кроме филе получают окорочка, крылья (жарят), обрезки (на котлетную массу) и каркасы (для варки бульонов).



# Производство изделий из котлетной и кнельной массы



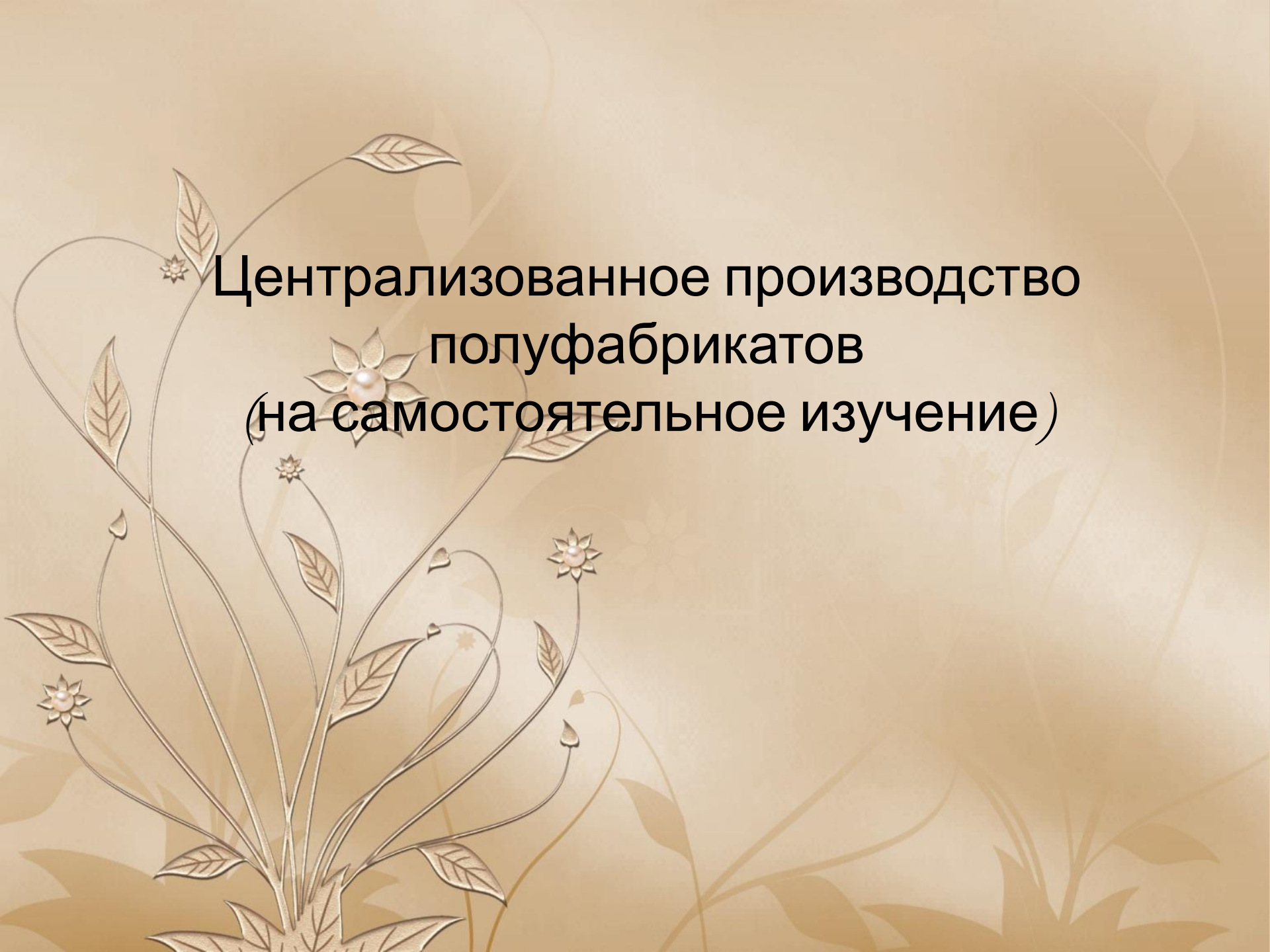


Используют мякоть кур, индеек и большой дичи. Технология производства котлетной массы такова же, как из мяса убойных животных, только еще добавляют сливочное масло и сальник. Изделия - котлеты и биточки, только меньше чем из мяса.



Технология производства кнельной массы такова же, как из рыбы. Используют для фаршировки котлет из филе дичи и изготовления клецек разной формы в качестве гарнира к прозрачным супам.





Централизованное производство  
полуфабрикатов  
(на самостоятельное изучение)

# Полуфабрикаты из кролика



Мясо кролика бывает 1 (мякоти 75%) и 2 (мякоти 70%) категорий упитанности. Мясо кролика является высокоценным белковым продуктом (21% белку), жиру - 13%. В нем содержатся витамины группы В, минеральные и экстрактивные вещества. Во время механической обработки у тушек срезают клеймо, удаляют горловину, шейный позвонок, почки, после чего тушки зачищают и рубят на 2 части - переднюю и заднюю по последнему шейному позвонку. Мякоть задней части содержит мало соединительной ткани, потому из нее изготавливают натуральные и фаршированные (молочным соусом) котлеты. Переднюю часть используют для тушения. Из мяса кролика изготавливают также изделия из котлетной массы (котлеты, биточки).

Подготовленные тушки кролика используют полностью (варка, жарка) или для приготовления порционных (котлеты натуральные, котлеты фаршированные, кролик по-столичному), мелкокусковых (рагу, плов, кролик, по-любительски) и рубленых (котлеты, биточки) п/ф по той же технологии, по которой изготавливают п/ф из птицы.





myJulia.Ru