Туп.01-1 9
«Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи»

Содержание

- Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых в птицегольевом цехе
- Ассортимент полуфабрикатов
- Основные показатели п\ф из птицы
- Технологическая последовательность производства полуфабрикатов
- 1.Этапы приготовления п\ф «котлета по-кивски»
- 2.Этапы приготовления п\ф «котлета по-кивски»
- 3.Этапы приготовления п\ф «котлета по-киевски»
- Технология приготовления п\ф «Цыплёнок табака»
- Схема приготовления котлетной массы из птицы
- Полуфабрикаты из котлетной массы птицы
- Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы
- Сроки хранения полуфабрикаты

Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых в птицегольевом цехе

Наименование полуфабрикатов	Примечания
1. Из мяса кур: тушка куриная, подготовленная к кулинарной обработке; филе куриное с косточкой; филе куриное; окорочок куриный; набор для бульона куриный; набор для студня куриный; набор для рагу куриный; набор суповой куриный; котлеты особые из кур.	Полуфабрикат для студня из предварительно обработанных субпродуктов готовят по следующей рецептуре: желудки - 17%, сердца - 3%, головы - 40%, ноги- 20%, крыльные кости - 10%, хребтовая кость - 10%. Допускается готовить набор без желудков и сердец при соотношении других компонентов - 15; 20; 25, 40% соответственно. Возможно использование только шей и только крыльев. Полуфабрикат для рагу состоит из желудков (42%), сердец (8%), шей и крыльев (50%). Для супового набора используют головы и ноги в процентном соотношении 60% и 40%.
2. Из мяса цыплят: цыплята “Любительские”; цыплята табака; набор для студня; набор для рагу; набор суповой.	
3. Из мяса уток: тушка утиная, подготовленная к кулинарной обработке; окорочок утиный; грудинка утиная; набор для бульона из мяса уток; набор для студня утиный; набор для рагу утиный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) утиный.	
4. Из мяса индеек: тушка индюшиная, подготовленная к кулинарной обработке; филе индюшиное; бедро индюшиное; голень индюшиная; набор для рагу индюшиный; набор для бульона из мяса индеек; набор для студня индюшиный; набор суповой индюшиный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) индюшиный, котлеты особые из индеек.	
5. Из дичи: котлеты натуральные из филе; котлеты из филе панированные; набор для рагу; котлеты и биточки рубленые.	
6. Из кролика: тушка, подготовленная к кулинарной обработке; котлеты натуральные; котлеты фаршированные; котлеты рубленные; кокусковые полуфабрикаты для жарки и тушения.	

Ассортимент

тушка

передняя часть грудки с лопаточной частью

спинно-хвостовая часть с ножками

отделение мякоти от кости

крыло

грудная часть с крыльями

ножка

фарш

средняя часть крыла

грудка на кости

ножка с отделенным

гузок

конечник крыла

чистое филе

бедро

суповой набор

шея

Спинная часть

голень

п/ф из котлетной и кнельной массы

Основные показатели качества полуфабрикатов из птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная	Овальная	—	Припускание или жаренье основным способом	+	—
Котлета панированная (деволяй)	Овальная с заостренным концом	Льезон и белая хлебная	Жаренье основным способом	+	—
Котлета по-киевски	Тоже	Льезон и белая хлебная (2 раза)	Жаренье во фритюре	+	Кусочек охлажденного сливочного масла
Котлета фаршированная (марешаль)	Форма груши	Тоже	Тоже	Косточка от ножки курицы	Паштет из печени с густым молочным соусом, с шампиньонами
Шницель по-столичному	Овальная	Льезон и пше ничный хлеб соломкой	Жаренье основным способом	—	—

Технологическая последовательность производства полуфабрикатов

1.Тушку моем и обтираем

2. Отделяем ноги

3. Делим ногу на бедро и голень

4. Отделяем крылышки

5. Отделяем грудку

6. Разделяем тушку на спинку и гудку

7. Делим грудку на 2 части

8.Полуфабрикаты

1.Этапы приготовления котлеты «по-киевски»

2. Этапы приготовления котлеты «по-киевски»

3.Этапы приготовления полуфабриката «котлета по-киевски»

Технология приготовления полуфабриката «Цыплёнок табака»

Схема приготовления котлетной массы из птицы

Полуфабрикаты из котлетной массы птицы

Котлеты фаршированные

Шницель

Биточки

Котлеты

Рулетики

Нагетцы

Фрикадельки

Зразы

Котлеты пожарские

Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Тепловая обработка	Особенности рецептуры
Котлеты рубленые	Овально-приплюснутая с заостренным концом; толщина 2...2,5см, длина 10...12 см, ширина 5 см	Белая	Жаренье основным способом	Общая
Биточки рубленые фарширова-нные	Приплюснуто-круглая форма; толщина 2... 2,5 см, диаметр 6 см	Тоже	Тоже	Общая; фарш — мелкорубленые вареные шампиньоны
Шницель рубленый	Форма овально-приплюснутая; толщина 1 см; кирпичик с овальными краями	»	»	Общая; уменьшают количество хлеба (на 1 кг мяса 200 г хлеба)
Котлеты пожарские	Яйцевидно-приплюснутая; кирпичик с овальными краями	Пшеничный хлеб, нарезанный кубиками или соломкой	»	Общая
Зразы	Кирпичик с овальными краями	Не панируют	Варка на пару или припускание	Общая; фарш — омлетная масса с овощами

Сроки хранения полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Срок хранения (часы)	В том числе на предприятии изготовителе (часы)	Температура, влажность (^{0}С, %)
Птица охлажденная; тушка, подготовленная к кулинарной обработке; филе; грудинка, окорочок; полуфабрикат для шеек фаршированных	48	12	при t = 4-8^{0}С; ϕ = 85%
Набор для студня; набор для рагу; набор суповой; субпродукты охлажденные	12	6	
Котлеты особые	12	4	
Субпродукты замороженные	24	12	
Паста для бульона	при t=-1-3^{0}С в течение 72 ч	12	
Птица и дичь	72	24	

Спасибо за внимание!