

Туп.01-19
«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-киевски»
- 2.Этапы приготовления п\ф «котлета по-киевски»
- 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
<p>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.</p>	<p>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%.</p>
<p>2. Из мяса цыплят: цыплята "Любительские"; цыплята табака; набор для студня; набор для рагу; набор суповой.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	<p>Допускается готовить набор без желудков и сердец при соотношении других компонентов - 15; 20; 25, 40% соответственно. Возможно использование только шей и только крыльев.</p>
<p>5. Из дичи: котлеты натуральные из филе; котлеты из филе панированные; набор для рагу; котлеты и биточки рубленые.</p>	
<p>6. Из кролика: тушка, подготовленная к кулинарной обработке; котлеты натуральные; котлеты фаршированные; котлеты рубленые; кокусковые полуфабрикаты для жарки и тушения.</p>	<p>Полуфабрикат для рагу состоит из желудков (42%), сердец (8%), шей и крыльев (50%).</p> <p>Для супового набора используют головы и ноги в процентном соотношении 60% и 40%.</p>

Ассортимент

тушк
а



1 передняя часть грудки с



лопаточной частью

крыл
о



б грудная часть с



крыльями

средняя часть
крыла



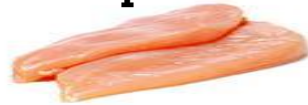
грудка на кости



конечник
крыла



чистое филе



ше
я



Спинная часть



спинно-хвостовая



часть с ножками

НОЖК

а



ножка с
отделенным



бедро



ГОЛЕН

Ь



отделение мякоти
от кости



фар
ш



гузо
к



суповой
набор



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 пшеничный 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



**Нагетц
ы**



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 фаршированные	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 (°С, %)
Птица охлажденная; тушка, подготовленная к кулинарной обработке; филе; грудинка, окорочок; полуфабрикат для шеек фаршированных	48	12	при t = 4-8°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°С в течение 72 ч	12	
Птица и дичь	72	24	

**Спасибо за
внимание!**

