Туп.01-17
«Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»

Содержание

- Классификация сельскохозяйственной птицы по видам
- Классификация дичи по видам
- Классификация домашней птицы по термическому сосотянию
- Классификация мяса домашней птицы по способу обработки
- Химический состав некоторых видов птицы
- Требования к качеству
- Оборудование и инвентарь мясного цеха для приготовления полуфабрикатов из птицы
- Схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы
- Первичная обработка птицы
- Оттаивание
- Классическая схема разруба цыплёнка-бройлера
- Кулинарные части птицы и дичи
- Схема разделки домашней птицы
- Как правильно разделать курицу
- Основные кулинарные части птицы и дичи
- Сроки хранения
- Этапы разделки домашней птицы
- Кулинарные части птицы и дичи после разделки тушки 1
- Кулинарные части птицы и дичи после разделки тушки 2

сельскохозяйственной птицы по видам

Виды сельскохозяйственной птицы

Куры

Гуси

Индюки

Бройлеры

Утки

Сельскохозяйственную птицу подразделяют

- **по виду**
- **по возрасту**
- **по упитанности**
- **по способу и качеству технологической обработки**
- **по термическому состоянию**

Классификация дичи по видам

Виды пернатой дичи

Рябчик

Глухарь

Куропатка

Перепел

Фазан

Пернатую дичь делят

- **на боровую**
- **на степную**
- **на водоплавающую**
- **на болотную**

Классификация домашней птицы

	Характеристика полуфабриката
По термическому состоянию	Охлажденная -температура в мышце 0-4^{0}С. Замороженная – температура в мышце минус 6^{0}С и ниже.
По способу обработки	Полупотрошеные - тушки с удаленным кишечником. Потрошеные – без внутренних органов (без вложенных или с вложенными потрохами).
По упитанности и качеству обработки	на I и II категории Дичь - на первый и второй сорта, кролик - I и II категории с удаленными внутренними органами кроме почек и околопочечного жира.
По возрасту	Классификация

Классификация мяса домашней птицы по термическому состоянию и качеству обработки

Остывшими
(температура не выше 25°С)

охлажденными
(температура О—4°С)

морожеными
(температура не выше —6°С)

по упитанности и качеству обработки

Тушки 1 категории	Тушки 2 категории

Химический состав некоторых видов птицы и дичи

Вид мяса	Белки,%	Жиры,%	Na, мг %	K, мг %	Ca, мг %	Mg, мг %	P, мг %	Fe, мг %	B_1, мг %	B_2, мг %	PP, мг %	A, мг %	Энергетическая ценность, ккал
Гуси	16,1	33,1	201	222	16	38	188	3,3	0,08	0,24	2,4	0,02	365
Индейки	20,6	17,0	101	235	11	21	212	3,7	0,06	0,21	3,9	0,01	237
Куры	19,5	27,2	95	200	28	42	263	3,2	0,07	1,88	3,7	0,07	203
Утки	16,5	31,1	83	190	22	30	209	3,1	0,15	0,18	2,9	0,05	346
Перепелки	18,0	18,6	149	352	18	25	308	8,0	0,10	0,26	2,2	0,07	239
Кролик	21,1	22,4	57	335	20	25	190	3,3	0,12	0,18	40	0,01	1[illegible]

Требования к качеству.

У свежих курц должна быть гладкая мягкая кожа, без перьев и синяков.

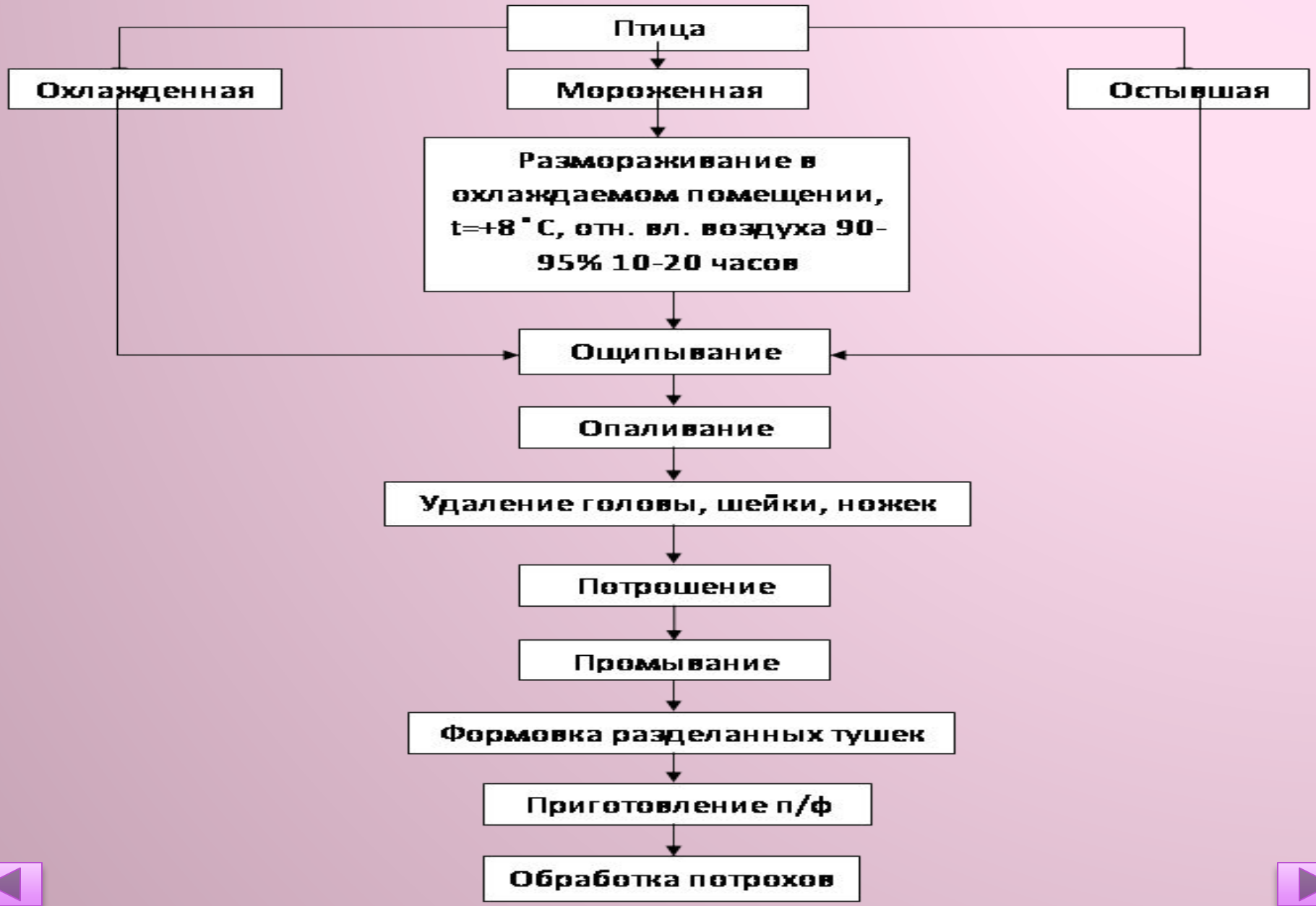
Меры предосторожности:

Отравление мясом курицы возникает из-за сильно токсичных бактерий сальмонелл, поэтому перед приготовлением - птицу следует полностью разморозить, а при разделывании нужно убедиться, что Ваши руки и вс

Оборудование и инвентарь мясного цеха для приготовления п/фабрикатов из пти

Немеханическое оборудование

Схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы



Первичная обработка птицы состоит из следующих операций:

- оттаивания
- ощипывания
- опаливания
- потрошения
- промывания
- приготовления полуфабрикатов

Оттаивание:

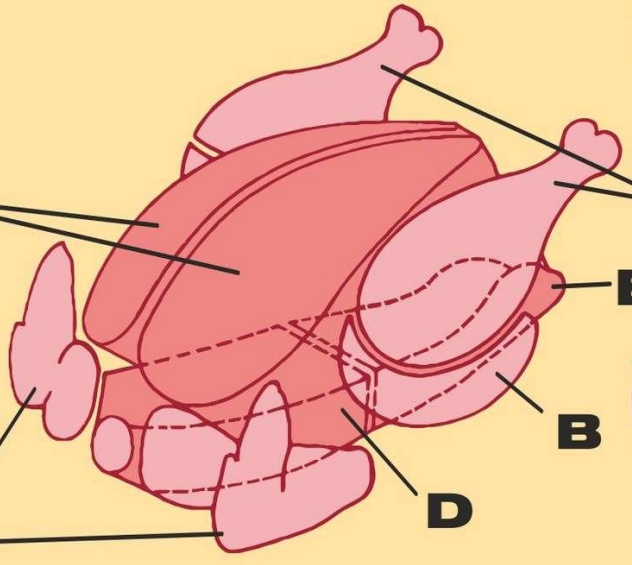
Оттаивают мороженую домашнюю птицу и дичь в камере хранения при температуре от 3 до 6° или непосредственно в цехе при 15—20°. С тушек снимают бумагу и укладывают их в один ряд на столы или стеллажи так, чтобы тушки не соприкасались; Если тушки плотно уложены, то они увлажняются, что затрудняет ощипывание и опаливание. При температуре помещения 14—16° тушки гусей и индеек оттаивают через 8 часов, кур, уток, глухарей, тетеревов и фазанов — через 5 часов, рябчиков и куропаток — через 2—3 часа.

МЯСОБАЗА №1

КЛАССИЧЕСКАЯ СХЕМА РАЗРУБА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА

F - ГРУДКА, ФИЛЕ (БЕЗ КОСТИ)

A - ГОЛЕНЬ



C - КРЫЛЬЯ

A+B - ОКОРОЧОК

DE - СПИНКА

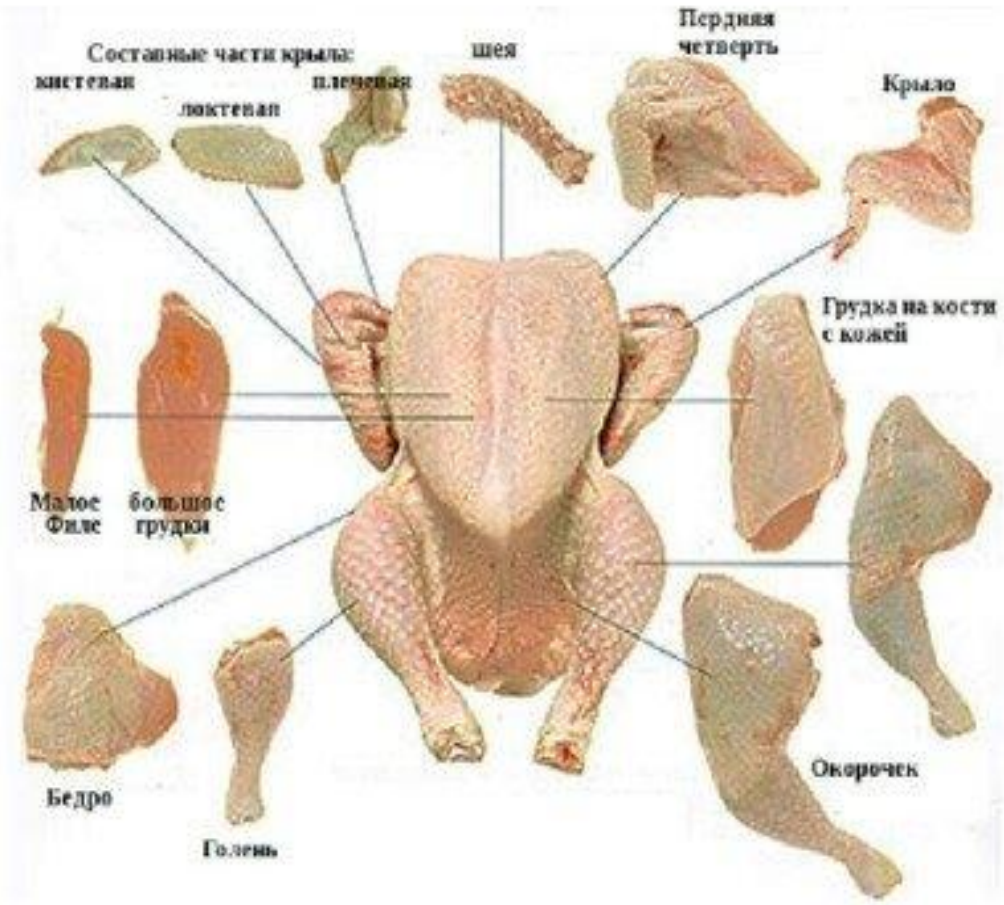
B - БЕДРО (БЕДРЫШКО)

A+B+E - ЧЕТВЕРТИНА

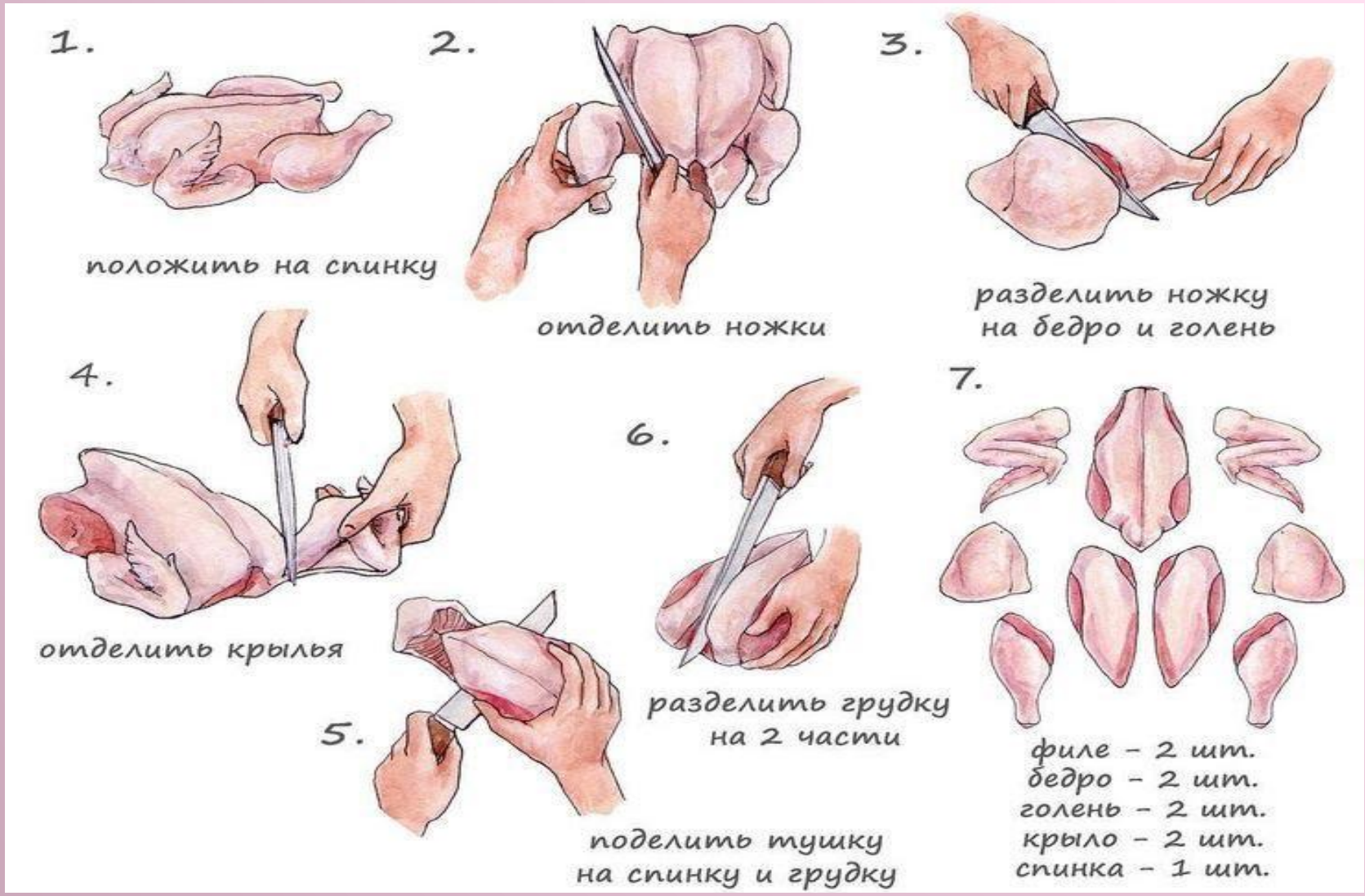
Кулинарные части птицы и дичи

1. Голова
2. Шея
3. Грудка
4. Бедро (2 шт)
5.Голень (2 шт)
6. Спинка
7. Крыло (2 шт)

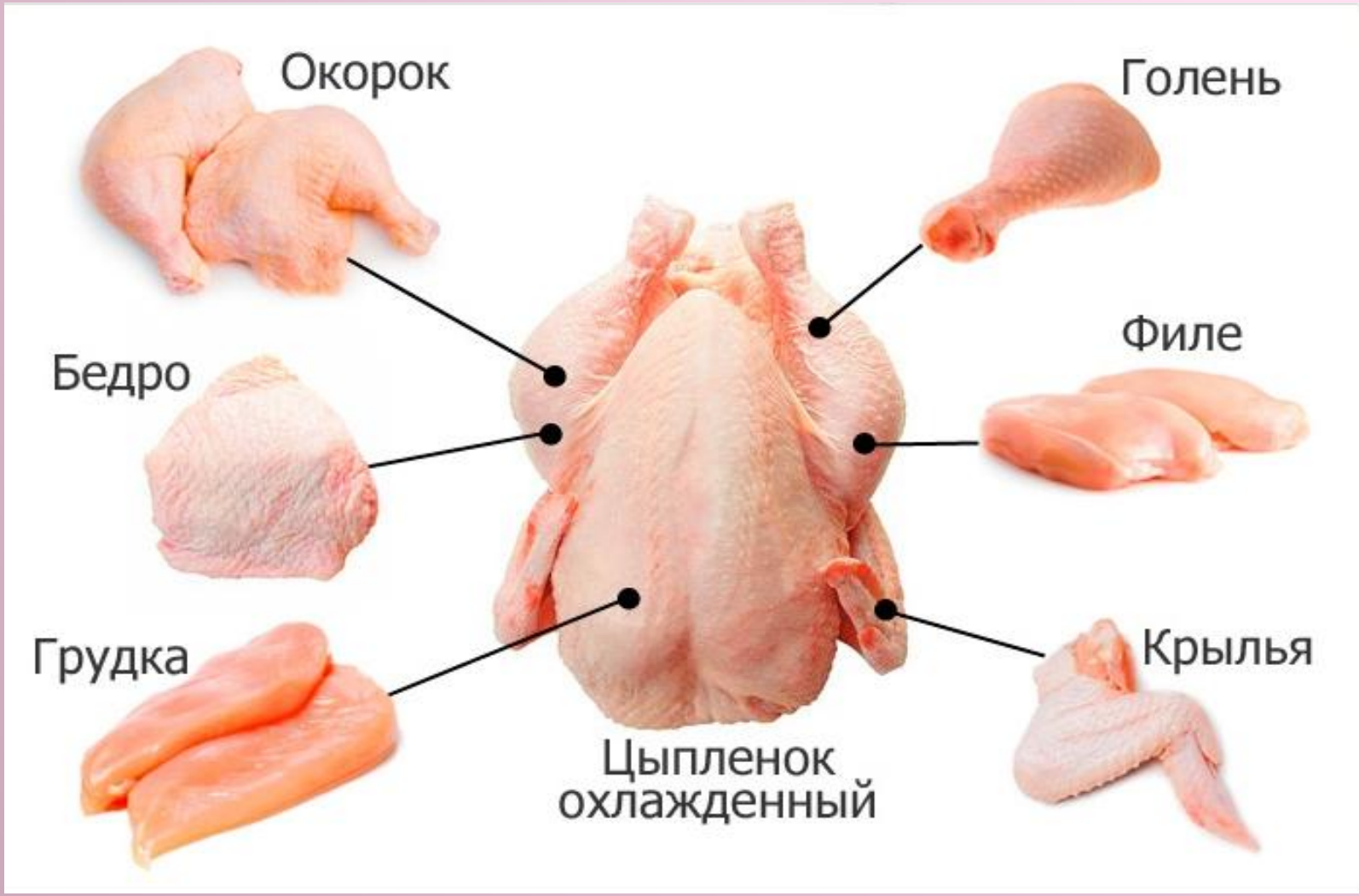
Схема разделки домашней птицы



Как правильно разделать курицу



Основные кулинарные части птицы и дичи



Сроки хранения птицы и дичи

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%
Птица и дичь замороженные	72	24	

ЭТАПЫ РАЗДЕЛКИ КУРИЦЫ

Грудку положить разделочную доску кожей кверху и отрезать кожу в области шейки.

Теперь грудку нужно разрезать на две половинки.

ЭТАПЫ РАЗДЕЛКИ КУРИЦЫ

При помощи ножа рассеките ребра до середины и отделите грудку и крылья от нижней части курицы. Ориентиром для места разреза может быть жировая прожилка в виде линии, которая визуально разделяет спинку и грудку.

Там где эта прожилка заканчивается, действуем «на глаз» и ощупь. В итоге должно получиться две части: грудка и спинка.

ЭТАПЫ РАЗДЕЛКИ КУРИЦЫ

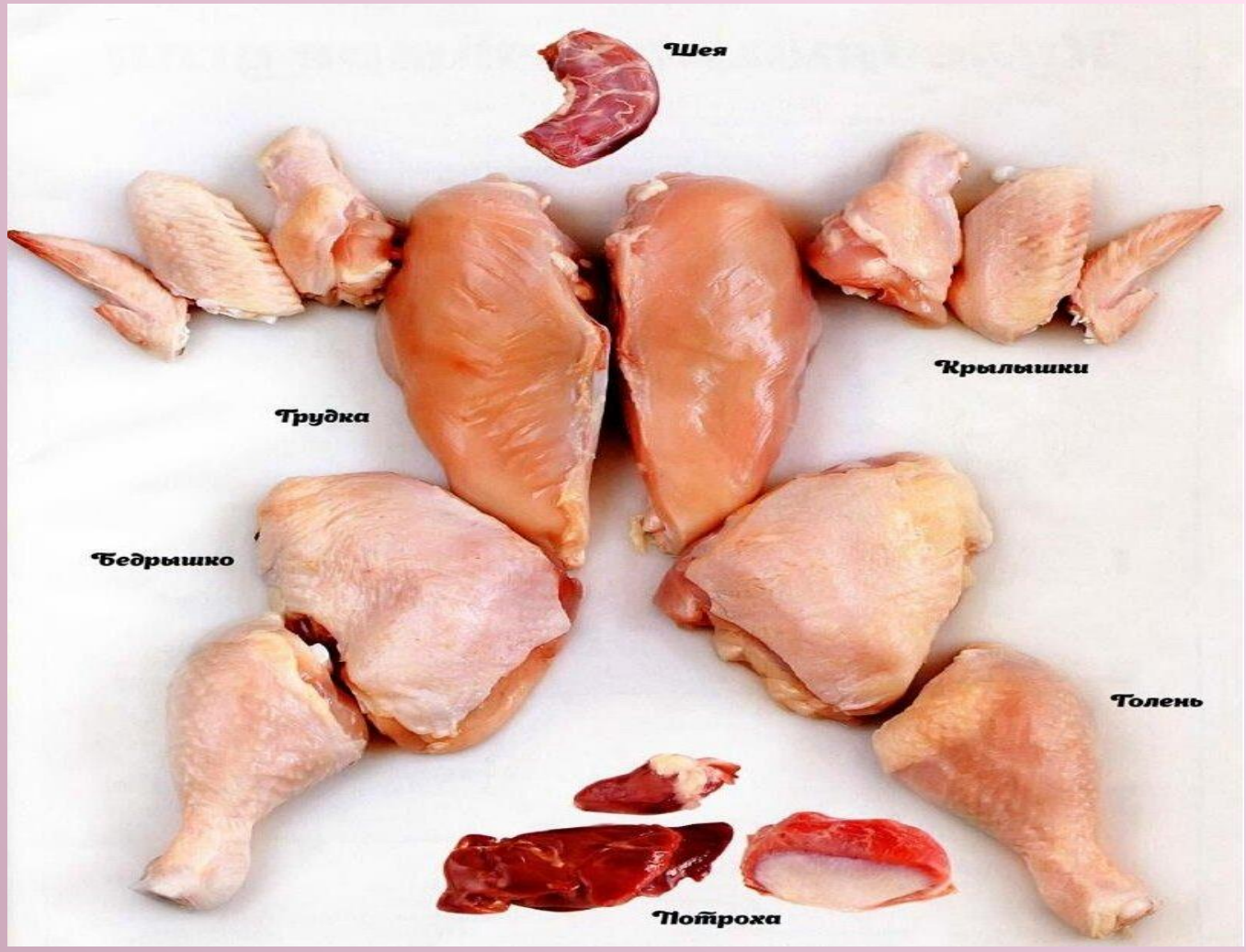
Далее нужно разрезать каждую половину грудки надвое чуть ниже крылышка. И отрезать верхнюю часть крыла.

ЭТАПЫ РАЗДЕЛКИ КУРИЦЫ

Далее отрезать голень от бедра. То же повторите с другой ножкой, выпрямив каждую голень и разрезав ее в месте соединения костей.

В итоге должны получиться первые 4 кусочка.

Кулинарные части птицы и дичи после разделки тушки



Кулинарные части птицы и дичи после разделки тушки

Средняя часть крыла

спинная чать

цельное крыло

Грудная часть с крылыками

Шея

кончик крыла

спинно-хвостовая часть с ножками

голень

грудка на кости

гузка

Передня чать (грудка с лопаточной частью)

Ножка

Ножка с отделнным позвоночником

Голень

бедро

Отделенное мясо с бедра

анатомический отрез ножки

Спасибо за внимание!