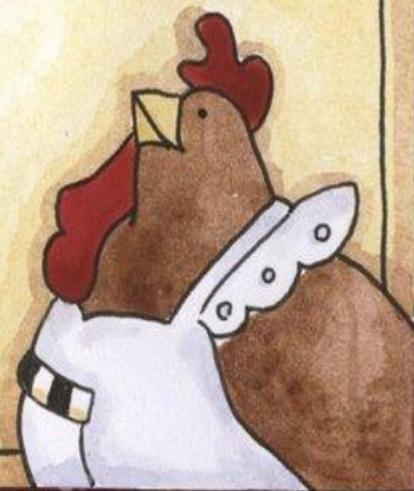


Туп.01-20
«Субпродукты из птицы»

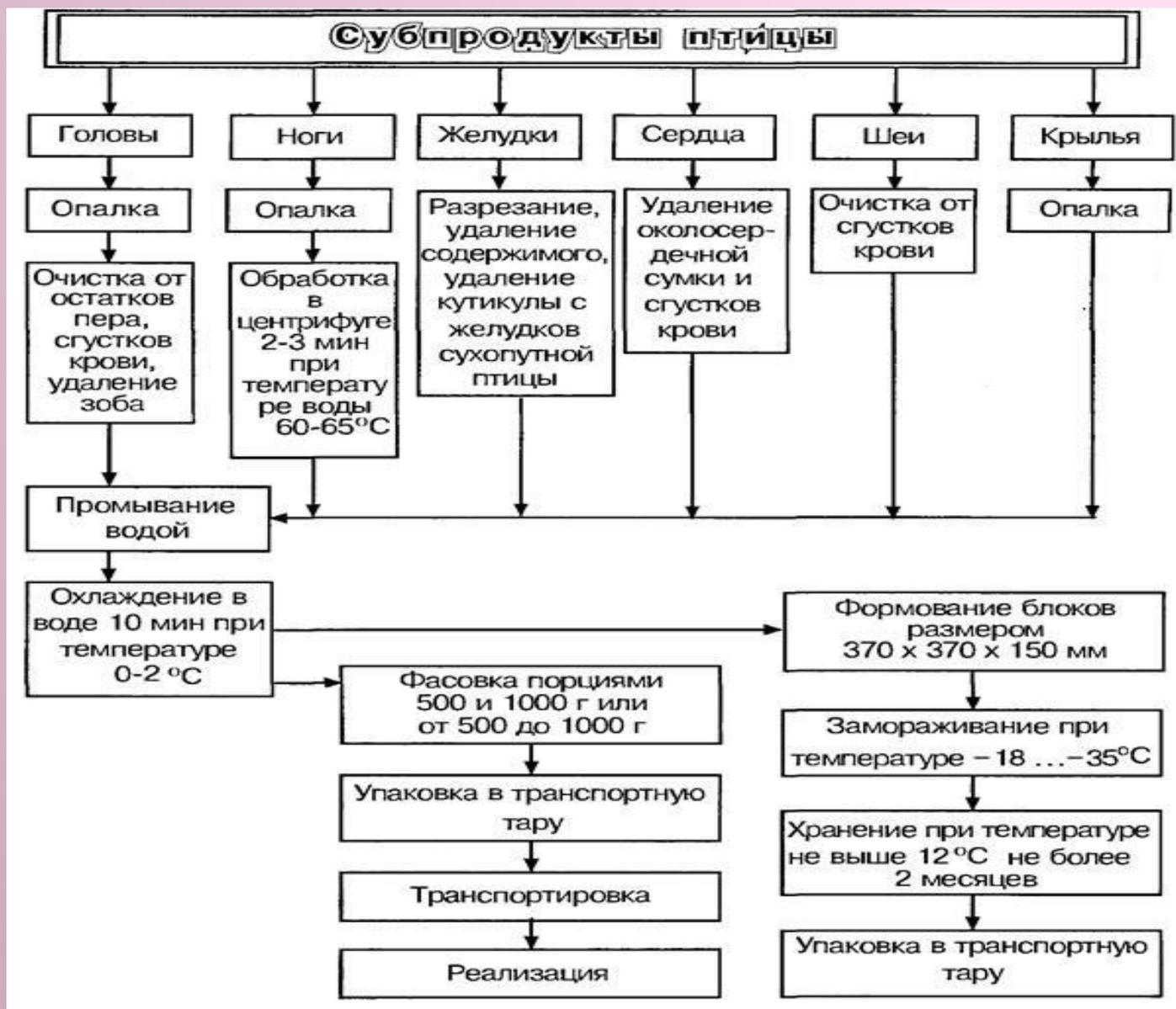


Содержание

- **Ассортимент субпродуктов из птицы**
- **Разновидности субпродуктов из птицы**
- **Значение субпродуктов в питании**
- **Кулинарное назначение субпродуктов**
- **Субпродукты из птицы**
- **Первичная обработка субпродуктов из птицы**
- **Куриные сердечки**
- **Куриная печень**
- **Куриные желудочки**
- **Куриные шейки**
- **Куриные гребешки**
- **Куриные головы**
- **Куриные лапки**
- **Субпродукты куриные**



Ассортимент субпродуктов из птицы



Разновидности субпродуктов из птицы

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ПТИЦА		ПЕРНАТЫЕ ДРУГ	
ГРЕБЕШОК	ГОРЛО	САЖА	СРЫЛЬЦЫ
<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Гребешок 2. Шейный позвонок 3. Шейный позвонок 	<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Горло 2. Шейный позвонок 3. Шейный позвонок 	<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Сажка 2. Сажка 3. Сажка 	<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Срыльцы 2. Срыльцы 3. Срыльцы
ДАЖИ	СЕРЦЕ	КЕЛХИ	ПЕЧЕНЬ
<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Дажик 2. Дажик 3. Дажик 	<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Сердце 2. Сердце 3. Сердце 	<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Келх 2. Келх 3. Келх 	<p>Описание:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Печень 2. Печень 3. Печень

Значение субпродуктов в питании

Субпродукты домашней птицы играют большую роль в питании человека, т.к. все они содержат биологически активные вещества, стимулирующие кроветворение.



Кулинарное назначение субпродуктов

Из субпродуктов домашней птицы чаще всего используют *печень, сердце, желудки, шейки.*



Субпродукты из птицы



печен
ь



сердц
е



желудки



ГОЛОВ
ы



ше
и



лапк
и

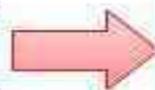


гребешк
и

Первичная обработка субпродуктов из ПТИЦЫ



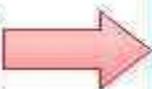
Ноги



Погружают на 2 – 3 мин в кипящую воду и снимают с них ороговевший слой, отрубают когти



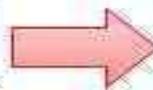
Головы



Погружают на 2 – 3 мин в кипящую воду и снимают с них ороговевший слой, ощипывают перья, удаляют клюв и вынимают глаза

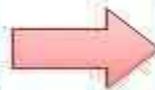


Гребешки



Ошпаривают, натирают солью, удаляют при этом пленку

Шея и кожа
шей, крылышки



Зачищают от пеньков, промывают в холодной воде.



Куриные сердечки



Куриная печень



Куриные желудочки



Куриные шейки



Куриные гребешки



Куриные головы



Куриные лапки



Субпродукты гусиные





**Спасибо
за
ВНИМАНИ
е!**