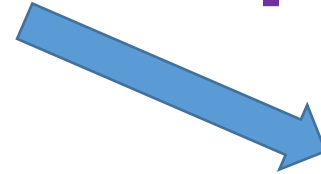


«Технологический процесс приготовления п/ф из птицы»





П/Ф из ПТИЦЫ



Натуральные

Котлеты натуральные
Котлеты панированные
Шницель столичный
Котлета по-киевски

Рубленые

Котлета куриная
Биточки куриные
Котлета Пожарская
Птица (окорочка)
фаршированные
Галантин
Рулеты

Разделка тушек на филе для приготовления полуфабрикатов



Разделка тушек на филе для приготовления п/ф

Чтобы приготовить из птицы и дичи полуфабрикаты, необходимо снять и зачистить филе. Делают это следующим образом:

Кладут тушку на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть на пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов, переворачивают тушку грудной частью к себе, подрезают мускул с одной стороны кости по выступу грудной клетки, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединявшие плечевую кость с каркасом. После чего снимают одно филе, тем же способом, но с другой стороны снимают второе филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Вытянув из малого филе сухожилие, его отбивают. У большого филе вынимают косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают ее, отрубая утолщенную часть косточки, оставив 3–4 см. Затем смачивают филе в холодной воде, кладут на доску и срезают наружную пленку. Теперь можно сделать в большом филе продольные надрезы и раскрыть его.

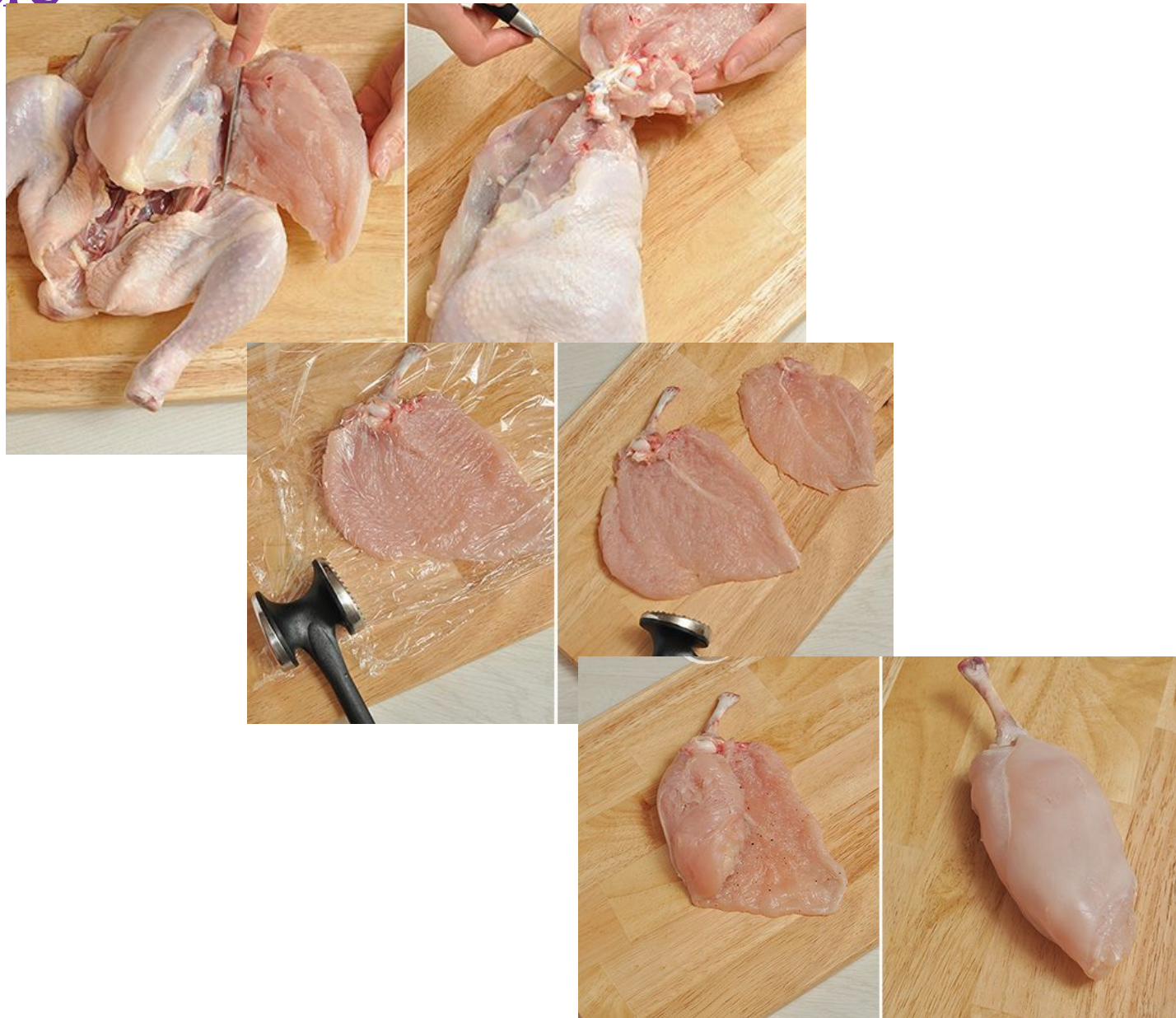
Котлеты натуральные

У большого зачищенного филе и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2-3 местах.

Большое и малое филе слегка отбивают, соль, перец.

В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе и придают овальную форму.

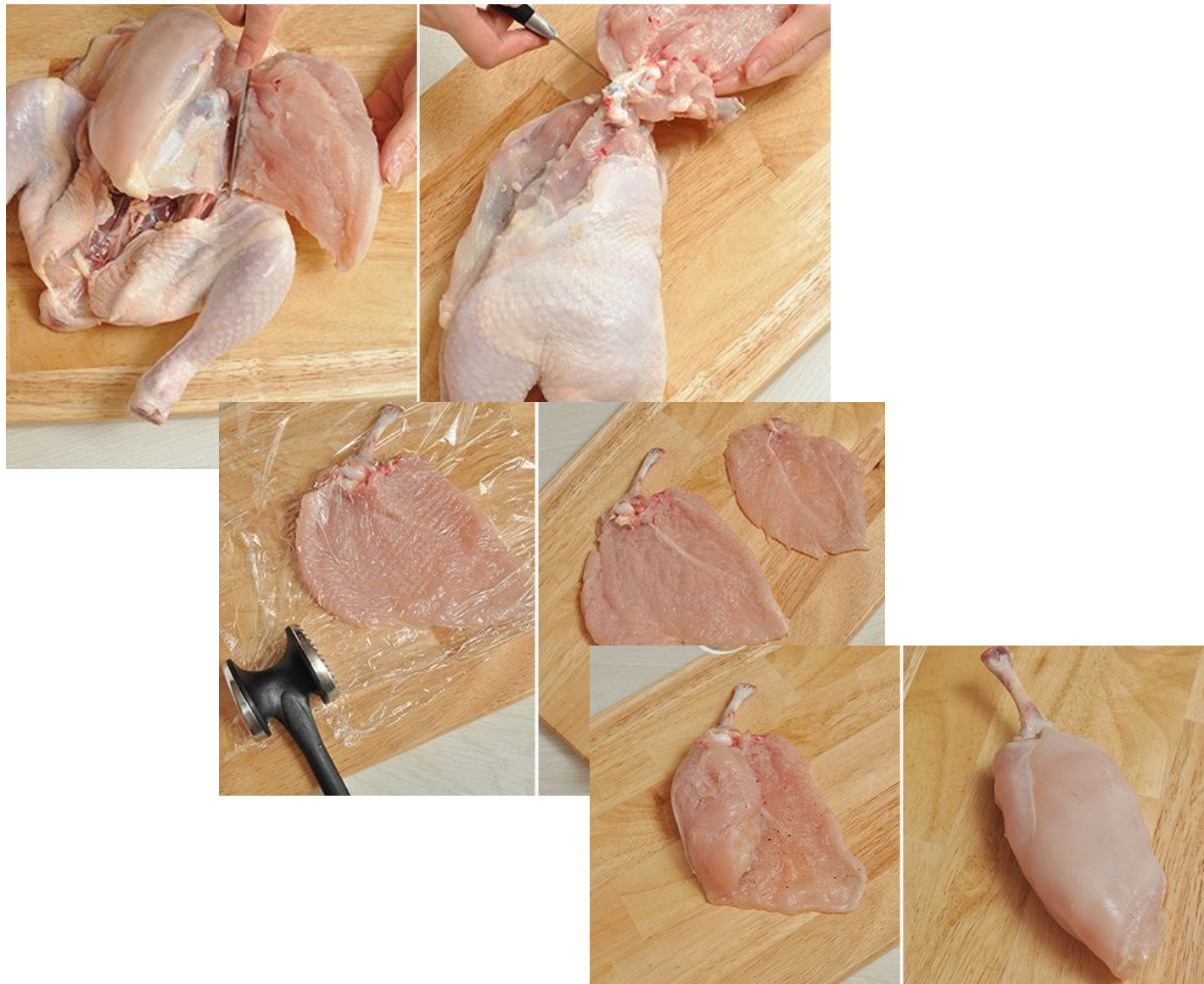
Жарят основным способом.



Котлеты панированные

Полуфабрикаты готовят так же, как и для натуральных котлет, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Жарят основным способом.



Котлета по-києвски



Котлета по-киевски

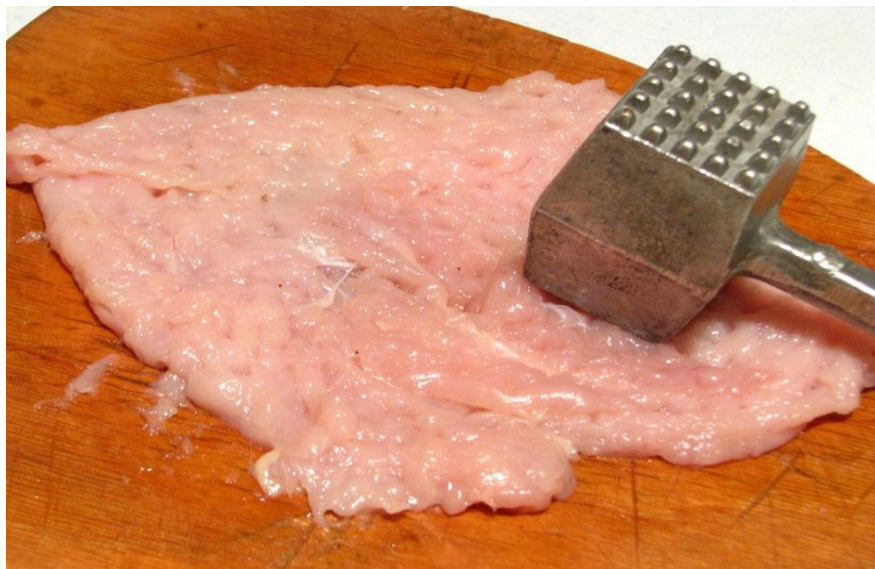
Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе.

На середину подготовленного филе кладут охлаждённое сливочное масло, сформированное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и заворачивают края большого филе.

Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жаренья хранят в холодильнике, что бы масло было застывшим.

Подготовленный п/ф жарят во фритюре 5-7мин до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 2-3мин.

Шницель столичный



Шницель столичный

У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.

Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Подготовленный полуфабрикат жарят основным способом непосредственно перед подачей, до готовности доводят в жарочном шкафу.

Рагу

Тушку птицы разрубают на куски по 2-3шт. на 1 порцию, массой по 40-50гр.каждый.

Обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассированное томатное пюре и тушат 30-40 минут.



Плов

Тушку птицы
разрубают на куски по
4-5шт. на 1 порцию,
массой по 25-30гр.
каждый.



Внимание!

Жду ваши выполненные работы по данной презентации до 08.12.21г. на эл.почту.

Желаю Всем удачи!