



Тема: Обработка субпродуктов ПТИЦЫ И ДИЧИ

Из пищевых субпродуктов птицы используют:

- ГОЛОВЫ
- Шейки
- Гребешки
- Крылышки
- Ножки
- Сердце
- Желудок
- кожу и обрезки, оставшиеся при приготовлении полуфабрикатов.

Из отходов дичи используют только шейки, так как остальные отходы имеют горький вкус. Субпродукты птицы подвергают обработке и используют для приготовления блюд.

Субпродукты из птицы

субпродукты



печень



желудки



ГОЛОВЫ



шеи



НОГИ



сердце

Обработка печени

- У печени осторожно отрезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре.



Обработка желудка

- Желудок разрезают между утолщениями, выворачивают и удаляют содержимое, с внутренней стороны снимают плёнку и хорошо промывают. Используют для варки бульонов, приготовления рагу.



Обработка голов

- Головки ошпаривают, ощипывают остатки перьев, отрезают гребешки, удаляют глаза, отрубают клюв и промывают. Используют для варки бульонов, приготовления студней.



Обработка шей

- Шейки ошпаривают, удаляют перья, затем обсушивают, натирают мукой и опаливают. Зачищают от «пеньков» и промывают. Используют для приготовления бульонов, рагу, студня.



Обработка ножек

- Ножки ошпаривают или опаливают, снимают с них кожицу, отрубают кости, промывают и используют для бульона, приготовления студня.



Обработка сердца

- ❑ Сердце разрезают вдоль, удаляют сгустки крови и промывают.



Обработка крыльев

- Крылышки опаливают, удаляют «пеньки» и промывают. Используют для приготовления студня, рагу, бульона.



Обработка гребешков

- С гребешков снимают плёнку, промывают. Используют для приготовления студня, заливных гребешков.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ