

Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Калининградский государственный технический университет»

О. Н. АНОХИНА

**ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ**

**Часть 1. ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА**

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ
(лабораторный практикум) для обучающихся в бакалавриате
по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 637.5 (075)

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Анохина, О. Н.

Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум): в 2 ч. / О. Н. Анохина. – Калининград Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – Ч. 1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика. – 65 с.

Пособие является первой частью лабораторного практикума по дисциплине «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» по разделу «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика». Содержит теоретические основы, задание, методические рекомендации по ходу работы, выбору оборудования, сырья и материалов, необходимых для выполнения работ, вопросов для самоконтроля, содержания отчета, список рекомендуемой литературы

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) рассмотрено и рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала кафедрой технологии продуктов питания 20 мая 2022 г., протокол № 11

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ (лабораторный практикум) рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 15 июня 2022 г., протокол № 7

УДК 637.5 (075)

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное учре-
ждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Анохина О. Н., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Обработка птицы, дичи и кроликов на предприятиях общественного питания.....	7
Определение качественных показателей мяса птицы и кроликов.....	14
Лабораторная работа № 1. Технология приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из целой птицы и кролика.....	20
Лабораторная работа № 2. Технология приготовления порционных полуфабрикатов (без панировки), кулинарных изделий и блюд из них	31
Лабораторная работа № 3. Технология приготовления панированных порционных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы и дичи.....	38
Лабораторная работа № 4. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из птицы и кролика (в том числе субпродукты).....	44
Лабораторная работа № 5. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи.....	51
Список литературы.....	59
Приложение.....	61

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» относится к модулю по выбору «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Целью освоения лабораторного цикла дисциплины является закрепление теоретических знаний и приобретение умений по организации и осуществлению технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, а также по организации ресурсосберегающих производств полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, обеспечению надежности технологических процессов, применению способов рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности, навыков применения методов рационального использования сырьевых ресурсов, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса и птицы, согласно действующей документации.

Перечень лабораторных работ представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Тематический план лабораторных работ

№ п/п	Наименование лабораторной работы	Кол-во часов	
		очная форма	заочная форма
1	Технология приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из целой птицы и кролика	4	2
2	Технология приготовления порционных полуфабрикатов (без панировки), кулинарных изделий и блюд из них	4	2
3	Технология приготовления панированных порционных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы и дичи	4	4
4	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из птицы и кролика (в том числе субпродукты)	2	2
5	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи	2	2
ИТОГО		16	12

Теоретическая часть пособия включает рассмотрение следующих основных вопросов:

- сведения о строении и химическом составе мяса птицы и дичи, способах определения его свежести;

- ознакомление с основными этапами переработки птицы на предприятиях общественного питания

Практическая часть пособия включает:

- получение умений и навыков приготовления различных полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы и дичи;
- овладение способами кулинарной обработки, применяемые при производстве кулинарной продукции из сырья животного происхождения на предприятиях общественного питания;
- овладение способами определения кулинарной готовности блюд.

Лабораторный практикум содержит пять лабораторных работ, в каждой из которых изложен теоретический материал, дано описание последовательности выполнения работы, приведены рецептуры блюд.

Лабораторные работы нацелены на закрепление теоретического материала и охватывают технологию приготовления следующих видов полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика:

- тушек, подготовленных к кулинарной обработке;
- порционных полуфабрикатов (без панировки);
- панированных порционных полуфабрикатов;
- мелкокусковых полуфабрикатов;
- рубленых полуфабрикатов

К выполнению лабораторной работы обучающиеся приступают после оформления хода работы, глубокого изучения теоретического материала, цели работы и техники ее выполнения. Для успешной подготовки к лабораторной работе обучающемуся предлагаются вопросы для самоподготовки.

На занятии преподаватель дает обучающимся задание на выполнение лабораторной работы. Обучающийся согласовывает с преподавателем выполнение заданий. Все полученные результаты фиксируются в рабочей тетради. Обучающийся, самостоятельно выполнивший лабораторную работу методами научных исследований и достигший цели освоения лабораторного цикла на конкретном лабораторном занятии получает по данной работе оценку «зачтено», а оценку «не зачтено» – если не выполнена лабораторная работа, не проведены все, предполагаемые темой занятия исследования, отчет по лабораторной работе не составлен.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

При подготовке и выполнении лабораторных работ необходимо использовать основную и дополнительную литературу, нормативные акты и другие информационные источники.

При выполнении работ необходимо содержать в порядке рабочее место, а после окончания – тщательно убрать его и вымыть посуду, защитить отчет.

Работы выполняются группами студентов по три-пять человек.

К работам в лаборатории обучающихся допускают после их ознакомления с правилами безопасности (общими – в начале семестра и частными – перед каждым занятием), приведенными ниже.

Правила техники безопасности при работе в лаборатории:

1. Перед началом занятий необходимо надеть белый халат.

2. На рабочем месте не следует держать никаких посторонних предметов.

Сумки и пакеты укладывают в специально отведенное для них место.

3. Категорически запрещается пить воду из химической посуды, а также пробовать на вкус химические реактивы.

4. Не включать и не выключать без разрешения преподавателя рубильники и приборы. Следить за состоянием изоляции проводов, электроарматуры и оборудования.

5. Горячие и раскаленные предметы ставить только на асбестовую сетку или иную термостойкую прокладку.

6. При работе с крепкими кислотами и щелочами необходимо:

а) при отмеривании и переливании кислоты и щелочи надевать защитные очки, резиновые перчатки и поверх халата прорезиненный фартук;

б) не втягивать кислоту пипеткой в рот, использовать для ее отмеривания дозаторы или резиновую грушу;

в) при закрытии жирометров пробками и встряхивании завертывать их в салфетки;

г) при ввертывании в жирометр резиновой пробки, а также при отсчете показателя содержания жира держать его за расширенную часть, завернутую в салфетку;

д) вынимая пробки из жирометров, держать приборы отверстиями в сторону от себя и от окружающих;

е) отработанные кислоты и щелочи сливать через воронку в специальные бутылки.

7. При попадании на руки или лицо кислоты пораженные места сразу же промыть чистой водой, залить слабым раствором соды и снова чистой водой. Если кислота попала на одежду, ее нейтрализуют содой, а затем смывают водой.

8. Если жирометр в центрифуге разбился, необходимо немедленно промыть диск содовым раствором, чистой водой и протереть его насухо.

9. При воспламенении горючих жидкостей (бензин, эфир, спирт и др.) следует выключить электронагревательные приборы и принять меры к тушению пожара.

10. По окончании работы привести в порядок рабочее место (вымыть посуду, поставить на рабочее место реактивы, приборы и т. п.).

ОБРАБОТКА ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основные задачи птицеперерабатывающей промышленности – обеспечение повсеместного перехода на полное потрошение птицы и выработку из нее полуфабрикатов, сбор и рациональное использование пищевого и технического сырья, увеличение объема выпуска птицы в упакованном виде, значительное увеличение выпуска полуфабрикатов и кулинарных изделий.

В настоящее время птица почти повсеместно выпускается в потрошеном виде, что отвечает требованиям сохранности ее пищевой ценности, а производство кулинарных изделий и полуфабрикатов из мяса птицы организовано на многих предприятиях.

Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика

Блюда из сельскохозяйственной птицы, так же как и мясные, являются важным источником белка. Они питательны, легко усваиваются организмом. В мясе птицы меньше соединительной ткани, поэтому неполноценных белков в 2–3 раза меньше, чем в говядине, и оно значительно нежнее.

Мясо сельскохозяйственной птицы содержит большое количество биологически полноценных белков, легкоусвояемого жира.

Белков в белом мясе кур и индеек 22–24 %, а в темном 20–23 %. Птица содержит больше водорастворимых и полноценных белков, чем говядина, и мясо ее легче усваивается. Содержание белка в мясе вареной курицы, индейки достигает 30 % его общей массы.

Жир птицы имеют низкую температуру плавления, содержит много ненасыщенных жирных кислот (с возрастом содержание полиненасыщенных жирных кислот уменьшается) и легко усваивается.

Специфические вкус и запах, присущие блюдам из птицы, обусловлены относительно высоким содержанием экстрактивных веществ (1,5–2,5 %). Особенно ценятся блюда из филе, так как они содержат больше азотистых экстрактивных веществ и отличаются нежной консистенцией.

В мясе птицы в значительных количествах содержатся минеральные вещества (особенно кальций и фосфор), а также витамины (А, группы В).

Мясо пернатой дичи в отличие от мяса птицы содержит больше белков и экстрактивных веществ, но меньше жира. Оно менее нежное, характеризуется более темной окраской, имеет специфические вкус и аромат. Особо ценятся легкий горьковатый привкус и смолистый запах.

Кулинарные изделия и блюда из мяса нежирной птицы (кур, цыплят, индеек) и кролика широко используются в детском и лечебном питании.

Гарниры из круп и картофеля обогащают блюда из птицы, дичи и кролика углеводами, а овощные – витаминами и минеральными веществами.

Характеристика сырья

Птицу различают по виду, возрасту, упитанности, способу промышленной обработки и термическому состоянию.

На предприятия общественного питания поступают сельскохозяйственная (домашняя) птица (куры, цыплята бройлеры, индейки, гуси и утки) и пернатая дичь (глухари, рябчики, куропатки, белые, серые и горные фазаны, перепелки, водоплавающая и болотная птица (кулики, бекасы), тетерева и др.).

Сельскохозяйственная птица поступает без пера. По термическому состоянию птица бывает остывшая, охлажденная или мороженая. По способу обработки птица – полупотрошенная (тушки без кишечника) или потрошенная (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника; голова – по 2-й шейный позвонок включительно, ноги – по заплюсневый сустав (до пяточного сустава), шея – без кожи у основания и крылья до локтевого сустава). Птица поступает на предприятия общественного питания чаще всего мороженой, без пера, потрошенной. Кроме того, с птицеобрабатывающих фабрик или от предприятий заготовочных поступают: целые разделанные тушки, порционные натуральные и панированные полуфабрикаты. В зависимости от упитанности птица может быть 1-й или 2-й категории.

На предприятия общественного питания поступает также пернатая дичь. Дичь поступает в пере, замороженной, непотрошенной, с удаленным кишечником. Мясо дичи имеет темную окраску и более плотную консистенцию, чем домашней птицы. Оно содержит больше белков и меньше жира, имеет своеобразный вкус и аромат (иногда горьковатый смолистый привкус). Используют дичь в основном для жаренья в целом виде. По упитанности она может быть 1-го или 2-го сорта.

Кролики поступают на предприятия общественного питания тушками без кожи, потрошенными и обескровленными. Голову отделяют по 1-му позвонку, передние ноги – по запястью, а задние – по скакательному суставу. Иногда в тушке оставляют сердце, печень, почки, легкие и горловину. В задней части тушки (окорочка спинной части) содержится мало соединительной ткани. Поэтому ее используют для приготовления жареных блюд (натуральных и фаршированных котлет, шашлыков и др.). Передняя часть чаще используется для приготовления тушеных блюд. Из мяса кролика готовят также рубленые котлеты, биточки, шницели. По упитанности кроликов подразделяют на 1-ю и 2-ю категории.

Кулинарное использование птицы зависит от ее вида, возраста, упитанности. Так, крепкие ароматные бульоны получаются из взрослых упитанных кур и индеек. Бульоны из бройлеров менее вкусны, так как беднее по содержанию экстрактивных веществ. Бульоны из старой птицы получаются мутными и неароматными. Бульоны из гусей и уток имеют специфический запах, поэтому их

используют для приготовления рассольников, солянок и щей из квашеной капусты.

Молодых кур, цыплят, цыплят бройлеров, индеек рекомендуется использовать для приготовления жареных, отварных и припущенных вторых блюд, для приготовления салатов.

Из мяса старых кур и петухов готовят рубленые изделия и тушеные блюда.

Гусей и уток используют для приготовления жареных и тушеных блюд.

Дичь в основном жарят, для варки она непригодна, так как в ее позвоночнике содержатся вещества, придающие отвару горечь.

Кроликов используют так же, как птицу (в основном кур).

Предварительная обработка сельскохозяйственной птицы

Технологический процесс обработки птицы на предприятиях общественного питания ведут по схеме, показанной на рисунке 1. В соответствии с этими процессами в цехе организуют технологические линии и рабочие места.

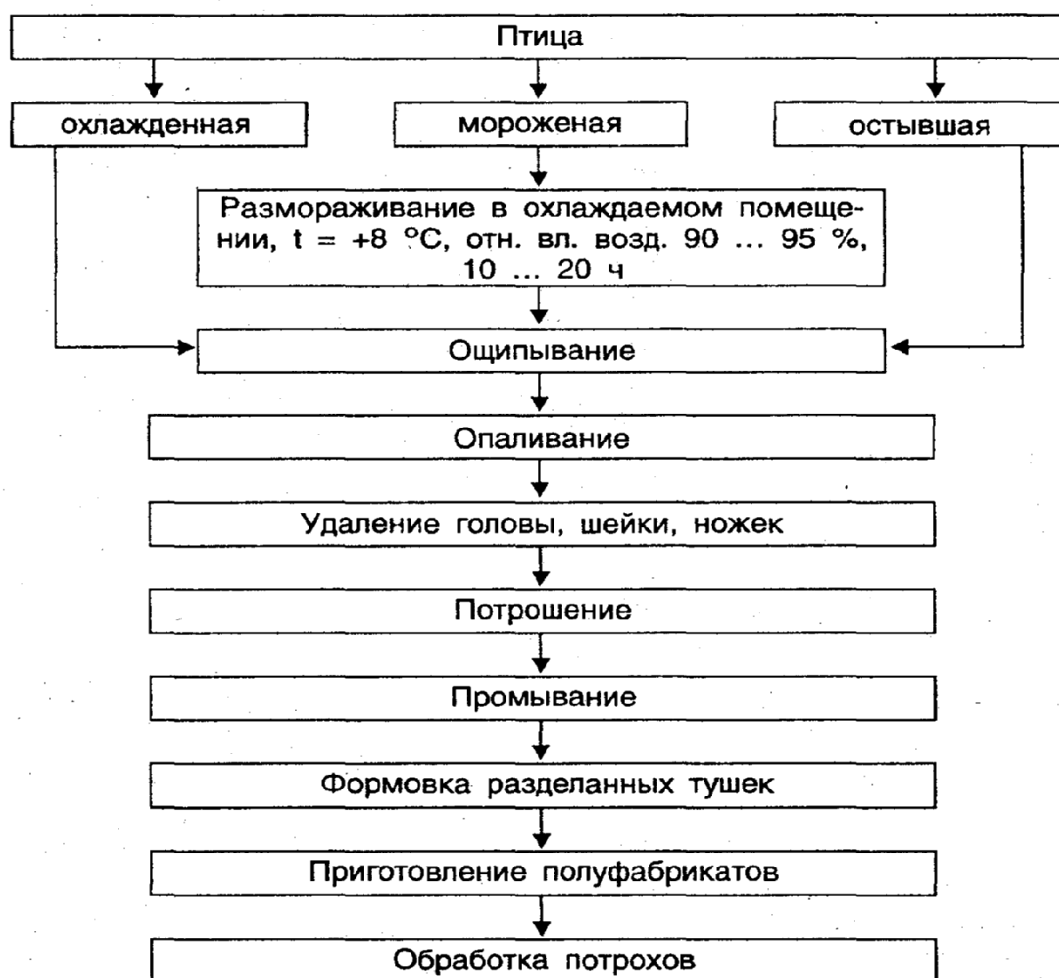


Рисунок 1 – Схема обработки птицы

Разделка тушек птицы и производство полуфабрикатов из них осуществляются в птицегольевом цехе. Для выработки полуфабрикатов используют тушки кур, цыплят, уток, индеек I и II категорий, которые поступают полупотрошеными в охлажденном или замороженном виде.

Размораживание. Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8–10 °С и относительной влажности воздуха 90–95 % в течение 10–20 ч. Можно оттаивать птицу в помещении цеха при температуре 16–18 °С. В этом случае крупная птица оттаивает в течение 6–8 ч, мелкая и среднего размера 3–4 ч. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалах так, чтобы они не соприкасались друг с другом и со стенками помещения, иначе тушки увлажняются, что осложняет их дальнейшую обработку.

Опаливание. Опаливают тушки птицы, не соответствующие требованиям стандартов по обработке (с остатками волосовидного пера).

Для опаливания используют некоптящее пламя спиртовой или газовой горелки, специальные опалочные горны (в специализированных цехах). Для ускорения опаливания размороженную птицу обсушивают потоком воздуха или чистой тканью, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове), чтобы волоски приняли вертикальное положение. Птицу подвешивают на специальные вешала и тщательно опаливают со всех сторон, при этом крылышки и ножки расправляют и оттягивают от туловища. Опаливают осторожно, стараясь не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Недоразвитые перья (пеньки) удаляют с помощью пинцета.

Разделка птицы.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. У полупотрошенной птицы отрубают голову между 2-м и 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением головы делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи оставляют на тушке, чтобы она при заправке прикрывала горловое отверстие (место отруба). У кур и цыплят оставляют примерно половину кожи от шеи, а у уток, гусей и индюшек – одну треть.

Ноги отделяют по заплюсневый сустав – ниже пяточного сустава на 1 см, крылья – по локтевой сустав (у птицы всех видов, кроме цыплят).

После тепловой обработки ноги отрубают по пяточный сустав.

Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошенной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, срезают.

Потрошат птицу через небольшой продольный разрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через этот разрез уда-

ляют внутренности и жир (сальник). Через горловое отверстие удаляют зоб вместе с пищеводом. Иногда птицу потрошат, разрезая мякоть под крылом, и через это отверстие удаляют внутренности.

Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.

Промывание. Выпотрошенные тушки промывают в проточной холодной воде (не выше 15 °С). При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Обсушивание. С промытой птицы удаляют остатки пеньков и птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода.

Обработка дичи

Она состоит из следующих операций: размораживание; ощипывание; опаливание; удаление крыльев, шеи, ножек; потрошение и промывание.

Размораживают дичь так же, как птицу на воздухе.

Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи (бекасов, дупелей) перо и пух удаляются очень легко.

Другую мороженую дичь иногда для облегчения ощипывания тушки ошпаривают, погружая их в горячую воду (65–75 °С) на 1–2 мин. Ошпаривают, начиная с шейки. Пеньки удаляют ножом или пинцетом. При этом кожу оттягивают, чтобы не повредить. Ощипанную крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей) натирают мукой и опаливают.

У дичи полностью удаляют крылья, шею, отрубают лапки. У мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелов и др.) сдирают кожу с головы и шеи, вынимают глаза; голову вместе с клювом оставляют.

Крупную дичь потрошат, как и птицу. У мелкой дичи при потрошении делают разрез на шее со стороны спины (у основания шеи), удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности (желудок, кишечник, печень, сердце).

Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают.

Обработка кролика

Кролики поступают, как правило, без внутренних органов (кроме почек), голова удалена на уровне первого шейного позвонка, передние ноги – по запястному суставу, задние – по скакательному. У тушек срезают клеймо, удаляют горловину, последний шейный позвонок, почки, легкие, печень (если они не были удалены ранее), обрубают концы лапок. Тушки зачищают, промывают и разрубают или используют в целом виде.

Тушку разрубают на две или четыре части. При разрубке на две части – переднюю и заднюю – линия деления проходит по последнему поясничному позвонку. При разрубке на четыре части выделяют лопатки, окорочка, переднюю

и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. После этого от спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть. Окорочка и лопатки подвергают полной обвалке.

Ассортимент полуфабрикатов из птицы

Из кур, цыплят, индеек, уток изготавливают разнообразные полуфабрикаты, но ассортимент полуфабрикатов из птицы более узок, чем из мяса убойных животных (таблица 2).

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки (для жаренья и варки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Полуфабрикаты «тушка разделанная» заправлены «в кармашек» или «в две нитки».

Для супового набора используют мясокостную часть тушки, с которой срезаны ножки, филе, отрублена килевая кость и ребра. Мясокостную часть нарубают на куски массой 50–100 г и соединяют их с обработанными потрохами.

Котлеты рубленые готовят из мякоти окорочков, обрезков филе и кожи с грудным мускулом с добавлением хлеба, жира-сырца куриного или сливочного масла, молока и соли. Формуют и панируют котлеты на автоматах и полуавтоматах.

В наборы для бульонов входят остатки тушки после удаления филе и окорочков. В суповые наборы – голова и ноги. В наборы для студня – головы, ноги, шеи, желудки и сердца. В наборы для рагу входят обработанные желудки, сердца, крылья и шеи.

Соотношение всех составных частей в наборах регламентируется нормативными документами.

Централизованное производство полуфабрикатов из кур и цыплят

Обработка птицы очень трудоемка, и поэтому экономически выгодно проводить ее централизованно. Это позволяет также более рационально использовать получаемые при разделке пищевые отходы: перетапливать внутренний жир, комплектовать наборы для рагу и студней и т.д. При централизованном производстве можно механизировать такие трудоемкие операции, как обработка ножек путем очистки их в картофелечистке с подачей горячей воды, приготовление концентрированных бульонов и т.д.

Технологический процесс обработки птицы при централизованном производстве близок к аналогичному процессу на предприятиях, работающих на сырье, но дополнительно включает такие операции, как фасовка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Таблица 2 – Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых в специализированных птицегольевых цехах заготовочных предприятий

Вид птицы	Наименование полуфабрикатов
Мясо кур, цыплят	тушка куриная, подготовленная к кулинарной обработке, филе куриное с косточкой, филе куриное натуральное, филе панированное из кур, окорочок куриный, бедро, голень, набор для бульона куриный, набор суповой куриный, набор для студня куриный, набор для рагу куриный; котлеты особые из кур (из мякоти окорочков с кожей), котлеты рубленые из кур, потроха, кости, тушки цыплят разделанные
Мясо уток	тушка утиная, подготовленная к кулинарной обработке, окорочок утиный, бедро, голень, грудинка утиная, наборы для бульона, студня, рагу, суповой, полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи)
Мяса индеек	тушка индюшиная, подготовленная к кулинарной обработке, филе индюшиное, окорочок, бедро, голень индюшиные, наборы для бульона, студня, рагу, суповой, полуфабрикат для шеек фаршированных; полуфабрикаты рубленые из индейки (котлеты особые из мякоти окорочков с кожей)
Мясо гусей	разделанные тушки гусей, подготовленные к кулинарной обработке, окорочок, бедро, голень,

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

Качественные показатели мяса птицы определяют органолептическим, химическим и микроскопическим методами. Обычно применяют органолептический метод, который проводят в соответствии с требованиями действующих стандартов и технических условий; для оценки же отдельных показателей делают химические и микроскопические анализы.

По доброкачественности мясо птицы и кролика подразделяют на свежее, сомнительной свежести и несвежее; степень свежести определяют органолептическим методом.

Если по результатам органолептической оценки мясо птицы относят к сомнительной свежести, то тушки подвергают химическим и микробиологическим (бактериологическим) анализам.

Определение свежести мяса птицы и кроликов

При нарушении условий хранения (главным образом температуры и относительной влажности воздуха) неизбежны изменения химического состава и структуры тканей мяса, приводящие его к порче.

Внешне это проявляется у мороженых тушек в виде потемнения кожного покрова, появления плесени и неприятного запаха, сначала затхлого, затем кислого и, наконец, гнилостного. У непотрошенных тушек гусей возможно позеленение жира нижней части брюшины. Этот дефект проявляется в большей степени, если желудочно-кишечный тракт перед убоем был плохо очищен.

Органолептически мясо птицы оценивают по внешнему виду и цвету клюва, слизистой оболочки ротовой полости, глазного яблока, поверхности тушки, подножной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудобрюшной полости, мышцам на разрезе, а также по консистенции и запаху мяса, прозрачности и аромату бульона (см. таблицы 3 и 4).

Таким образом, свежее мясо птицы и кроликов должно быть без отклонений от нормы, мясо сомнительной свежести имеет начальные признаки порчи (едва заметные ослизнение, плесневение, изменения внешнего вида и цвета и т.п.), в несвежем мясе явно выражены признаки порчи.

Таблица 3 – Органолептические показатели мяса (тушек) птицы различной степени свежести

Показатель	Характерные признаки мяса (тушек) птицы		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет:			
клюва	Глянцевитый	Без глянца	Без глянца
слизистой оболочки ротовой полости	Блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажнена	Без блеска, розовато-серого цвета, слегка покрыта слизью, возможно наличие плесени	Без блеска, серого цвета, покрыта слизью и плесенью
глазного яблока	Выпуклое, роговица блестящая	Невыпуклое, роговица без блеска	Провалившееся, роговица без блеска
поверхности тушки	Сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком, у тощих – серого цвета с синюшным оттенком	Местами влажная, липкая под крыльями, в паху и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком	Покрыта слизью, особенно крыльями, в паху и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами
подкожной и внутренней жировой ткани	Бледно-желтого или желтого цвета	Бледно-желтого или желтого цвета	Подкожная – бледно-желтого цвета, внутренняя – желтовато-белого цвета с серым оттенком
серозной оболочки	Влажная, блестящая, без слизи и плесени	Без блеска, липкая, возможно наличие небольшого количества слизи и плесени	Покрыта слизью, возможно наличие плесени

Продолжение таблицы 3

Показатель	Характерные признаки мяса (тушек) птицы		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, у кур и индеек – бледно-розового цвета, у уток и гусей – красного	Влажные, оставляют пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек	Влажные, оставляют пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы менее плотные и менее упругие, чем у свежих, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин)	Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы	Затхлый в грудобрюшной полости	Гнилостный на поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутноватый, с легким неприятным запахом	Мутный, с большим количеством хлопьев и с резким неприятным запахом

Таблица 4 – Органолептические показатели мяса (тушек) кроликов различной степени свежести

Показатель	Характерные признаки мяса (тушек) кроликов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет:			
поверхности тушки	Покрыта подсохшей корочкой бледно-розового цвета	Местами увлажнена, слегка липкая и потемневшая	Покрыта слизью серовато-коричневого цвета
подкожной и внутренней жировой ткани	Желтовато-белого цвета	Желтовато-белого цвета; у размороженных тушек с красноватым оттенком	Серовато-белого цвета; у размороженных тушек с коричневым оттенком
серозной оболочки	Влажная, блестящая	Без блеска, липкая, возможно наличие небольшого количества слизи и плесени	Без блеска, покрыта слизью и плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета с красноватым оттенком	Влажные, оставляют пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета	Влажные, оставляют пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается, жир плотный	Мышцы менее плотные и менее упругие, чем у свежих тушек, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение 1 минуты), жир мягкий, у размороженных тушек слегка рыхлый	Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженных тушек рыхлый, осалившийся

Продолжение таблицы 4

Показатель	Характерные признаки мяса (тушек) кроликов		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу кроликов	Затхлый, наиболее выражен в брюшной полости	Гнилостный, наиболее выражен в брюшной полости
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутный, с легким неприятным запахом	Мутный, с большим количеством хлопьев и с резким неприятным запахом

При микроскопическом исследовании несвежего мяса на мазках обнаруживается большое число кокков и палочек (количественно палочки преобладают), а также много распавшейся мышечной ткани.

Для определения свежести мяса проводят химические исследования: реакцию на аммиак с реактивом Несслера и соли аммония, реакцию на пероксидазу с бензидином, определяют количество летучих жирных кислот, кислотное число жира, перекисное число жира (таблица 5).

Таблица 5 – Показатели качества мяса птицы при химическом исследовании

Определяемые показатели	Признаки мяса птицы	
	свежего	сомнительной свежести
Качественная реакция на содержание аммиака и солей аммония	Вытяжка зеленовато-желтого цвета, прозрачная или слегка мутная	Вытяжка интенсивно-желтая с оранжевым оттенком, помутневшая с выпадением тонкого осадка после отстаивания в течение 10–20 мин
Качественная реакция на наличие фермента пероксидазы	Вытяжка сине-зеленого цвета, переходящего в течение 1–2 мин в буро-коричневый	Вытяжка не приобретает специфического сине-зеленого цвета или сразу окрашивается в буро-коричневый цвет
Содержание летучих жирных кислот (в нежирной птице), мг КОН	До 4,5	От 4,5 до 9,0
Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира	До 1,0 (в охлажденных и мороженых тушках всех видов птицы)	В охлажденных тушках: жир куриный 1,0–2,5 гусиный 1,0–2,0 утиный 1,0–3,0 индюшиный 1,0–3,0 В мороженых тушках всех видов птицы 1,0–1,6
Перекисное число жира, % йода	До 0,01 (в охлажденных и мороженых тушках всех видов птицы)	В охлажденных тушках: куриный 0,01–0,04 гусиный 0,01–0,10 утиный 0,01–0,10 индюшиный 0,01–0,10 В мороженых тушках всех видов птицы 0,01–0,03

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД ИЗ ЦЕЛОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКА

Цель работы – освоить (приобрести навыки и умения) технологию приготовления полуфабрикатов (разделка и формовка птицы) и технологию приготовления кулинарных изделий и блюд из целой птицы и кролика.

Необходимые продукты

Для приготовления блюд (на одну порцию)¹

1. Птица отварная (по рецептуре 883 Сборника [5])

Птица (бройлер-цыпленок) 175 г

Лук репчатый 4 г

Петрушка (корень) 4 г

или сельдерей (корень) 4 г

2. Птица или кролик жареные (по рецептуре 894 Сборника)

Курица 163 г

или бройлер-цыпленок 147 г

или кролик 107 г

Сметана 2 г

Маргарин столовый 4 г

Масло сливочное 5 г

3. Гусь, утка фаршированные (по рецептуре 895 Сборника)

Гусь 195 г

или утка 184 г

Маргарин столовый 4 г

Яблоки 250 г

Сахар 5 г

Масло сливочное 5 г

Для разделки

Птица (бройлеры-цыплята) 1 шт. на 2 студентов.

Для оформления блюд

Огурцы, помидоры по 300 г

Зеленый горошек консервированный 1 банка

Зелень

Примечание

¹ Здесь и далее количество порций зависит от количества студентов в группе. Рассчитывать общее количество продуктов исходя из расчета $\frac{1}{2}$ порции на студента

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на сырье определенного качества (кондиции) с учетом установленных для него норм отходов: сельскохозяйственная птица – полупотрошенная II категории, кролик потрошенный II категории. При использовании стандартного сырья другой кондиции или способов обработки нормы вложения продуктов массой брутто соответственно изменяются.

Нормы расхода соли и специй, зелени на одно блюдо из сельскохозяйственной птицы и кролика в г²:

- соль 3–5
- перец 0,05
- лавровый лист 0,02
- зелень укропа и петрушки 3–5

Оборудование

Ножи и ножницы для разделки птицы, разделочные доски, весы технические, игла поварская, нить прочная длиной 10 м для формовки и зашивания птицы, тарелки, вилки, плита, жарочный шкаф, противень, сковорода, кастрюля, лотки и полиэтиленовые пакеты для замораживания полуфабрикатов, рукав для запекания, термометр.

Теоретический материал

Подготовка тушки к кулинарной обработке (формовка)

Полуфабрикат «тушка, подготовленная к кулинарной обработке» можно приготовить из сельскохозяйственной птицы (цыплят, уток и утят, индеек), дичи и кролика.

Обработанные тушки птицы (размороженные, опаленные, потрошенные и вымытые) перед тепловой обработкой (варкой, жаркой) в целом виде обязательно формуют (заправляют), т.е. придают им компактную форму, прикрепляя ножки и крылья к туловищу, чтобы тушки равномерно прогревались при варке и легче порционировались при жаренье.

Существует несколько традиционных способов формовки тушек («в кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки»). В настоящее время наряду с этими способами применяют формовку с помощью специальной эластичной сетки или перевязывание тушки нитками либо шпагатом.

Практика выработала более простые способы формования, применяемые при массовом изготовлении полуфабрикатов. Кожу, оставшуюся от шеи, заворачивают на спинку, крылышки подвертывают к спине. Ножки соединяют пяточными суставами вместе и шпагатом привязывают к хвостовой части. Существуют и специальные металлические зажимы для формования тушек.

² Нормы учитывать для этой и всех последующих работ

Крупную дичь заправляют, как птицу.

Мелкую дичь заправляют «в муфточку» (ножка в ножку) или «клювом».

Для заправки «в кармашек» на стенке брюшной полости тушки птицы ниже кия грудной кости с двух сторон делают разрезы кожи («кармашки») и вправляют в эти прорезы заплосневые суставы окорочков. Оставшуюся часть кожи шеи помещают в образовавшееся после удаления трахеи, зоба и пищевода отверстие или закрывают кожей шейное отверстие (заворачивают ее на спинку), крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи. Так заправляют гусей, уток для жаренья, а кур, цыплят и индеек – для варки.

При заправке «в одну нитку» тушку кладут на спинку, придерживают левой рукой, а правой прокалывают окорочка поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу под конец выступа филейной части (в конец кия), прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спинке. Кожу от шейки заворачивают на спинку. В одну нитку заправляют птицу и дичь для жарки (рисунок 2).

Заправка «в две нитки» – тушку кладут на спинку, иглу с ниткой пропускают через ножку в месте сгиба, продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки заворачивают на спинку, закрывают горловое отверстие, иглу с этой же ниткой пропускают через одно крыло, захватывают кожу шеи и спины, прокалывают второе крыло, концы первой нитки (один, оставшийся у окорока, и второй у крыла) связывают. Второй ниткой прикрепляют ножки к туловищу. Для этого тушку кладут на спинку, иглой со второй ниткой прокалывают тушку у таза, прижимают этой ниткой (петлей) ножки, пропустив ее обратно через тушку, прокалывают конец кия с другой стороны, связывают концы нитки. Так заправляют кур, цыплят, индеек, крупную дичь для жаренья (рисунок 2).

При формовке без иглы (перевязыванием) берут нитки длиной 0,5 – 0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости, затем концы петли пропускают посередине крыльной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур и цыплят.

Концы передних ножек при формовке кроликов должны быть вставлены в прорезы между третьим и четвертым ребрами, задние ножки вытянуты.

Разделка тушки птицы

Тушки кур расчленяют на филе или филе с косточкой, окорочка, крылья, спинно-лопаточную часть вместе с грудной, карокоидной костями и ключицей, пояснично-крестцовую часть (рисунок 3, таблица 6).

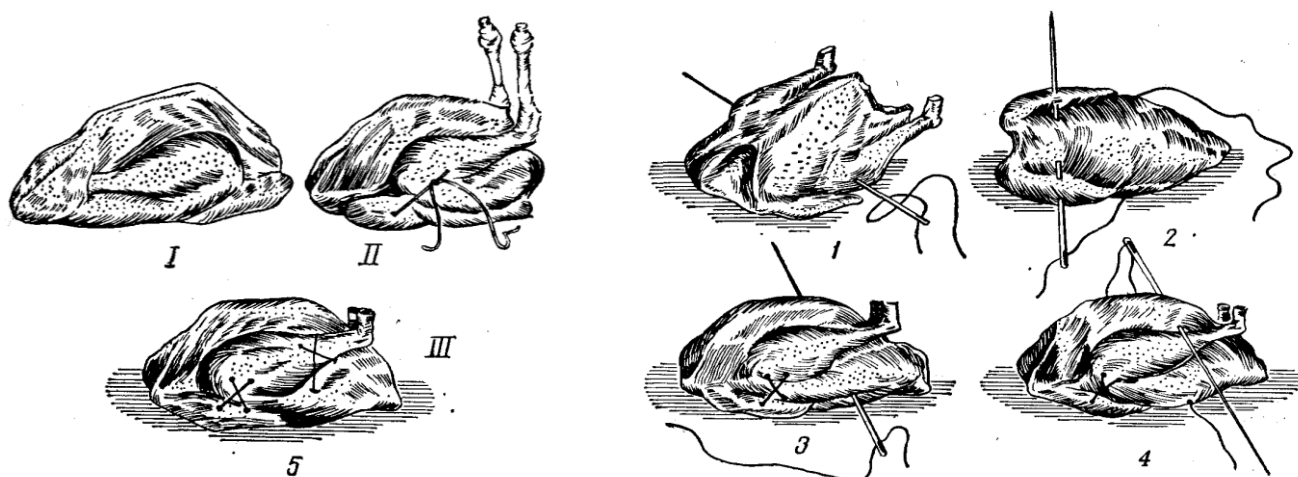


Рисунок 2 – Способы заправки сельскохозяйственной птицы и крупной пернатой дичи: I – «в кармашек»; II – «в одну нитку»; III – «в две нитки»: 1 – пропускание иглы с ниткой через окорочка; 2 – прикрепление крылышек и кожи шеи к мышцам спинки; 3 – пропускание иглы с ниткой через кости таза; 4 – пропускание иглы через филейную часть; 5 – тушка, заправленная «в две нитки» [7]



Рисунок 3 – Схема разделки сельскохозяйственной птицы: 1 – целая тушка птицы; 2 – двойная грудка с крыльями; 3 – двойная грудка (конус); 4 – грудка; 5 – двойное филе; 6 – одинарное филе; 7 – крыло; 8 – нога с частью спинки и позвоночником; 9 – нога с частью спинки; 10 – нога; 11 – бедро; 12 – мякоть, снятая с бедра; 13 – голень [3]

Тепловая обработка птицы, дичи и кролика

По виду тепловой обработки блюда из кур, птицы, дичи и кролика классифицируют аналогично блюдам из мяса на отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные.

Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы и дичи, ее возраста, упитанности и других факторов. Так, кур, индеек, кроликов варят, жарят и тушат; гусей и уток – чаще жарят и тушат для вторых блюд. Мясо старой птицы варят или тушат, так как при жаренье оно недостаточно размягчается. Дичь обычно жарят.

Уменьшение массы птицы при тепловой обработке вызвано выделением влаги, вытапливанием жира и потерей растворимых веществ. Потеря массы при

варке птицы меньше, чем при варке мяса, и составляет 18–20 %. Потери массы птицы при жаренье значительно больше: гуси – 40 %, утки – 35, куры – 31. Это объясняется тем, что при жаренье больше вытапливается жира, чем при варке. Кроме того, почти весь жир откладывается под кожей и во внутренней полости тушки. Поэтому он легко вытапливается при тепловой обработке.

Таблица 6 – Нормы выхода полуфабрикатов и пищевых обработанных субпродуктов при комплексной разделке тушек кур, % от массы тушек

Полуфабрикат, части тушки	Потрошенная тушка	
	I категория	II категория
Филе с косточкой	17,2	18,5
Окорочок	29,5	31,8
Набор для бульона	50,7	46,8
Технические отходы и потери при разделке тушки	1,4	1,7
Потери при изготовлении полуфабрикатов	1,2	1,2
Итого	100	100

Белки мяса птицы при тепловой обработке денатурируют и уплотняются так же, как и белки мяса. Однако ткани мяса птицы отличаются меньшим диаметром мышечных волокон и уплотняются меньше.

Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергать их тепловой обработке целиком, поэтому порционируют их обычно после варки и жаренья и только при приготовлении некоторых блюд птицу нарубают до тепловой обработки.

Чтобы обеспечить равномерный прогрев, тушки перед тепловой обработкой обязательно формируют и заправляют.

Время тепловой обработки колеблется от 2 до 4 ч в зависимости от возраста и размера птицы (см. приложение).

После тепловой обработки изменяются и органолептические показатели мяса птицы, дичи и кролика. Оно становится более нежным, сочным, приобретает специфические вкус и аромат. Сочность готовых изделий зависит от способа тепловой обработки. В формировании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества, продукты реакции меланоидинообразования, продукты распада жиров и др.

Общие приемы варки

Для вторых блюд отваривают чаще всего кур и цыплят, реже – кроликов, гусей, уток, а для холодных блюд варят также и дичь. Дичь для вторых блюд варят редко, обычно отварная дичь используется при изготовлении салатов и

других холодных закусок, но процесс варки дичи в основном не отличается от варки домашней птицы.

Варят заправленные «в кармашек», в одну или две нитки тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2–2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при 85–90 °С до готовности. Готовность определяют проколом поварской иглой толстой части мякоти ножки; птица готова, если игла свободно входит, а вытекающий из прокола сок прозрачный. Время варки цыплят 20–30 мин, молодых кур – 50–60 мин, старых – 3–4 ч, гусей и индеек – 1–2 ч, дичи – 20–40 мин.

При порционировании птицу вначале разрубают пополам в продольном направлении, а затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков.

Отпускают птицу по два куска (филе и окорочок) на порцию. При порционировании птицы, особенно крупной, можно вырубить спинную кость. Кролика рубят на четыре-шесть и более частей в зависимости от величины тушки и выхода порции.

При отпуске отварную птицу поливают соусом белым, белым с яйцом или подают натуральной, полив бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир – рассыпчатый рис, картофельное пюре, зеленый горошек, припущенные и отварные овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным соусом, так как мясо этих птиц темное. Гарнир – тушеная капуста, печеные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокочанной капусты.

Общие правила жаренья

Птицу, дичь и кроликов жарят как целыми тушками, так и порционными кусками. Их жарят основным способом (на плите, электросковородах, в жарочных шкафах, электрогрилях), реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, готовят мясной сок, которым поливают птицу при отпуске. Для жаренья можно использовать внутренний жир птицы.

Подготовленные (заправленные) тушки кур, цыплят, бройлеров-цыплят индеек, гусей, уток, кроликов натирают солью с поверхности и изнутри, кладут спинкой вниз на противень с разогретым с жиром (150–160 °С) и обжаривают на плите до образования равномерной румяной корочки по всей поверхности тушки. Обжаренные тушки ставят в жарочный шкаф (температура не более 200 °С) на 15–20 мин для доведения до готовности. Готовность определяют проколом ножки поварской иглой.

Для жаренья в жарочном шкафу подготовленные тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз. Нежирную птицу смазывают сметаной или поливают растопленным жиром, жирную поливают горячим бульоном или водой. Противни с птицей ставят в жарочный шкаф с температурой в начальный период жарки (10 мин) 200–250, затем – 160 °С.

Тушки старых кур, гусей, уток, индеек перед жареньем рекомендуется отварить до полуготовности.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Продолжительность жарки цыплят, куропаток, рябчиков – 20–30 мин, тетеревов – 40–45, кур и уток – 40–60 мин, гусей и индеек – 1–1,5 ч

Готовые тушки домашней птицы и дичи вынимают из жарочного шкафа, удаляют нитки, перекладывают в другую посуду, а с жидкости, оставшейся на противне, снимают жир и готовят из нее подливку (сок), которым поливают птицу при подаче.

Непосредственно перед подачей птицу, дичь и кролика рубят на порционные куски. Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусков. Филе рубят в поперечном направлении, а ножки – наискось. На порцию используют по два куска (филе и окорочок). При порционировании крупной птицы можно вырубить позвоночник (спинную кость). Для этого птицу разрубают вдоль так, чтобы одна половина получилась со спинной костью, которую вырубает, а далее поступают, как указано выше.

Перед подачей нарубленные куски птицы кладут в сотейник или на противни, подливают мясной сок и прогревают в жарочном шкафу 5–7 мин при температуре 160–180 °С. При отпуске птицу поливают мясным соком и сливочным маслом. Гарнир – жареный картофель, сложный гарнир; к жирной птице (гусю, утке) подают тушеную капусту, яблоки печеные. Отдельно в салатнике можно подать дополнительно салат зеленый, из свежих огурцов и помидоров, из белокочанной и краснокочанной капусты, фрукты, зелень, моченые яблоки, варенье брусничное, черносмородиновое и др.

Рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов жарят, как сельскохозяйственную птицу. Рябчиков и куропаток подают целыми тушками или нарубленными пополам в продольном направлении. Крупную дичь порционируют, как птицу.

Мелкую дичь (вальдшнепов, бекасов, перепелов, дупелей) предварительно подготавливают: филейные части тушки птицы покрывают отбитыми кусочками шпика и перевязывают шпагатом. Жарят их не на сковороде, а в сотейнике, чтобы масло не перегревалось. После образования поджаристой корочки сотейник закрывают крышкой и, уменьшив нагрев, доводят до готовности. Подают целыми тушками на крутонах, смазанных паштетом из печени. Гарнир – картофель жареный (фри), печеные яблоки. Отдельно подают салаты из свежих овощей и фруктов, брусничное или клюквенное варенье и т.п.

Кроликов разрубают вдоль, а затем поперек на четыре-шесть и более частей в зависимости от величины тушек и массы порций. Гарнируют жареным

картофелем, поливают мясным соком и сливочным маслом. Дополнительно можно подать салаты из свежих овощей и фруктов, зелень.

Оценка качества готового блюда

Порционные куски отварной птицы должны состоять из двух частей – филе и окорочка. Мякоть должна составлять не менее 65 % порции. Цвет – от серо-белого до светло-кремового. Внешний вид – аккуратно нарубленные куски уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция – сочная, мягкая, нежная. Запах – птицы или кролика в вареном виде. Вкус – в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Допускаются, но считаются дефектами надрывы кожи, следы пеньков на крыльях, неравномерное обжаривание. На внутренней части не должно быть сгустков крови, остатков зоба и других органов.

Жареные птица и кролик должны иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек – белый, окорочков – серый или светло-коричневый. Консистенция – мягкая и сочная. Кожа – чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Отклонение в массе отдельных порций для отварной и жареной птицы допускается $\pm 3\%$, но масса 10–15 порций не должна иметь отклонений.

Вареные и жареные целые тушки хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения (но не более 24 ч) их охлаждают и хранят в холодильнике, а перед использованием нарубают и прогревают. Тушки мелкой птицы готовят по заказу, так как при хранении их качество заметно ухудшается.

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи одно из блюд.
2. Составить отчет в виде технологической карты.
3. Дать оценку качества приготовленного блюда.
4. Разделать птицу на заданные виды полуфабрикатов.

Ход работы

1. Составить технологическую схему приготовления блюда по заданной рецептуре, указав следующие разделы:
 - 1) приготовление полуфабриката;
 - 2) приготовление гарнира;
 - 3) приготовление соуса;
 - 4) доведение блюда до готовности;
 - 5) отпуск готового блюда.
2. Составить технологическую карту по установленной форме. Обязательно указать требование к качеству и органолептическую оценку готового блюда.

3. Рассчитать массу «брутто» продуктов необходимых для приготовления блюда. Количество порций принять равным половине числа студентов в группе.
4. Произвести технологические расчеты выхода полуфабрикатов и готовых блюд (по операциям).
5. Подготовить компоненты к закладке (в том числе формовка птицы), определить потери массы при холодной обработке.
6. Приготовить блюдо и оформить его к подаче.
7. Одну порцию оформленного блюда представить для оценки преподавателем.
8. Провести органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
9. Разделать птицу (бройлеры-цыплята) на заданные виды полуфабрикатов (обязательно отделить филе с косточкой и оставить для приготовления котлет по-киевски).

Рецептуры блюд для приготовления

1. Птица отварная (по рецептуре 883 Сборника [5])

Состав	Брутто	Нетто
Птица (бройлер-цыпленок)	175	126
Лук репчатый	4	3
Петрушка (корень)	4	3
или сельдерей (корень)	4	3
Масса вареной птицы		100

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2–2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по два кусочка (филе и окорочок) на порцию.

При порционировании птицы, особенно крупной (бройлеров-цыплят), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Норма отходов при порционировании целой отварной или жареной птицы 3 % к массе птицы после тепловой обработки.

Нарубленные порции птицы, дичи или кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают соусом или подают натуральной без соуса.

Гарниры – каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Соусы – паровой, белый с яйцом.

2. Птица или кролик жареные (по рецептуре 894 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	163	112
или бройлер-цыпленок	147	106
или кролик	107	102
Сметана	2	2
Маргарин столовый	4	4
Масло сливочное	5	5
Масса жареной птицы или кролика		75

Подготовленные тушки птицы и кроликов солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150–160 °С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется предварительно отваривать до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей по 2 куску (филе и окорочок). При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток) можно вырубить спинную кость (см. птицу отварную).

Кроликов нарубают на четыре-шесть и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При отпуске жареные птицу и кролика гарнируют, поливают мясным соком и сливочным маслом. Можно отпускать и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Гарниры – гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки пе-

ченные, сложный гарнир. Дополнительно на гарнир подают зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50-75 г (нетто) на порцию. Салаты подают отдельно.

3. Гусь, утка фаршированные (по рецептуре 895 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Гусь	195	129
или утка	184	119
Маргарин столовый	4	4
Яблоки	250	175
Сахар	5	5
Масло сливочное	5	5
Масса фарша		150
Масса жареного изделия		225
Выход		230

Обработанную тушку гуся или утки фаршируют яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 мин. Для начинки яблоки (лучше кислых сортов) очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и посылают сахаром. При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком, выделившимся при жаренье, и растопленным сливочным маслом.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие существуют способы формовки сельскохозяйственной птицы?
2. Как заправить птицу «в две нитки»?
3. Какие способы формовки применяют для дичи?
4. Как формуют кролика?
5. Какие способы тепловой обработки применимы для целой птицы?
6. Каковы потери при разделке и тепловой обработке птицы?
7. Как зависят потери от жирности сырья?
8. Требования, предъявляемые к качеству отварной и жареной птицы.
9. Как проверить кулинарную готовность тушки?
10. Какие полуфабрикаты можно получить при разделке сельскохозяйственной птицы?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (БЕЗ ПАНИРОВКИ), КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД ИЗ НИХ

Цель работы – освоить (приобрести навыки и умения) технологию приготовления порционных полуфабрикатов (без панировки), кулинарных изделий и блюд из них.

Необходимые продукты

Для приготовления блюд (на одну порцию)

1. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами (по рецептуре 885 (918) Сборника)

Филе цыпленка 140 г

Кислота лимонная 0,2 г

Грибы белые свежие 26 г

или шампиньоны свежие 33 г

Масло сливочное 20 г

Батон 25 г

Бульон (по рецептуре 1023 Сборника) 110 г

Маргарин столовый 5 г

Мука пшеничная 5 г

Лук репчатый 4,8 г

Петрушка (корень) 4 г

или сельдерей (корень) 4,4 г

Вино (белое сухое) 10 г

2. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика (по рецептуре 898 Сборника)

Бройлер-цыпленок (мякоть без кожи) 223 г

или фазан 1/8 шт.

или куропатка серая 1/3 шт.

или глухарь 1/16 шт.

или кролик 90 г

Масло сливочное 20 г

Батон 30 г

3. Цыплята, тушеные с морковью и репой (по рецептуре 889 Сборника)

Цыпленок 157 г (можно взять полуфабрикаты, полученные при разделке)

Мука пшеничная 8 г

Морковь 50 г

Репа 40 г

Лук репчатый 48 г
Сельдерей (корень) 15 г
Маргарин 15 г
Сметана 75 г
Масло сливочное 4 г

Оборудование

Ножи и ножницы для разделки птицы, разделочные доски, весы технические, тарелки, вилки, плита, жарочный шкаф, противень, сковороды, кастрюли, сотейник, термометр.

Теоретический материал

Порционные полуфабрикаты (без панировки)

Из птицы, дичи и кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные из филе (жареные или припущенные); тушеные порционные куски птицы (филе и окорочок).

Для приготовления натуральных котлет используют филе кур, индеек, реже фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.

Для отделения филе обработанную птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах так, чтобы они легли па разделочную доску, снимают кожу с филейной (килевой) части. Затем по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльной) косточкой (для котлет по-киевски), а затем другое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе).

Малое филе отделяют от большого и зачищают их. От большого филе отрезают остаток ключицы (косточку-вилку).

Далее с большого филе срезают поверхностные пленки (рисунок 4) тонким и влажным ножом. В большом филе с внутренней его стороны делают один или два небольших косых надреза мякоти (рисунок 5), перерезают в нескольких местах сухожилие или вырезают его и разворачивают мякоть в обе стороны от разреза так, чтобы открылось проходящее внутри него сухожилие, которое перерезают в двух-трех местах, после чего филе формируют. Из малого филе вытягивают продольное сухожилие (рисунок 6), а затем мякоть отбивают.

При приготовлении котлет натуральных в разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

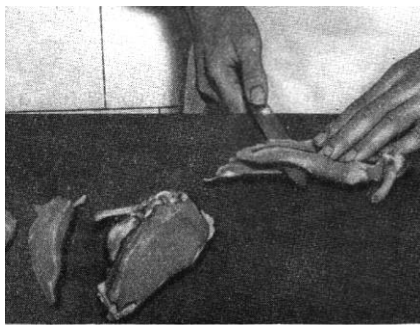


Рисунок 4 – Удаление с филе наружной пленки

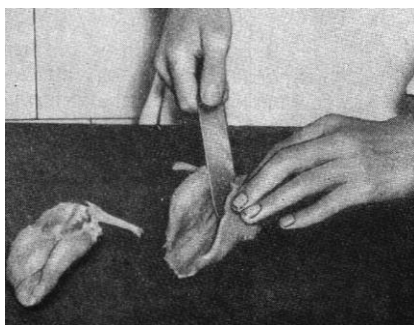


Рисунок 5 – Подрезание большого филе

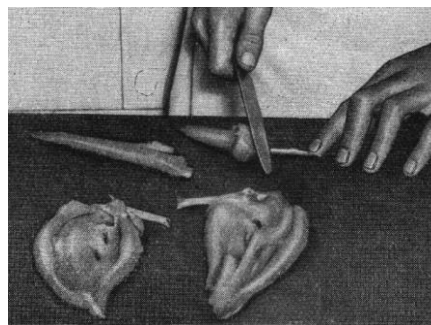


Рисунок 6 – Удаление сухожилия из малого филе

Тепловая обработка

Филе кур и дичи (котлеты натуральные) можно припускать или жарить.

При припускании продукты, уложенные в один ряд на дно сотейника, смазанное маслом или маргарином, заливают бульоном на 1/3–1/4 их высоты, добавляют сливочное масло, лимонный сок, соль и припускают под закрытой крышкой на слабом огне. Благодаря лимонному соку мясо не только размягчается, но и становится более белым. Порционные куски молодых кур укладывают наклонно (под углом в 45° к плоскости дна) и припускают с ароматическими кореньями и луком, которые кладут на дно сотейника. Полученный при припускании бульон используют для приготовления соусов. При отпуске припущенные натуральные котлеты из птицы поливают соусом белым, белым с яйцом или подают натуральными, полив бульоном и растопленным сливочным маслом. Гарнир – рассыпчатый рис, картофельное пюре, зеленый горошек, припущенные и отварные овощи в молочном соусе или масле.

Жарят котлеты натуральные из филе птицы или дичи основным способом на масле. При подаче кладут на крутон, поливают растопленным маслом, рядом укладывают гарнир: картофель жареный или сложный гарнир (морковь и зеленый горошек, заправленные маслом; цветная капуста, жареный картофель). Гарнир можно положить в корзиночки (тарталетки).

Порционные куски птицы (филе и окорочок) можно тушить. Тушение придает блюдам особый вкус и сочность, поэтому тушат чаще всего старую птицу, которую нельзя использовать для жаренья. Подготовленные порционные полуфабрикаты для тушеных блюд сначала обжаривают, а потом тушат в соусе или бульоне, иногда с добавлением томата-пюре, овощей, грибов, специй и пряностей.

Требования к качеству готового блюда

Котлеты натуральные – без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в двух-трех местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина ее 3–4 см вместе с обрубленной частью головки. Масса косточки 5 г. Полуфабри-

кат может содержать внутри алое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от бело-розового до розового. Запах – присущий свежему мясу птицы. Консистенция мяса – плотная, упругая.

Жареные порционные полуфабрикаты без панировки из филе птицы и кролика должны иметь румяную корочку. Тушеные полуфабрикаты – цвет поверхности, соответствующий соусу, кожа – чистая, целая, без остатков пера и кровоподтеков. Цвет филе кур и индеек – белый, окорочков – серый или светло-коричневый. Консистенция – мягкая и сочная. Вкус и запах – соответствующий виду птицы или кролика, при тушении – соуса, без посторонних, порочащих вкуса и запаха.

Задание

1. Подготовить порционные полуфабрикаты.
2. Приготовить и оформить для подачи одно из блюд.
3. Составить отчет в виде технологической карты.
4. Дать оценку качества приготовленного блюда.

Ход работы

1. Составить технологическую схему приготовления блюда по заданной рецептуре, указав следующие разделы:
 - 1) приготовление полуфабриката;
 - 2) приготовление гарнира;
 - 3) приготовление соуса;
 - 4) доведение блюда до готовности;
 - 5) отпуск готового блюда;
 - 6) требование к качеству и органолептическая оценка готового блюда;
 - 7) схема блюда и расчет сырья.
2. Составить технологическую карту по установленной форме.
3. Рассчитать массу «брутто» продуктов необходимых для приготовления блюда. Количество порций принять равным числу студентов в группе.
4. Подготовить заявку на количество требуемых продуктов и инвентаря для приготовления блюда.
5. Подготовить компоненты к закладке, определить потери массы при холодной обработке.
6. Приготовить блюдо и оформить его к подаче.
7. Провести органолептическую оценку качества приготовленного блюда.

Рецептуры блюд для приготовления

1. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами (по рецептуре 885 (918) Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Филе цыпленка	140	137
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масло сливочное	7	7
Масса припущенной котлеты	-	100
Грибы белые свежие	26	20
или шампиньоны свежие	33	25
Масса готовых грибов	-	15
Гренки № 1365	-	15
Соус № 1025	-	100
Выход	-	230

Филе птицы зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого – остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12–15 мин.

Подготовленные белые свежие грибы отваривают в воде (25–30 мин), тщательно промытые сушеные грибы замачивают в течение 3–4 ч, затем в этой же воде варят 1,5–2 ч. При использовании свежих шампиньонов их припускают. Отвар используют при припускании птицы.

При отпуске котлету кладут на гренки, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые готовят на бульоне, полученном после припускания котлет.

Гарниры – рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

2. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика (по рецептуре 898 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица (мякоть без кожи)	192	69
или бройлер-цыпленок (мякоть без кожи)	223	69
или фазан	1/8 шт.	57
или куропатка серая	1/3 шт.	57
или глухарь	1/16 шт.	57
или кролик	90	63
Масло сливочное	5	5
Масса жареной котлеты	-	50
Гренки № 1365	-	20
Масло сливочное	5	5
Выход	-	75

Подготовленное филе птицы или дичи, или мякоть кролика жарят на масле непосредственно перед подачей. При отпуске котлеты кладут на гренки, гарнируют и поливают маслом.

Гарниры – картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

3. Цыплята, тушеные с морковью и репой (по рецептуре 889 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Цыпленок	157	109 / 75 *
Мука пшеничная	4	4
Морковь	50	40
Репка	40	30
Лук репчатый	48	40
Сельдерей (корень)	15	10
Маргарин	15	15
Соус № 1044	-	75
Масса гарнира и соуса	-	150
Выход	-	225

* В числителе указана масса цыпленка нетто, в знаменателе – масса тушеного цыпленка.

Подготовленные овощи (морковь, репу, лук репчатый, сельдерей) нарезают соломкой. Лук репчатый и морковь пассируют. Репу предварительно бланшируют, потом обжаривают. Подготовленную тушу цыпленка разрубают на порции, панируют в муке и обжаривают на маргарине до образования короч-

ки. Обжаренного цыпленка кладут в сотейник, добавляют подготовленные овощи, немного воды, закрывают посуду крышкой и тушат до полуготовности, затем заливают соусом сметанным и доводят до готовности.

Тушеного цыпленка отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Это блюдо можно готовить в порционных горшочках.

Вопросы для самоконтроля

1. Как приготовить порционные полуфабрикаты из птицы?
2. Из каких видов птиц можно приготовить порционные полуфабрикаты?
3. Какие части кролика можно использовать для приготовления порционных полуфабрикатов?
4. Какие способы тепловой обработки применимы к порционным полуфабрикатам без панировки?
5. Какие блюда можно приготовить из порционных полуфабрикатов?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАНИРОВАННЫХ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Цель работы – освоить (приобрести навыки и умения) технологию приготовления панированных порционных полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из них.

Необходимые продукты

Для приготовления блюд (на одну порцию)

1. Филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом (по рецептуре 891 Сборника)

Филе индейки без кожи 90 г

Яйца (для льезона) 1/4 шт.

Мука пшеничная 10 г

Яблоки свежие 29 г

Чернослив 27 г

Сахар 4 г

Кулинарный жир 10 г

Горошек зеленый консервированный 31 г

Помидоры свежие 35 г

2. Котлеты по-киевски (по рецептуре 897 Сборника)

Курица 231 г

или филе куриное (полуфабрикат с косточкой от разделки с лаб.раб. № 1)
83 г + 7 г (косточка)

Масло сливочное 40 г

Яйцо 1/4 шт.

Хлеб пшеничный 28 г

Кулинарный жир 15 г

3. Котлеты из филе птицы или дичи панированные жареные (по рецептуре 899 Сборника)

Курица 192 г

или бройлер-цыпленок 223 г

или фазан 1/6 шт.

или глухарь 1/12 шт.

Хлеб пшеничный 17 г

Яйцо 1/7 шт.

Масло сливочное 15 г

Оборудование

Ножи и ножницы для разделки птицы, разделочные доски, весы технические, тарелки, вилки, плита, жарочный шкаф, противень, сковороды, кастрюли, таяпка для отбивания филе, термометр.

Теоретический материал

Панированные порционные полуфабрикаты

Для отделения филе обработанную птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах так, чтобы они легли на разделочную доску, снимают кожу с филейной (килевой) части. Затем по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльевой) косточкой (для котлет по-киевски), а затем другое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе).

Малое филе отделяют от большого и зачищают их. Из малого филе вытягивают продольное сухожилие. От большого филе отрезают остаток ключицы (косточку-вилку), зачищают от мякоти и сухожилий плечевую (крыльевую) косточку и укорачивают ее до 3–4 см, отрубают от нее утолщенную часть. Далее с большого филе тонким и влажным ножом срезают поверхностные пленки. В большом филе с внутренней его стороны перерезают в нескольких местах сухожилие, разворачивают филе и мякоть отбивают.

Котлета панированная. Полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты. В отличие от натуральных эти полуфабрикаты смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

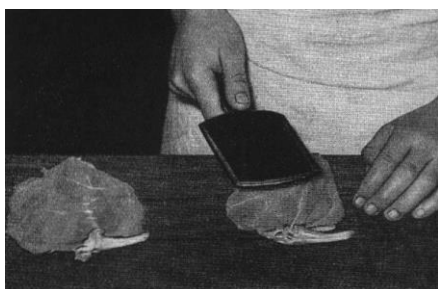


Рисунок 7 – Отбивание куриного филе для котлет по-киевски

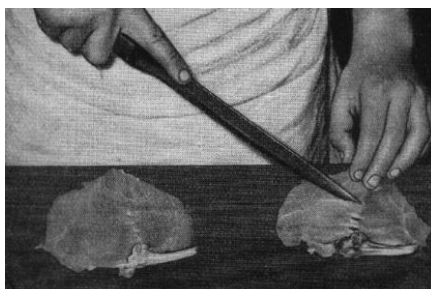


Рисунок 8 – Подрезание сухожилий большого филе

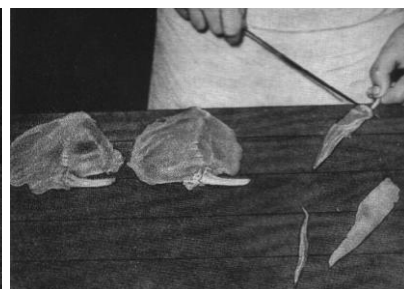


Рисунок 9 – Удаление сухожилий из малого филе

Котлеты фаршированные (по-киевски). Подготовленное большое филе курицы (с косточкой) надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают плоской стороной ножа до толщины 2,5–3 мм; сухожилия слегка надрезают, и, если образуются разрывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки малого филе или обрезки большого; на середину отбитого

филе кладут сформованный в виде сигары (груши, шишки) кусочек холодного сливочного или зеленого масла (растертого с зеленью петрушки, лимонным соком и яичными желтками), или сливочное масло, смешанное с желтком вареного яйца, протертым через сито.

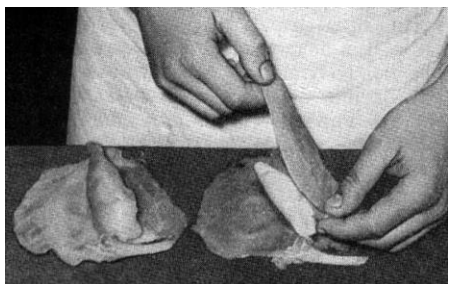


Рисунок 10 – Накладывание малого филе на масло

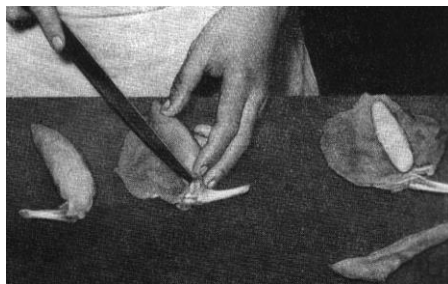


Рисунок 11 – Формовка котлет по-киевски

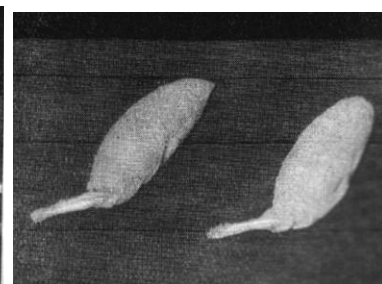


Рисунок 12 – Сформованная котлета по-киевски

Масло накрыть тонкой полоской мяса внутреннего (малого) филе и закрыть при помощи ножа со всех сторон мясом. Заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть малое филе с маслом. Котлеты солят, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и панируют в белой панировке (рисунки 7–12).

До жарки котлеты хранят в холодильнике, чтобы масло не растаяло.

Тепловая обработка

Жарят котлеты панированные из филе птицы или дичи основным способом на масле, реже во фритюре, и доводят до готовности в жарочных шкафах. Жарить котлеты нужно непосредственно перед подачей.

Требования к качеству готового блюда

Котлеты панированные должны отвечать тем же требованиям, что и натуральные. Поверхность их должна быть покрыта ровным слоем белой панировки; не допускается отставание или увлажнение панировки.

Котлеты из филе кур панированные должны иметь золотистый цвет. Консистенция – мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты фаршированные. Подают на крутонах (можно и без них), поливают сливочным маслом, отпускают с картофелем, жареным во фритюре (пай), зеленым горошком или сложным гарниром. Можно подать свежие фрукты, овощи, зелень. Отдельно подают соус красный с вином.

Котлеты по-киевски. На блюдо или тарелку кладут крутон из пшеничного хлеба или слоеного теста, на него – котлету и поливают маслом. Сбоку помещают тарталетку с зеленым горошком или овощами в молочном соусе. С двух

сторон размещают картофель, жаренный во фритюре. На гарнир можно подать свежие фрукты, овощи. Блюдо украшают зеленью. Отдельно подают соус красный с вином. При подаче котлету нужно полить растопленным сливочным маслом, а на косточку надеть папильотку.

Задание

1. Подготовить порционные панированные полуфабрикаты.
2. Приготовить и оформить для подачи одно из блюд.
3. Составить отчет в виде технологической карты.
4. Дать оценку качества приготовленного блюда.

Ход работы

1. Составить технологическую схему приготовления блюда по заданной рецептуре, указав следующие разделы:
 - 1) приготовление полуфабриката;
 - 2) приготовление гарнира;
 - 3) приготовление соуса;
 - 4) доведение блюда до готовности;
 - 5) отпуск готового блюда;
 - 6) требование к качеству и органолептическая оценка готового блюда;
 - 7) схема блюда и расчет сырья.
2. Составить технологическую карту по установленной форме.
3. Рассчитать массу «брутто» продуктов необходимых для приготовления блюда. Количество порций принять равным половине от числа студентов в группе (из расчета $\frac{1}{2}$ порции на человека).
4. Подготовить заявку на количество требуемых продуктов и инвентаря для приготовления блюда.
5. Подготовить компоненты к закладке, определить потери массы при холодной обработке.
6. Приготовить блюдо и оформить его к подаче.
7. Провести органолептическую оценку качества приготовленного блюда.

Рецептуры блюд для приготовления

1. Филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом (по рецептуре 891 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Филе индейки (мякоть без кожи)	90	90
Яйца (для льезона)	1/4 шт.	10
Мука пшеничная	10	10
Фарш:		

Яблоки свежие	29	20
Чернослив	27	40 / 30 *
Сахар	4	4
Масса фарша	-	50
Масса полуфабриката	-	160
Кулинарный жир	10	10
Масса жареного фаршированного филе	-	115
Горошек зеленый консервированный	31	20
Помидоры свежие	35	30
Выход	-	165

* В числителе – масса припущенного чернослива, в знаменателе – масса чернослива без косточки.

Филе индейки нарезают на порционные куски, отбивают, посыпают солью. На подготовленное филе кладут фарш, завертывают в виде конверта, смачивают в льезоне и панируют в пшеничной муке. Подготовленные изделия обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша яблоки без кожицы и семенного гнезда нарезают соломкой и посыпают сахарным песком, подготовленный чернослив припускают, удаляют косточки, измельчают, соединяют с яблоками и перемешивают.

Подают филе с маринованными плодами, оформляют зеленью петрушки. На гарнир подают яблоки маринованные, зеленый горошек консервированный, помидоры свежие, нарезанные дольками или кружочками.

2. Котлеты по-киевски (по рецептуре 897 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	231	83 + 7 (косточка)
или филе куриное (полуфабрикат с косточкой)	-	83 + 7
Масло сливочное	30	30
Яйцо	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	28	25
Масса полуфабриката	-	145 + 7
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных котлет	-	128 + 7
Масло сливочное	10	10
Выход	-	138 + 7

Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5–7 мин до

образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках.

Гарниры – горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

3. Котлеты из филе птицы или дичи панированные жареные (по рецептуре 899 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	192	69
или бройлер-цыпленок	223	69
или фазан	1/6 шт.	69
или глухарь	1/12 шт.	69
Хлеб пшеничный	17	15
Яйцо	1/7 шт.	6
Масса полуфабриката	-	85
Масло сливочное	10	10
Масса жареного филе	-	75
Масло сливочное	5	5
Выход	-	80

Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры – горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Гарнир к этому блюду можно подавать в корзиночках.

Вопросы для самоконтроля

1. Как приготовить котлеты по-киевски?
2. Чем панируют порционные полуфабрикаты?
3. Какие способы тепловой обработки применимы к панированным порционным полуфабрикатам?
4. Какие блюда можно приготовить из панированных порционных полуфабрикатов?
5. Требования к подаче блюд из панированных порционных полуфабрикатов.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ И КРОЛИКА (В Т.Ч. СУБПРОДУКТЫ)

Цель работы – освоить (приобрести навыки и умения) технологию приготовления мелкокусковых полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из сельскохозяйственной птицы, субпродуктов и кролика.

Необходимые продукты

Для приготовления блюд (на одну порцию)

1. Рагу из птицы или кролика (по рецептуре 887 Сборника)

Курица 213 г
или бройлер-цыпленок 192 г
или кролик 140 г
Маргарин столовый 12 г
Картофель 193 г
Морковь 25 г
Репка 27 г
Петрушка (корень) 13 г
Томатное пюре 15 г
Лук репчатый 30 г
Мука пшеничная 3 г

2. Рагу из субпродуктов (по рецептуре 887 Сборника)

Субпродукты птицы (желудки и сердца – 50%, шеи и крылья – 50%) 125 г
Маргарин столовый 12 г
Картофель 193 г
Морковь 25 г
Репка 27 г
Петрушка (корень) 13 г
Томатное пюре 15 г
Лук репчатый 30 г
Мука пшеничная 3 г

3. Курица, тушенная с орехами и чесноком (по рецептуре 910 Сборника)

Курица 276 г
Маргарин 23 г
Лук репчатый 60 г
Орехи грецкие 89 г
Чеснок 13 г
Петрушка (зелень) 4 г

Чабер (зелень) 1 г
Вода 60 г
Сметана 40 г
Мука пшеничная 3 г

Для приготовления соуса красного основного (рец. № 1011)

Жир топленый или кулинарный 25 г
Мука пшеничная 50 г
Томатное пюре 150 г
Морковь 100 г
Лук репчатый 36 г
Петрушка (корень) 20 г
Сахар 20 г

Оборудование

Ножи и ножницы для разделки птицы, разделочные доски, весы технические, тарелки, вилки, плита, сковорода, кастрюля, термометр.

Теоретический материал

Мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты для рагу нарубают из птицы, дичи, кролика или обработанных субпродуктов кусками массой по 40–50 г. Куски такой же массы нарубают из спинной части кролика для приготовления полуфабриката – кролик на вертеле.

Использование пищевых отходов. К пищевым отходам птицы носят головы, ноги, сердце обработанные желудки, печень, крылья, шея, гребешки, жир. Пищевые отходы домашней птицы подвергают обработке и используют для приготовления блюд.

Некоторые из пищевых отходов характеризуются высокой питательной ценностью. Так, в желудке, сердце, печени содержится 19–26 % белков. Усваиваются белки внутренних органов почти так же, как белки мяса. Витаминов (А, РР, группы В) в этих продуктах значительно больше, чем в мясе.

Для приготовления рагу используют желудки, сердца, шеи и крылья.

Сердце освобождают от околосердечной сумки, разрезают вдоль и удаляют сгустки крови, промывают.

Желудки разрезают до середины, выворачивают внутренней стороной наружу, освобождают от содержимого и сдирают пленку (кутикулу), промывают. Желудки гусей, уток после освобождения от содержимого ошпаривают, чтобы легче снималась пленка.

Шеи и крылья опаливают, зачищают от пеньков и промывают.

Все обработанные потроха тщательно промывают в холодной воде.

Тепловая обработка (тушение). Тушат чаще всего старую птицу, которую нельзя использовать для жаренья. Кроме того, тушение придает блюдам особый вкус и сочность. Домашнюю птицу и дичь для тушеных блюд сначала обжаривают целыми тушками или нарубленными на куски, а потом тушат в соусе или бульоне, иногда с добавлением томата-пюре, овощей, грибов, специй и пряностей.

Рагу из птицы или кролика. Подготовленные тушки птицы или кролика разрубают на куски массой по 40–50 г (два-три куска на порцию), обжаривают и тушат.

Рагу можно приготовить также из потрохов птицы. Обработанные куриные субпродукты разрубают или нарезают на кусочки (желудки предварительно отваривают), обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем заливают горячим бульоном или водой (в количестве 20–30 % от массы набора продуктов), добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30–40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус красный основной, которым заливают тушеные субпродукты, обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу, лук, петрушку и тушат 15–20 мин.

Гусь, утка по-домашнему (в горшочках). Подготовленные тушки рубят на куски, обжаривают, укладывают в горшочки, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный шинкованный репчатый лук, лавровый лист, перец, соль. Заливают бульоном или водой так, чтобы продукт был покрыт полностью, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают в горшочках.

Чахохбили. Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные томаты или томатное пюре, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус или сок лимона, зелень кинзы, базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушилась птица.

Плов из птицы, дичи или кролика. Птицу, дичь или кролика рубят по одному куску на порцию, обжаривают до образования корочки, добавляют мелко нарезанные пассерованные лук и морковь, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой (из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), доводят до кипения, затем всыпают промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40–50 мин в жарочный шкаф.

Требования к качеству полуфабрикатов и готового блюда

Мелкокусковые полуфабрикаты при хранении до тепловой обработки должны быть завернуты в целлофан или другие прозрачные пленки либо расфасованы в пакеты из тех же материалов и уложены на вкладыши.

После приготовления мелкокусковых полуфабрикатов (в том числе из субпродуктов) их немедленно охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температуре от 0 до 4 °С в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах не более 18 ч.

Задание

1. Подготовить мелкокусковые полуфабрикаты к тепловой обработке.
2. Приготовить и оформить для подачи одно из блюд.
3. Составить отчет в виде технологической карты.
4. Дать оценку качества приготовленного блюда.

Ход работы

1. Составить технологическую схему приготовления блюда по заданной рецептуре, указав следующие разделы:
 - 1) приготовление полуфабриката;
 - 2) приготовление гарнира;
 - 3) приготовление соуса;
 - 4) доведение блюда до готовности;
 - 5) отпуск готового блюда;
 - 6) требование к качеству и органолептическая оценка готового блюда;
 - 7) схема блюда и расчет сырья.
2. Составить технологическую карту по установленной форме.
3. Рассчитать массу «брутто» продуктов необходимых для приготовления блюда. Количество порций принять равным половине от числа студентов в группе (из расчета ½ порции на человека).
4. Подготовить заявку на количество требуемых продуктов и инвентаря для приготовления блюда.
5. Подготовить компоненты к закладке, определить потери массы при холодной обработке.
6. Приготовить блюдо и оформить его к подаче.
7. Провести органолептическую оценку качества приготовленного блюда.

Рецептуры блюд для приготовления

1. Рагу из птицы или кролика (по рецептуре 887 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	213	145
или бройлер-цыпленок	192	137
или кролик	140	133
Маргарин столовый	4	4
Масса жареной птицы или кролика	-	100

Картофель	193	145
Морковь	25	20
Репка	27	20
Петрушка (корень)	13	10
Томатное пюре	15	15
Лук репчатый	30	25
Маргарин столовый	8	8
Мука пшеничная	3	3
Масса гарнира и соуса	-	250
Выход	-	350

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 40–50 г, обжаривают до образования поджаристой корочки.

Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20–30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30–40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № 1011), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15–20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

2. Рагу из субпродуктов (по рецептуре 887 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Субпродукты птицы (желудки и сердца – 50%, шеи и крылья – 50%)	-	125
Маргарин столовый	4	4
Масса жареных субпродуктов	-	100
Картофель	193	145
Морковь	25	20
Репка	27	20
Петрушка (корень)	13	10
Томатное пюре	15	15
Лук репчатый	30	25
Маргарин столовый	8	8
Мука пшеничная	3	3
Масса гарнира и соуса	-	250
Выход	-	350

Обработанные субпродукты птицы (мелкие – целиком, а крупные – разрубленные на две-три части) обжаривают до образования поджаристой корочки.

Далее см. п. 1.

3. Курица, тушенная с орехами и чесноком (по рецептуре 910 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	276	181
Маргарин	5	5
Масса готовых кур	-	125
Лук репчатый	60	50
Маргарин	15	15
Орехи грецкие	89	40
Чеснок	13	10
Петрушка (зелень)	4	3
Чабер (зелень)	1	1
Вода	60	60
Соус:		
Сметана	40	40
Мука пшеничная	3	3
Маргарин	3	3
Масса соуса	-	40
Выход	-	240

Подготовленные тушки кур нарубают на кусочки массой 40–30 г, обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, сметанный соус и тушат в течение 15–20 мин. За 5–10 мин до готовности кладут измельченные грецкие орехи и чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и чабера.

Для соуса просеянную муку слегка пассеруют в жире, охлаждают до 60–70 °С, соединяют с доведенной до кипения сметаной, размешивают, добавляют соль, перец, варят 3–5 мин, процеживают.

При отпуске блюдо можно оформить зеленью петрушки.

Вопросы для самоконтроля

1. Какова масса мелкокусковых полуфабрикатов?
2. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Потери при производстве мелкокусковых полуфабрикатов и их тепловой обработке.

4. Требования, предъявляемые к качеству мелкокусковых полуфабрикатов и блюд из них.
5. Какие блюда можно приготовить из мелкокусковых полуфабрикатов?
6. Какие субпродукты используются для приготовления рагу?
7. В чем заключается обработка пищевых субпродуктов перед использованием?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Цель работы – освоить (приобрести навыки и умения) технологию приготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кулинарных изделий и блюд из них.

Необходимые продукты

Для приготовления блюд (на одну порцию)

1. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика (по рецептуре 904 Сборника)

Курица 154 г

или индейка 151 г

или фазан 2 шт.

или тетерев 2 шт.

или кролик 106 г

Хлеб пшеничный 18 г

Молоко или вода 26 г

Внутренний жир 3 г

Сухари 10 г

или хлеб пшеничный 22 г

Маргарин столовый 14 г

Бульон коричневый (по рецептуре 1009 Сборника) 50 г

Жир животный топленый, пищевой или кулинарный жир 1,5 г

Мука пшеничная 2,5 г

Томатное пюре 10 г

Морковь 5 г

Лук репчатый 2,4 г

Петрушка (корень) 1,4 г

Сахар 1,4 г

2. Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика паровые под белым соусом (по рецептуре 905 Сборника)

Курица 206 г

или индейка 180 г

или фазан 2 шт.

или кролик 106 г

Хлеб пшеничный 18 г

Молоко или вода 26 г

Внутренний жир 3 г

Масло сливочное 2 г

Бульон (по рецептуре 1023 Сборника) 110 г
Маргарин столовый 5 г
Мука пшеничная 5 г
Лук репчатый 5 г
Петрушка (корень) 4 г
или сельдерей (корень) 4,4 г
Кислота лимонная 0,15 г
Маргарин столовый или масло сливочное 3 г

3. Котлеты из кур, фаршированные орехами (по рецептуре 926 Сборника)

Курица 231 г
Молоко 30 г
Маргарин или масло сливочное 25 г
Яйца 1/2 шт.
Орехи грецкие 47 г
Мука пшеничная 1 г
Соль 0,1 г
Хлеб пшеничный 15 г
Кулинарный жир 15 г
Батон 1/10 шт.
Горошек зеленый консервированный 38 г

Оборудование

Ножи и ножницы для разделки птицы, разделочные доски, весы технические, тарелки, вилки, плита, жарочный шкаф, противень, сковороды, кастрюли, таяпка для отбивания филе, термометр.

Теоретический материал

Рубленые полуфабрикаты. Для приготовления полуфабрикатов из рубленой птицы готовят котлетную и кнельную массу.

Котлетная масса. Для приготовления котлетной массы используют кур, петухов, бройлеров-цыплят, индеек, фазанов, тетеревов, рябчиков и серых куропаток, глухарей, фазанов, кроликов.

У птицы используют всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Котлетную массу из дичи используют для приготовления котлет охотничьих. Котлетную массу из дичи готовят так же как из мяса, но корки с пшенич-

ного хлеба срезают и в массу добавляют внутренний жир домашней птицы (жир можно заменить сливочным маслом или сливочным маргарином). Перец кладут только в котлетную массу из дичи.

Котлеты панируют в сухарях, белой панировке или в белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские). Для котлет пожарских формуют изделия яйцевидно-приплюснутой формы и панируют в фигурной панировке.

Биточки готовят обычно паровыми или припущенными, поэтому их не панируют.

Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

Котлеты гатчинские (охотничьи) готовят из котлетной массы из дичи. Изделиям придают овальную форму с двумя заостренными концами. Панируют в фигурной панировке.

Зразы готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют, как зразы рубленые из говядины, но не панируют, так как варят на пару или припускают.

Кнельная масса. Зачищенную мякоть птицы или филе дичи измельчают 2-3 раза на мясорубке с отверстиями решетки диаметром 2,5 – 3 мм, добавляют размоченный в молоке или сливках черствый белый хлеб (без корок) или слоеное пресное тесто, размешивают и еще раз пропускают через мясорубку. Массу толкут в мраморной ступке, протирают через сито, кладут в кастрюлю, добавляют сырые яичные белки и тщательно взбивают. Во время взбивания постепенно добавляют молоко или сливки. Масса должна быть пышной, легкой. Готовую кнельную массу солят мелкой солью. Если посолить кнельную массу до взбивания, то она становится густой и ее трудно взбивать. Взбивать массу надо до тех пор, пока кусочек кнели, брошенный в воду, не будет плавать. Большое количество кнельной массы протирают в протирочных машинах и взбивают в механических взбивалках.

Массу используют для фарширования котлет из филе дичи, приготовления клецек для гарнира к прозрачным супам, а также для приготовления паровых котлет.

Тепловая обработка.

Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом на масле, реже во фритюре, и доводят до готовности в жарочных шкафах. Жарить котлеты нужно непосредственно перед подачей. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару. Из индеек и кур приготавливают котлеты паровые, пожарские и фаршированные, из дичи – котлеты гатчинские, охотничьи.

Потери массы птицы при жаренье изделий из котлетной массы составляют 20 %, при припускании – 12 %.

Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика паровые. Биточки, не панируя, складывают в сотейник, дно которого смазано маслом, и припускают 15–20 мин. Отпускают с отварным картофелем, картофельным пюре, отварным или припущенным рисом, сложным гарниром, полив соусом паровым или белым с яйцом. Дополнительно при отпуске на биточки можно положить ломтики отварных белых грибов или припущенных шампиньонов.

Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика жареные. Котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, тертом белом хлебе или белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские), формуют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают котлеты с жареным картофелем, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром, рисом отварным или припущенным. При подаче котлеты поливают сливочным маслом.

Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами. Биточки, фаршированные мелко нарубленными вареными грибами, панируют, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают, полив маслом, с гарниром из картофеля в молоке, картофельного пюре, жареного картофеля и др.

Кнели из птицы паровые. Порционные формочки смазывают маслом или маргарином, заполняют на 3/4 кнельной массой и варят на пару 20–25 мин. Кнели можно разделать с помощью двух ложек и припустить в сотейнике при слабом кипении в течение 10–12 мин. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству готового блюда

Консистенция рубленых изделий должна быть однородной, хорошо перемешанной. Панированные рубленые полуфабрикаты должны быть покрыты тонким слоем панировки.

Котлеты рубленые имеют овально-приплюснутую форму и равномерно панированную, без трещин и ломаных краев поверхность. Консистенция – мягкая, запах в сыром виде – свойственный доброкачественному мясу.

Рубленые полуфабрикаты могут выпускаться в пачках либо завернутыми в подпергамент или пленку по 5–10 шт.

После приготовления рубленых полуфабрикатов их немедленно охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температур от 0 до 4 °С в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах не более 12 ч.

Изделия из рубленой птицы (биточки и котлеты) укладывают на ребро под углом в один ряд. Котлетную массу из мяса птицы и дичи, еще не сформованную укладывают на противни слоем 5–7 см и сразу охлаждают.

Котлеты из филе кур панированные после приготовления (в жареном виде) должны иметь приятные вкус, аромат, золотистый цвет. Консистенция – мягкая, сочная, некрошливая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

На поверхности котлет из рубленых кур – светло-золотистая корочка. Цвет на разрезе – от светло-серого до кремово-серого. Консистенция – пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Задание

1. Подготовить котлетную или кнельную массу.
2. Приготовить и оформить для подачи одно из блюд.
3. Составить отчет в виде технологической карты.
4. Дать оценку качества приготовленного блюда.

Ход работы

1. Составить технологическую схему приготовления блюда по заданной рецептуре, указав следующие разделы:
 - 1) приготовление полуфабриката;
 - 2) приготовление гарнира;
 - 3) приготовление соуса;
 - 4) доведение блюда до готовности;
 - 5) отпуск готового блюда;
 - 6) требование к качеству и органолептическая оценка готового блюда;
 - 7) схема блюда и расчет сырья.
2. Составить технологическую карту по установленной форме.
3. Рассчитать массу «брутто» продуктов необходимых для приготовления блюда. Количество порций принять равным половине от числа студентов в группе (из расчета $\frac{1}{2}$ порции на человека).
4. Подготовить заявку на количество требуемых продуктов и инвентаря для приготовления блюда.
5. Подготовить компоненты к закладке, определить потери массы при холодной обработке.
6. Приготовить блюдо и оформить его к подаче.
7. Провести органолептическую оценку качества приготовленного блюда.

Рецептуры блюд для приготовления

1. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика (по рецептуре 904 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	154	74
или индейка	151	74
или фазан	1/6 шт.	74
или тетерев	1/6 шт.	74
или кролик	106	74
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	26	26
Внутренний жир	3	3
Сухари	10	10
или хлеб пшеничный	22	20
Масса полуфабриката	-	125
Маргарин столовый	5	5
Масса жареных котлет	-	100
Маргарин столовый	8	8
Соус № 1011	-	50
Выход с маргарином	-	108
Выход с соусом	-	150

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5–6 шт. на порцию.

Гарниры – каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

Соус – красный основной.

2. Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика паровые под белым соусом (по рецептуре 905 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица	206	74
или индейка	180	74
или фазан	1/6 шт.	74

или кролик	106	74
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	26	26
Внутренний жир	3	3
Масса полуфабриката	-	114
Масло сливочное	2	2
Масса припущенных биточков	-	100
Соус № 1025	-	75
Выход	-	175

Готовую котлетную массу (рец. № 904) разделяют на биточки (1–3 шт. на порцию), припускают 15–20 мин. Гарниры – рис отварной или припущенный, пюре картофельное, сложный гарнир. Соусы – паровой, белый с яйцом.

3. Котлеты из кур, фаршированные орехами (по рецептуре 926 Сборника)

Состав	Брутто	Нетто
Курица (мякоть с кожей)	231	111
Молоко	20	20
Маргарин или масло сливочное	5	5
Яйца	1/4 шт.	10
Котлетная масса	-	145
Фарш:		
Орехи грецкие	47	21 / 20 *
Мука пшеничная	1	1
Молоко	10	10
Соль	0,1	0,1
Масса фарша	-	30
Яйца	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	15	15
Масса полуфабриката	-	200
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных котлет	-	160
Гренки № 1365	-	40
Горошек зеленый консервированный	38	25
Маргарин или масло сливочное	10	10
Выход	-	235

Мякоть кур пропускают два раза через мясорубку, добавляют молоко, масло или маргарин, яйца, соль, тщательно вымешивают.

Готовую массу формируют в виде лепешки (2 шт. на порцию), на середину которой кладут фарш, края лепешки соединяют, смачивают в яйце, панируют в белых сухарях, придавая им овальную форму, жарят в жире и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для фарша орехи обжаривают, измельчают, посыпают мукой, перемешивают, добавляют молоко, соль, проваривают до загустения и охлаждают.

При отпуске жареные котлеты кладут на гренки, гарнируют, поливают маслом или маргарином. Можно украсить зеленью. Гарниры – картофель жареный (из сырого или вареного), картофель, жаренный во фритюре.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие компоненты использую при приготовлении котлетной массы?
2. Чем панируют рубленые полуфабрикаты?
3. Как приготовить котлетную массу?
4. Какие блюда можно приготовить из котлетной массы?
5. Требования к подаче блюд из рубленых полуфабрикатов.
6. Как приготовить кнельную массу?
7. Какие блюда можно приготовить из кнельной массы?

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

а) Основная

1. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва, 2001. – 576 с.
2. Беляев, М. И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М. И. Беляев, Г. А. Винокуров, А. И. Черевко. – М., 1985. – 184 с.
3. Блюда из дичи / Авт.-сост. В. Н. Жукова. – Москва, 2004. – 319 с.
4. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пицци / Г. Г. Дубцов. – Москва, 2002. – 272 с.
5. Полный рецептурный кулинарный справочник: Блюда из птицы и дичи. Соусы, гарниры / авт.-сост. С. И. Ищенко. – Москва, 2003. – 316 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург, 2001. – 689 с.
7. Технология переработки продуктов птицеводства / под ред. Н. П. Третьякова. – Москва, 1974. – 240 с.
8. Технология приготовления пицци / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – Москва, 2005. – 480 с.
9. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 302 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-8353-2566-5. – Текст: электронный.
10. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.
11. Полный рецептурный кулинарный справочник: Блюда из птицы и дичи. Соусы, гарниры / авт.-сост. С. И. Ищенко. – Москва, 2003. – 316 с.
12. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-7882-1524-2. – Текст: электронный.

13. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 - Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с.

б) Дополнительная

14. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения: учеб. пособие по дисц.: "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 - Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев ; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2012. – 257 с.
15. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с.
16. Семенов, Б. Н. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов, А. М. Ершов, Н. Н. Рулев. – Мурманск: МГТУ, 1999. – Ч. 1. Производство охлажденной продукции. – 94 с.
17. Семенов, Б. Н. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов, А. М. Ершов, Н. Н. Рулев. – Мурманск: ГК РФ по рыболовству; МГТУ, 1999. – Ч. 2. Производство подмороженной и мороженой продукции. – 160 с.
18. Серпунина, Л. Т. Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов: учеб. пособие / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега; ФГБОУ ВПО "КГТУ". – Калининград: КГТУ, 2012. – 136 с.
19. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина [и др.]. – Москва, 2000. – 415 с.
20. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов [и др.]; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2001. – 323 с.
21. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
22. Учебные материалы по курсу «Технология переработки продуктов животноводства» / сост.: А. А. Лисенков. – Москва: Изд-во МСХА, 2004. – 71 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Примерная продолжительность тепловой обработки птицы

Наименование продуктов	Вид обработки	Назначение	Средняя продолжительность тепловой обработки
Цыплята	Варка	Супы и вторые блюда	20–30 мин
Бройлеры-цыплята	-«-	-«-	20–25 мин
Гуси	-«-	-«-	1–2 ч
Утки	-«-	-«-	1 ч–1 ч 10 мин
Индейки	-«-	-«-	1 ч–1 ч 30 мин
Цыплята	Жаренье	Вторые блюда	20–30 мин
Бройлеры-цыплята	-«-	-«-	20–25 мин
Гуси	-«-	-«-	1 ч–1 ч 30 мин
Утки	-«-	-«-	45–50 мин
Индейки	-«-	-«-	1 ч–1 ч 15 мин

Указанная продолжительность тепловой обработки является ориентировочной и может меняться в зависимости от ряда факторов: возраста птицы, используемого оборудования, объема приготавливаемой партии и др. Продолжительность варки дана с момента закипания.

Тепловую обработку продуктов производят при оптимальных температурных режимах греющей среды:

- 1) для варки при атмосферном давлении (птица) – 90–100 °С;
- 2) для жаренья в небольшом количестве жира (птица): на открытой поверхности плит – 150–180 °С, в жарочных шкафах – 150–280 °С.

Птицу, дичь или кроликов обжаривают при температуре 150–160 °С до образования корочки, затем доводят до полной готовности в жарочном шкафу, разогретом до 200–250 °С.

Некоторые дополнительные рецептуры, необходимые для приготовления блюд

Соус красный основной № 1011

Состав	Брутто	Нетто
Бульон коричневый (по рецептуре 1009 Сборника)	-	1000
Жир топленый или кулинарный	25	25
Мука пшеничная	50	50
Томатное пюре	150	150
Морковь	100	80
Лук репчатый	36	30
Петрушка (корень)	20	15
Сахар	20	20
Выход	-	1000

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10–15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150–160 °С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70–80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45–60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Бульон № 1023

Состав	Брутто	Нетто
Кости пищевые	1000	1000
Вода	1400	1400
Лук репчатый	14	12
Морковь	15	12
Петрушка (корень)	16	12
или сельдерей (корень)	18	12
Выход	-	1000

Кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5–7 см (у позвоночных костей удаляют костный мозг), заливают холодной водой, доводят до кипения,

удаляют пену и варят при слабом кипения в течение 3–4 ч, периодически удаляя жир. За 40–60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи. Готовый бульон процеживают.

Соус белый основной № 1024

Состав	Брутто	Нетто
Бульон № 1023	-	1100
Маргарин столовый	50	50
Мука пшеничная	50	50
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	40	30
или сельдерей (корень)	44	30
Выход	-	1000

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60–70 °С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25–30 мин. В конце добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 г) и жиром (70 г). Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

Соус паровой № 1025

Состав	Брутто	Нетто
Соус белый основной № 1024	-	900
Вино (белое сухое)	100	100
Кислота лимонная	1	1
Маргарин столовый или масло сливочное	70	70
Выход	-	1000

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом. В готовый соус можно добавить припущенные шампиньоны в ко-

личестве 50 г на 1 кг соуса. Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.

Соус сметанный № 1044

Состав	Брутто	Нетто
Сметана	1000	1000
Масло сливочное	50	50
Мука пшеничная	50	50
Выход	-	1000

Для соуса сметанного натурального муку слегка пассируют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3–5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей.

Гренки из пшеничного хлеба № 1365

Состав	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	1435	1205
Масло сливочное	205	205
Выход	-	1000

Пшеничный хлеб очищают от корок (их используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают ломтиками и обжаривают в масле.

Локальный электронный методический материал

Ольга Николаевна Анохина

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Часть 1. ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 4,9. Печ. л. 4,1

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1