



## Блюда из домашней птицы

автор: Данченко Людмила Викторовна,  
учитель технологии МБОУ  
«Коломиногривская СОШ»

**Для приготовления блюд из домашней птицы используют кур, уток, гусей, индейку, а из дичи — рябчиков, куропаток, тетерева, глухаря и фазанов. Мясо птицы содержит в себе больше полноценных белков, чем мясо домашних животных, жир птицы имеет более низкую температуру плавления. Блюда из домашней птицы легко усваиваются организмом. Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, в нем содержится большое количество веществ, возбуждающих аппетит.**





# Товароведческая характеристика сырья

Сельскохозяйственная птица поступает битая, без пера, в полупотрошенном виде и потрошенная с комплектом потрохов и шей. Птица поступает охлажденная и мороженая, по упитанности и качеству ее делят на I и II категории.

К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цыплят и утят. Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В.

Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает: степная, боровая, болотная и водоплавающая. К степной относят перепелов, куропаток серых и белых; к боровой дичи – рябчиков, тетеревов, фазанов; к болотной дичи – бекасов, куликов, к водоплавающей – уток и гусей.



# **Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд из птицы и дичи**

**Приемка продуктов начинается с проверки сопроводительных документов - накладных, удостоверений о качестве, ветеринарного свидетельства и т.д. При наличии диетсестры или врача, необходимо их участие.**

**На предприятиях общественного питания запрещается принимать мясо без ветеринарного клейма, водоплавающую птицу в непотрошенном виде.**

**Из загрузочной продукты поступают на хранение. Мясо птицы должно быть изолировано от других продуктов, т.к. они могут быть обильно обсеменены микроорганизмами, в том числе возбудителями инфекционных болезней.**

## Как правильно выбрать свежую птицу?

У свежей птичьей тушки клюв глянцевитый, сухой, упругий, без запаха. Цвет кожи желтоватый, местами с розовым оттенком, поверхность сухая. Мышечная ткань плотная, упругая: у кур и индеек — светло-розовая, у гусей и уток — красного цвета. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая. Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток — по перьям (остроконечные у молодой, закругленные — у старой). Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна, перо начинает мокнуть, то дичь не свежая.



# Первичная обработка птицы

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:

- **ощипывания**
- **опаливания**
- **потрошения**
- **промывания**
- **формовки (заправки) и приготовления полуфабрикатов**



# **Птицу перед приготовлением блюд нужно подготовить**

- **Оттаивать птицу надо медленно и целыми кусками, так как мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успеваает впитаться в мышечные волокна, поэтому мясо почти полностью восстанавливает свои свойства.**
- **Если птица с оперением, то перья ощипывают в направлении, обратном их росту, начиная с шейки. Оставшиеся мелкие перья и пух опаливают, предварительно натерев тушку мукой, чтобы не закоптилась.**
- **Удаляют голову, шею, лапки. Если она не потрошенная, то удаляют кишечник и внутренние органы: сердце, желудок, почки, печень (с нее осторожно срезают желчный пузырь). Тушку и органы тщательно промывают в холодной воде.**



## Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы

Мясо домашней птицы можно

- варить
- жарить
- припускать
- тушить
- запекать.



Молодые куры лучше идут для жарения, старые — для варки или приготовления рубленых котлет. Из утки и гуся хорошо готовить фаршированные блюда, а потроха, головы, лапки, крылышки хорошо подойдут для приготовления первых блюд. Дичь лучше всего подавать на стол в жареном виде



# Варка

Подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, залив холодной водой, доводят до кипения. Затем уменьшают нагрев, снимают с поверхности пену и варят до готовности. У готового мяса, если его проколоть, сок не выделяется; если же при проколе появляется бледно-розовый сок, то мясо следует доварить. Готовое мясо оставляют в бульоне и вынимают, когда оно остынет. Мясной бульон используют для приготовления супов, соусов.



## **Куры, цыплята, индейки отварные**

**Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и рубят на порции по два кусочка. Вначале тушку разрубают напополам, затем каждую половину делят на филе и ножку и нарубают их на одинаковое количество кусочков, складывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.**

**При отпуске на порционное блюдо кладут припущенный рис, картофельное пюре или отварной картофель, рядом – порцию птицы, поливают соусом белым, белым с яйцом, паровым, можно полить сливочным маслом.**

## Жаренье

Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (котлеты, биточки и др.) выкладывают на сковороду с разогретым жиром и обжаривают с двух сторон до появления румяной корочки.



## **Куры, цыплята жареные**

**Целые тушки птицы натирают солью на поверхности и изнутри. Заправленные тушки кур или цыплят кладут на разогретый с жиром противень, и жарят до образования на поверхности румяной корочки. Дожаривают тушки в жарочном шкафу при температуре не выше 200<sup>0</sup>С. Во время жарки птиц их периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром, соком. Готовность определяют поварской иглой в толстой части мякоти, из готовой птицы вытекает прозрачный сок. Старых кур перед жаркой варят или припускают до мягкости.**

**Жареные тушки птицы разрубают вдоль на две части, затем каждую половину делят на филе и ножку, и нарубают их на одинаковое количество кусочков. Нарубленные куски птицы кладут в сотейник, подливают мясной сок и прогревают 5-7 минут.**

**При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом – порцию жареной птицы, поливают мясным соусом и сливочным маслом.**



# Гусь, утка, индейка жареные

Заправленные тушки гуся, утки натирают солью, укладывают спинкой вниз на противень, поверхность индеек поливают растопленным маслом, а гусей и уток смачивают горячей водой и жарят в жарочном шкафу. Через каждые 10-15 минут птицу поливают выделившимся соком и жиром. Когда на поверхности грудки образуется румяная корочка, тушку переворачивают спинкой вверх и жарят до готовности, к концу жарки температуру в жарочном шкафу понижают.

Готовую птицу разрубает на порции, складывают в посуду и хранят в холодильнике. Перед подачей нарубленную птицу кладут на противень или в сотейник, наливают немного мясного сока и прогревают в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный картофель, рядом кусочки гуся, утки или индейки, поливают мясным соком.

Гуся или утку рекомендуется отпускать с тушеной капустой или печеными яблоками.



# **Котлеты из филе птицы или дичи, панированные, жареные**

**Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, обжаривают до образования золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3-4 видов овощей, рядом кладут крутон из пшеничного хлеба, на него капусту, поливают сливочным маслом. На косточку надевают папильотку.**



# Птица, дичь по-столичному (шницель)



Подготовленный полуфабрикат жарят непосредственно перед подачей. Для этого его кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят до образования поджаристой корочки, затем дожаривают 3-5 минут в жарочном шкафу .



При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3-4 видов овощей: картофель, жареный во фритюре соломкой, зеленый горошек, рядом – крутон, на него – шницель. На шницель кладут



консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветочка.

# Припускание

**Припускание** – варка в небольшом количестве воды. Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на  $2/3$  и закрывают крышкой.





# Тушение

Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть содержимое. Тушат мясо при слабом кипении под закрытой крышкой.



# Запекание

Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре 200-250°C в натуральном виде или с добавлением соусов, яиц, сметаны.



## Рагу из субпродуктов

Обработанные куриные субпродукты разрубают или нарезают на куски, кладут на разогретый с жиром противень, посыпают солью, поливают бульоном, добавляют томатное пюре и тушат при слабом кипении 35-40 минут. Затем бульон сливают и приготавливают соус. Тушеные потроха заливают этим соусом, добавляют обжаренный картофель, нарезанный дольками, пассерованные морковь, лук, петрушку, репу, кладут перец, лавровый лист и тушат до готовности 15-20 минут.

При отпуске кладут на тарелку, посыпают зеленью.

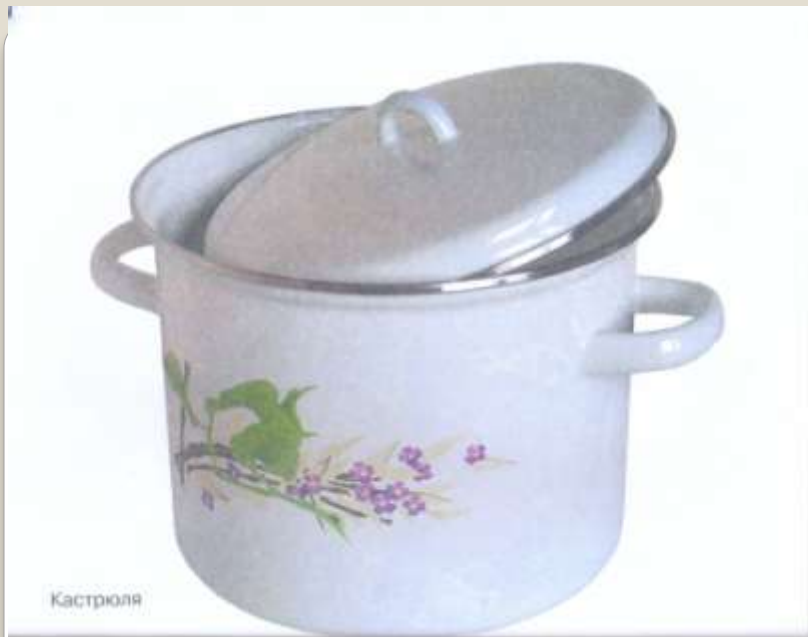
**Продолжительность тепловой обработки колеблется в среднем от 20 минут до 2 часов и зависит от способа тепловой обработки и вида домашней птицы и дичи.**

Наименование	Способ тепловой обработки	Продолжительность тепловой обработки
Курица	Варка	1 ч.
Курица старая	Варка	3—4 ч.
Курица	Жарка основным способом	40—50 м.
Цыплята	Варка	20—25 м.
Цыплята	Жарка основным способом	20—30 м.
Индейка	Варка	1 ч.
Индейка	Жарка основным способом	1 ч. 15 м.
Утка	Жарка основным способом	45—60 м.
Гусь	Жарка основным способом	1 ч.—1 ч. 30 м.
Рябчик, куропатка, тетерев	Варка	20—40 м.
Рябчик, куропатка	Жарка основным способом	15—25 м.
Тетерев	То же	40—50 м.





Варят и тушат домашнюю птицу и дичь в небольших котлах, кастрюлях и сотейниках, а жарят на сковородах, противнях и в сотейниках.



Кастрюля





*Аэрогриль*



*Духовка*



*Решетка*



*Тандыр*

## Готовность тушки

- Готовность тушки определяют проколом толстой части ножки при варке — движение ножа или поварской иглы должно быть свободно, а при жарении — выделяющийся сок должен быть прозрачным.





# Требования к качеству блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи

Порционные куски отварной птицы состоят из части тушки и части окорочка. Цвет – от серо-белого до светло-кремового. Консистенция – мягкая, сочная. Вкус – в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе из кур и индеек – белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый. Консистенция – мягкая, сочная. Кожа – чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе – от светло-серого до кремово-серого. Консистенция – пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

# Подача на стол

- Если птица готовилась целой тушкой, то перед подачей на стол ее разрубают на порционные куски. Сначала тушку рубят вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки. Ножки тоже можно разделить на части.











