

Предмет: Технология

Класс: 8

Дата: 14.02

Тема: Мясная промышленность. Технология обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы

## 1. Изучение нового материала

**Мясо** — древнейший пищевой продукт, используемый человеком. Его широкое кулинарное применение насчитывает столько же тысячелетий, сколько и использование огня (рис. 4.6).

И сам факт употребления человеком в пищу приготовленного на огне мяса имел такое же колоссальное историческое значение, как и изобретение огня.



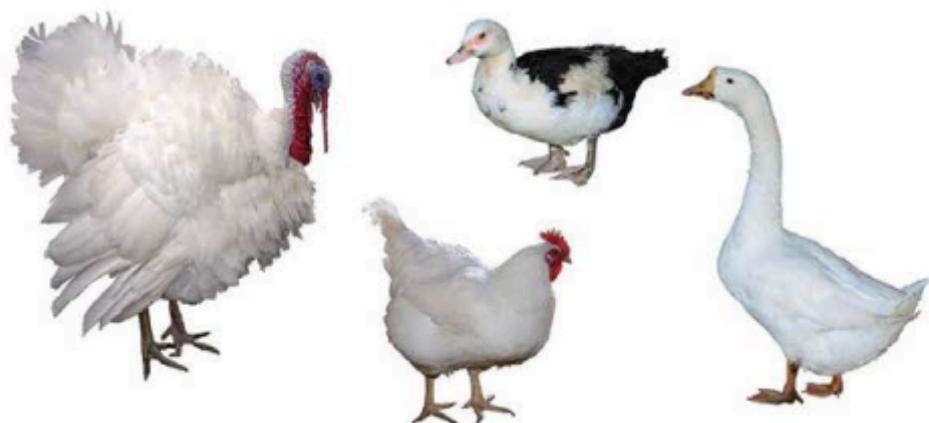
Рис. 4.6. Мясо и мясопродукты

**Мясная промышленность** представляет собой одну из крупнейших отраслей в пищевой промышленности. Эта отрасль осуществляет сложную переработку мяса, её цель — обеспечение населения пищевыми продуктами — основными источниками белков.

Вместе с пищевыми продуктами мясная промышленность занимается производством сухих животных кормов, ценных медицинских препаратов (гепарин, инсулин, лиокаин), различных видов клея, мылов, желатина, перо-пуховых изделий.

В состав мясной промышленности входят подотрасли: разведение скота (животноводство), мясопереработка. Предприятия данной промышленности занимаются заготовкой и убоем скота, кроликов, птицы, производством мяса, мясных консервов, колбасных изделий, полуфабрикатов (котлет, пельменей и др.).

В кулинарии к птице относят кур, цыплят, индеек, гусей, уток (рис. 4.2); к дичи — рябчиков, тетеревов, глухарей, белых куропаток, дроздов, вальдшнепов (лесная); серых и красных куропаток, коростелей, перепелов (полевая); бекасов, кроншнепов, болотных курочек (болотная); диких гусей и уток (водоплавающая).



Мясо птицы обладает высокой пищевой ценностью и хорошим вкусом. Оно содержит 20—25% белков, 1% минеральных веществ, 0,9—1,2% экстрактивных веществ, 4,5—20% жиров.

Содержание полноценных белков в птице выше, чем в говядине, а их жир легкоплавкий, поэтому мясо птицы легче усваивается организмом человека. Большое количество экстрактивных веществ обуславливает особые вкусовые качества птицы. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содержат больше азотистых веществ. Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, в нём содержится большое количество веществ, возбуждающих аппетит.

Б)

**Механическая обработка птицы** состоит из нескольких этапов.

*Оттаивание.* Тушки птицы продаются охлаждёнными или замороженными. Мороженую птицу кладут спинкой вниз, по возможности расправляют шейку и ножки и оттаивают при комнатной температуре.

*Ощипывание* — удаление волосков, остатков перьев и пуха с тушки птицы.

*Потрошение* — удаление внутренних органов и сальника.

В настоящее время в магазины поступают уже ощипанные и выпотрошенные тушки птиц.

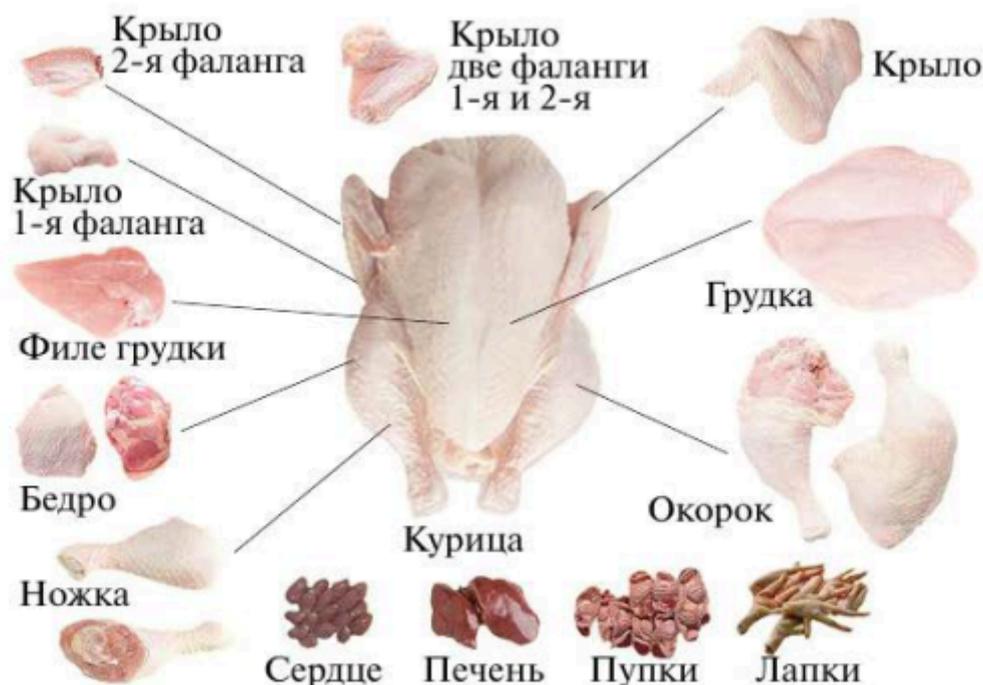
*Промывание* выпотрошенной птицы выполняют проточной водой при температуре не выше 15 °С. При промывании удаляют сгустки крови, загрязнённые остатки внутренностей.

В) Приготовление полуфабрикатов. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы и дичи, их упитанности, возраста и других факторов. Молодых кур, цыплят, индеек варят, жарят, тушат, запекают, а гусей и уток для вторых блюд чаще жарят и тушат.

Способы разделки курицы для приготовления полуфабрикатов и субпродукты показаны на рисунке 4.3. Наиболее ценные куриные субпродукты — это сердце, печень и желудок.

Обработанные тушки птицы используют для варки или жаренья целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также котлетную массу.

*Рис. 4.3.* Разделка курицы



Г)

**Заправка птицы.** Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формируют (заправляют), для того чтобы придать компактную, красивую форму для равномерной тепловой обработки и для удобства нарезки на порционные куски.

Тушки домашней птицы заправляют «в кармашек» — наиболее простым и распространённым способом. Для этого делают разрезы кожи на брюшке с двух сторон («кармашки») и вправляют в эти прорезы концы ножек, кожей от шеи заправляют шейное отверстие, крылышки подвёртывают к спинке, чтобы они придерживали кожу шеи.

Д)

**Отварная птица.** Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже — гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери массы при варке птицы составляют 25%.

*Варка осуществляется в большом количестве жидкости (основным способом), на пару и путём припускания.*

**Варка основным способом.** Заправленную целую тушку птицы кладут в кастрюлю, заливают холодной водой (2—2,5 л на 1 кг продукта) и доводят до кипения (100 °С), снимают пену, добавляют репчатый лук,

нарезанные корни и лук, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85—90 °С. Соль добавляют в конце варки.

Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти ножки. Если игла свободно проходит, а вытекающий из прокола сок прозрачный — птица готова. Время варки цыплят 20—30 мин, молодых кур — 50—60 мин.

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и разделяют на порции по два кусочка (один от окорочка и другой от филе).

При подаче к столу в тарелку кладут припущенный рис, картофельное пюре или отварной картофель, рядом порцию птицы, поливают соусом или сливочным маслом.

Е)

**Жареная птица.** Птицу жарят целыми тушками или порционными кусками основным способом в жарочном шкафу и реже во фритюре. Жидкость, оставшаяся на противне, используют для поливки птицы при подаче к столу.

Целую тушку птицы натирают солью с поверхности и изнутри, укладывают на противень спинкой вниз. Первоначальная температура в духовом шкафу должна быть 200—250 °С, через 10 мин температуру снижают до 160 °С и доводят птицу до готовности. Во время жаренья тушку периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

Ж)

**Тушёная птица.** Птицу и дичь тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Вначале их жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй.

При тушении блюда приобретают особый вкус и сочность; кроме того, продукты, которые не размягчаются при жарке (старая птица), при тушении доводятся до готовности.

Для тушения используют кастрюли и сотейники, а также порционные огнеупорные керамические горшочки.

3.Лабораторно – практическая работа. Определение свежести мяса птицы.

Цель работы: совершенствовать умения по определению качества мяса.

Оборудование и материалы: поднос или тарелка, перчатки, мясо птицы.

Порядок выполнения работы

1. Для проведения органолептической оценки мяса птицы используйте таблицу. (Знаком «+» отмечайте положительные факторы, знаком «-» — отрицательные.)

Показатель качества	Номер образца			
	1	2	3	4
Цвет кожи беловато-желтоватый, местами с розоватым оттенком				
Поверхность кожи сухая				
Подкожный и внутренний жир белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха				
Мышечная ткань плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем)				
Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая				

2. Сделайте вывод о свежести мяса и пригодности его для использования в кулинарных целях.

4. Итог урока. Познакомились с информацией о мясной промышленности, выполнили практическую работу

5. Домашнее задание: прочитать материал, написать конспект и сделать лабор.-практическую работу













