

22.04.2022

8 класс

Технология урок 1 урок

Добрый день, ребята!!!

Тема: Технология обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы

1. Запишите в тетради

В кулинарии к птице относят кур, цыплят, индеек, гусей, уток; к дичи – рябчиков, тетеревов, глухарей, белых куропаток и др.



Домашняя птица

Пернатая дичь

Мясо птицы обладает высокой пищевой ценностью и хорошим вкусом, легче усваивается организмом человека.

Механическая обработка мяса птицы

Оттаивание (при комнатной температуре)

Ощипывание – удаление волосков, остатков перьев и пуха.

Потрошение – удаление внутренних органов и сальников.

Промывание проточной водой при температуре не выше 15 °С

Способ тепловой обработки зависит от вида птицы и дичи, их упитанности и возраста.

Молодых кур, цыплят и индеек варят, жарят, тушат, запекают, а гусей и уток для вторых блюд чаще жарят и тушат. Дичь в основном жарят и очень редко варят. Мясо старой домашней птицы варят или тушат, потому что оно очень жёсткое и при жарке недостаточно размягчается.

Варка птицы основным способом.

Тушку птицы кладут в кастрюлю, заливают холодной водой (2 - 2,5 л на 1 кг продукта) и доводят до кипения, снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные корни и немного соли. Уменьшают нагрев и варят до готовности. В конце варки добавляют соль. Готовность определяется проколом поварской иглы или ножа в толстой части ножки. Прокол должен выполняться легко, сок выделяется прозрачный. Время варки цыплят 20 – 30 минут, молодых кур – 50 – 60 минут.

Жарят курицу целыми тушками или порционными кусками (можно в жарочном шкафу или во фритюре).

Тушат птицу так же тушками или порционными кусками, предварительно поджарив. Затем добавляют соус или бульон и тушат в сотейнике

На просторах Интернета можно найти огромное количество блюд, приготовленных из куриного мяса. Готовить их несложно, а результат вас удивит.

Блюда из рубленого мяса птицы отличаются сочностью и оригинальностью вкуса. Предлагаю вам один из рецептов блюда из куриного филе. Пройдя по ссылке, вы получите подробные инструкции приготовления рубленых котлет.

2. Перейдите по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=19eOXhCDJTQ>

Если есть возможность, попробуйте приготовить блюдо для своей семьи.

3. Домашнее задание.

Предлагаю вам создать сборник любимых рецептов блюд из мяса птицы., опробованных вами. Вам необходимо указать норму продуктов, последовательность приготовления блюда и способ его оформления при подаче. Работу можно выполнить от руки или в электронном виде в форме документа Microsoft Word, разместив пошаговые фото приготовления блюда.

4. Пришлите фото отчет своих работ личным сообщением в

VK <https://vk.com/id143332810>

Вайбер +380714259604

Эл.почта: e.luchschaya@yandex.ru