

Учебная практика

Тема: Обработка, подготовка пернатой дичи, кролика, птицы.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Самостоятельная работа

1. Организовать рабочее место
2. Законспектировать, выучить инструктаж.
3. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовления полуфабрикатов.
2. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов.
3. Варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Теоретическая часть

Охлажденное мясо (говядина, свинина, баранина) имеет сухую корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; поверхность разреза слегка влажная, но не липкая; мясной сок прозрачный; консистенция эластичная; запах приятный, характерный для каждого вида мяса.

Жир мяса крупного рогатого скота твердый, крошливый, белого или светло-желтого цвета с розоватым оттенком; жир свинины мягкий, эластичный, белый или бледно-розовый, а баранины – плотный, белого цвета.

Доброкачественное **мороженое мясо** имеет следующие признаки: поверхность соответствующего цвета с ярким при надавливании пальцем появляется пятно ярко-красного цвета; консистенция твердая, при постукивании издает ясный звук. Мороженое мясо запаха не имеет. При оттаивании появляется специфический для данного вида мяса запах.

Прием и хранение сырья. При поступлении мяса проверяют его доброкачественность, наличие ветеринарной и товароведной маркировки. Мясо – продукт скоропортящийся, поэтому на предприятиях должен быть только минимальный запас, обеспечивающий бесперебойную работу предприятия. Мясо хранят в подвешенном состоянии.

Размораживание. Размораживание может быть медленное и быстрое. Цель размораживания – максимальное восстановление первоначальных свойств мяса, длиться 3–5 суток и считается законченным при достижении температуры в толще мяса от 0 до минус 1°C.

Обмывание и обсушивание.

Для уменьшения бактериального загрязнения и удаления механических загрязнений туши (или их части) обмывают. Обмывание теплой водой (20–30°C) снижает поверхностное микробное обсеменение на 95–99%. Обмытые туши для охлаждения промывают холодной водой (температура 12–15°C). Затем их обсушивают и разделывают.

Деление на части. Обсушенные туши делят на части (отрубы) в зависимости от свойств мышечной и соединительной тканей и от особенностей анатомического строения.

Обвалка. Отдельные части туши подвергают полной или частичной обвалке (удалению костей).

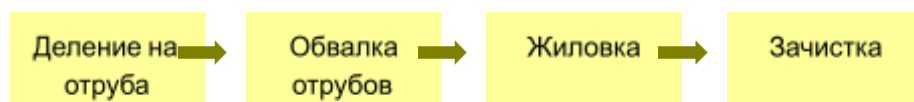
Жиловка и зачистка. После обвалки производится жиловка (удаление грубых пленок и сухожилий) и зачистка (выравнивание кусков полученного мяса).

Приготовление полуфабрикатов. Из зачищенных кусков мяса готовят полуфабрикаты для тепловой обработки. Полуфабрикаты подразделяют в зависимости от размеров, формы и технологической обработки на следующие группы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

2 Название полуфабриката	3 Изображение полуфабриката	4 Масса полуфабриката, г
Мясо шпигованное (говядина – верхний, внутренний куски тазобедренной части) (свинина – лопаточная или шейная часть)		1000–2000
Зразы отбивные (говядина – боковой или наружный кусок тазобедренной части) (свинина – лопаточная или шейная часть)		225 на порцию фарш – 58
Бефстроганов (говядина – вырезка, толстый, тонкий край, верхний, внутренний куски тазобедренной части)		216 на порцию
Котлеты отбивные (свинина – корейка с реберной косточкой)		168 на порцию
Шницель отбивной (свинина – тазобедренная часть)		168 на порцию

Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши

Разделка полутуши состоит из последовательных операций:



Обвалка – отделение мякоти от костей.

Жиловка и зачистка – удаление сухожилий, пленок, хрящей. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке.

Потери при обработке мяса I категории составляют 24,6%, II категории – 29,5%.

Зачищенное мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования. На качество мяса влияют количество соединительной ткани и ее устойчивость при тепловой обработке.



Части мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют для жарки, а с большим количеством соединительной ткани много - мясо варят или тушат.

Схема разделки говяжьей полутуши

Говядину выдерживают в подвешенном состоянии в течение некоторого времени для улучшения вкуса, допускается выдержка до 10 суток. Качество говядины определяется по цвету, он варьируется от ярко красного, до темно-красного. Жир должен быть сухим, кремовато-белого цвета.



Говядина делится на 3 сорта: высший, первый, второй сорт.

Высший сорт: спинная; грудная части; филей; оковалок; кострец; огузок.

Первый сорт: лопаточная часть; плечевая часть; пашина.

Второй сорт: зарез; передняя голяшка (рулька); задняя голяшка.

Кулинарное использование частей мяса



Зарез (шея) - шейная часть подходит для тушения, отваривания и приготовления бульонов.

Лопаточная часть - мясо имеет различную степень мягкости в зависимости от места его расположения. Мясо из этой части подходит для приготовления супов, рубленых котлет, гуляшей.

Плечевая часть - из этой части варят прозрачные бульоны и заправочные супы, готовят рубленые котлеты и жаркое.

Спинная часть (толстый край) - мякоть подходит для приготовления отбивных, кот- лет, запекания большими кусками. Рёбра для варки супов.

Филей (поясничная часть, тонкий край) - содержит нежное и очень постное мясо. Из этой части готовят бифштексы, ростбифы, азу, медальоны, гуляши, отбивные кот- леты, рулеты.

Разделяют на: тонкий край, вырезку(наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками), филей на кости, филей без кости.



Грудинка - слои мяса перемежаются со слоями жира и пленками. В передней части грудинки находится грудная кость (грудина) и ребра, а в задней части – хрящевые концы ребер. Вся грудинка или ее половина может быть полностью отделена от костей, заправлена фаршем и свернута в рулет для отваривания: мясо может также нарезаться ломтиками для тушения или отваривания.



Оковалок (толстый филей) – это часть туши около таза, он имеет тонкие прослойки жира и рыхлую структуру волокон. Из этой части можно нарезать куски для быстрого обжаривания.



Кострец - это верхняя часть задней ноги. Используется для жарения большим куском, для жарения на открытом огне, для приготовления медальонов, биточков, рубленых котлет, бефстроганов.

Пашина - Пашина может быть свернута в рулет и отварена или нарезана ломтиками для тушения с овощами. Пашина хорошо подходит и для приго- товления рубленой телятины.



Рулька - мясо рульки или голяшки (то же самое что и рулька, только с задиней ноги) можно тушить или отваривать вместе с костями или без них.

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части). Мясо жарят крупными (массой 1-2 кг), порционными (массой 40-270г) и мелкими (массой 10-40г) кусками.

Порционными кускам в зависимости от вида изделий придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом.

Порционные куски мяса жарят в натуральном или панированном виде.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и затем панирование в сухарях.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жарении жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных корней и лука, снимая излишний жир.

Мясной сок в количестве 25г на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным или порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панированные порционные куски жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем. Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Эти изделия нельзя поливать сверху соусом или соком, так как размокает поджаренная корочка.

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

Общие правила жарки

1 На сковороду или противни наливают растопленный жир, разогревают его до температуры 160-180°С, а затем кладут мясные полуфабрикаты. При таком режиме изделия быстро прогреваются. Растворимые белки сразу денатурируют и меньше выpressовывают мясного сока.

2 Выделяющийся сок содержит большое количество экстрактивных веществ. После жаренья мяса его выпаривают на сковородах, сливают жир, а сухой остаток растворяют в небольшом количестве бульона или воды и используют при подаче мяса или заправки соусов («сочок»).

3 При жареньи потери массы почти такие же, как при варке, а в отдельных случаях несколько меньше. Так говядина, при жареньи крупными кусками теряет 35% своей массы, а при варке 38%, баранина – соответственно 37 и 36%, свинина 32 и

40%, телятина 37 и 36%. Значительно меньше потери массы при жаренье панированных изделий, так как панировка препятствует испарению влаги, впитывая выделяющийся сок и жир.

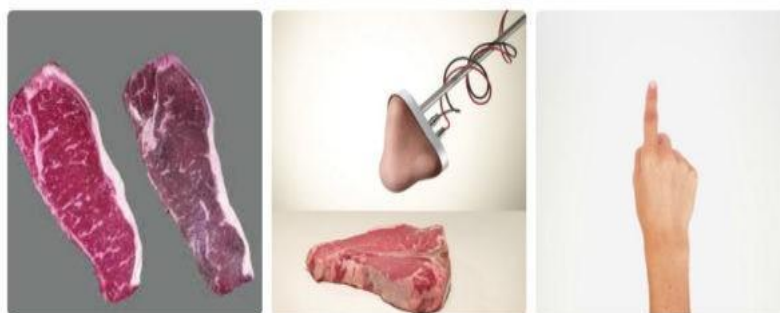
4 Натуральное мясо жарят на сковородах. Использование противней не желательно, так как при этом нельзя обеспечить равномерность тепловой обработки. Без панировки готовят из говядины бифштекс, филе, лангет, антрекот; из свинины – котлеты натуральные и эскалоп; из баранины – котлеты натуральные.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Бифштекс №548 Сб. рец., 2011

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места.

Производственный стол должен быть ровным не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инвентарь ставят справа от себя.

ОПЕРАЦИЯ №2 Определение доброкачественности.



Доброкачественность определяют по внешнему виду.

Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Поверхность мяса должна иметь сухую корочку, цвет от бледно-розового до красного; консистенция – плотная, эластичная, при надавливании быстро выравнивается

Мороженое мясо на поверхности и разрезе розово-красное, консистенция твердая, при постукивании издает звук.

Если доброкачественность вызывает сомнения, мясо прокалывают разогретым ножом или проверяют его пробной варкой.



Поварская игла

Осторожно обращаться с режущими и колющими предметами
ОПЕРАЦИЯ №3 Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья



Вырезка

Толстый и тонкий края



Взвешивают каждый полуфабрикат.

Зачищают их от пленок, вырезку – от сухожилий.

Для жаренья полуфабрикаты формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком, перевязывая шпагатом.

Для сочности можно обернуть тонким пластом шпика.



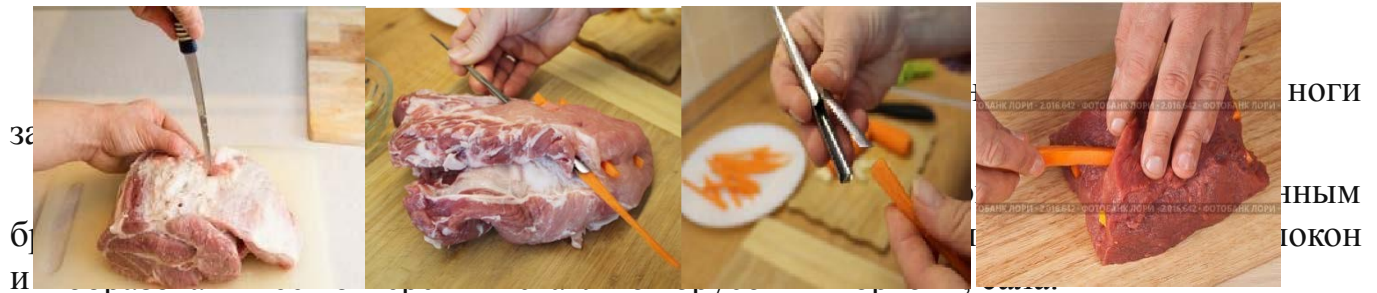
Нож



Шпагат

ОПЕРАЦИЯ №4 Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для варки.
Мясо зачищают от пленок, сухожилий, нарезают массой не более 2 кг. Мякоть лопатки свертывают рулетом и связывают шпагатом.

ОПЕРАЦИЯ №5 Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для тушения.



Последовательность приготовления: прокалывание мяса шпиговальной иглой;
Вкладывание в шпиговальную иглу подготовленных брусочков сала или кусочков моркови;
Шпигование



Игла шпиговальная



Доска разделочная «МС»

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом **не допускается:**

- производить резкие движения;
- нарезать сырьё и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой

ОПЕРАЦИЯ №6 Зачистка от сухожилий.



Зачищать говяжью вырезку начинают с удаления так называемой «головой» (начало вырезки). Чтобы удалить ненужные пленки и сухожилия, аккуратно введите под них острый кончик ножа. Сухожилие окажется на верхней плоскости ножа, а нижняя его плоскость будет соприкасаться с мясом. Одним движением руки проведите ножом сначала в одну сторону, затем в противоположную, вдоль всей вырезки. Таким образом, сухожилие будет удалено. У вас получится полоска чистого, зачищенного от пленок, мяса. Говяжья вырезка допускает наличие небольшого количества жира на поверхности, так что не спешите удалять его. Зачистка вырезки заканчивается удалением так называемого «хвоста» (второй конец вырезки). Таким образом, получаем идеально зачищенное мясо цилиндрической формы.



Доска разделочная, нож

- Передавать нож только ручкой вперед;
- не поднимать нож высоко над доской;
- нарезать продукты осторожно, чтобы не повредить пальцы;
- после окончания работы нож промой и убери на место.

ОПЕРАЦИЯ №7 Обмывание мяса



Обмыть мясо и обсушить бумажным полотенцем.



Раковина

ОПЕРАЦИЯ №8 Нарезание бифштекса



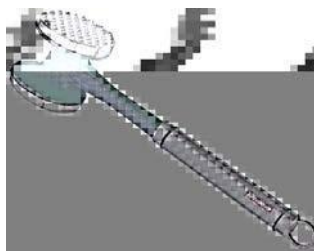
Это делается для того, чтобы структура волокон стала нежнее и податливой к жарке.

Нарезать из вырезки порционные куски под прямым углом поперек волокон. Толщина куска-2-3 см.

Каждый из нарезанных кусочков накрыть пищевой пленкой, чтобы брызги не летели. Затем слегка отбить кухонным молоточком с обеих сторон.



Доска разделочная, нож



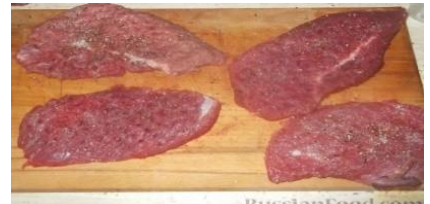
Молоточек для отбивания

мяса ОПЕРАЦИЯ №9 Нарезание филе



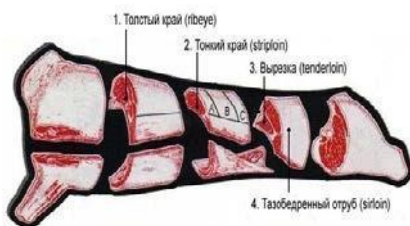
Из средней части вырезки нарезать филе толщиной 4...5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось.

ОПЕРАЦИЯ № 10 Нарезание лангета



Из тонкой части вырезки под острым углом нарезать лангет по 2 куску на порцию. Слегка отбить их. Посыпать солью, перцем. Надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

ОПЕРАЦИЯ №11 Нарезание антрекота.



Из толстого и тонкого краев говядины нарезать антрекот под прямым углом.

Куски должны иметь овально-продолговатую форму толщиной 1,5...2 см. допускается наличие жира до 1 см

Посыпать солью, перцем.



Соль и перец

ОПЕРАЦИЯ №12 Нарезание ромштекса.



Из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней части задней ноги говядины нарезать ромштекс под острым углом. Отбить под полиэтиленовой пленкой. Смочить в льезоне. Панировать в сухарях. Надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

Требования к качеству

У всех полуфабрикатов должны быть удалены закраины, поверхность должна быть незаветренной, без глубоких надрезов мышечной ткани, цвет и запах – характерные для доброкачественного мяса.

Вырезка должна иметь прилегающих к ней малой поясничной мышцы и сухожилий, должна быть покрыта блестящим сухожилием.

Толстый и тонкий края – пласт мяса прямоугольной формы, без сухожилий. Блестящее сухожилие на внешней стороне оставлено. Слой жира на мясе не должен превышать 10 мм.

Мясо для варки – хорошо зачищено от сухожилий, нет глубоких надрезов, масса не превышает 2 кг.

Мясо для тушения – хорошо зачищено от сухожилий, хорошо видны кусочки моркови, сала; равномерно зашпиговано вдоль волокон мяса.

Бифштекс и филе – куски мякоти неправильной округлой формы без жира. Нарезаны из вырезки.

Лангет – два равных по массе куска мякоти, слегка отбиты, округлой формы без жира. Нарезаны из вырезки без наличия поверхностного сухожилия.

Антрекот – куски овально-продолговатой формы. Нарезан из толстого и тонкого краев, у которых блестящее сухожилие удалено. Допускается наличие поверхностного жира слоем не более 10 мм, а также межмышечного жира.

Ромштекс – кусок овально-продолговатой формы, нарезан из мякоти толстого и тонкого краев или из верхнего или внутреннего куска задней ноги. Хорошо равномерно запанирован.

Зразы отбивные – форма зраз колбаски, перевязанные шпагатом. Мясо хорошо отбито.

Говядина духовая – мясо нарезано поперек волокон по 1...2 куска на порцию, овальной или четырехугольной формы.

Сроки хранения

Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранят не более 48 ч при температуре 2...6°C.

Теоретическая часть

Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов

Обработка птицы состоит из следующих операций: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи, ног; потрошения; мытья; обсушивания; приготовления полуфабриката.

Размораживание. Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8–10 °С и относительной влажности воздуха 85–95 % в течение 10–12 ч. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание. Опаливают тушки птицы, не соответствующие требованиям стандартов по обработке (с остатками волосовидного пера). Для опаливания используют газовые горелки.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2- и 3-м шейными позвонками. Ноги отделяют по заплюсневый сустав, крылья – по локтевой сустав (кроме цыплят).

Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний жир, легкое, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, срезают. Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.

Мойка. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15 °С. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на решетки разрезом вниз. Этапы первичной обработки птицы отображены на рисунке 8.1.



а



б



в



г



д



е

тка для
цы, д –

деляют
они не
в целом

Название полуфабриката	Изображение	Масса полуфабриката, г
<p>2</p> <p>Птица по-столичному</p>	<p>3</p> 	<p>4</p> <p>148</p>
<p>Котлеты по-киевски</p>		<p>145+7(масса косточки) фарш 30</p>
<p>Птица или кролик, жаренные во фритюре</p>		<p>136</p>

Котлеты из филе птицы фаршированные печенью		151+7(масса косточки) фарш 40
---	---	-------------------------------

Последовательность выполнения работы:

1. Произвести первичную обработку мяса в зависимости от вида полуфабриката.

2. Для приготовления птицы по-столичному: птицу положить на разделочную доску спинкой вниз, подрезать ноги в пашинах и отогнуть ножки, выворачивая их в суставах, снять кожу с филейной части, по выступу грудной кости подрезать мякоть, разрубить косточку-вилку, срезать сначала одно филе с крыльной косточкой, затем другое. Малое филе отделить от большого, зачистить оба филе от сухожилий и пленок. Из большого филе удалить косточку-вилку и крыльную косточку, из малого филе удалить продольное сухожилие. С филе снять пленки тонким и влажным ножом. В большом филе сделать продольный надрез мякоти, развернуть мякоть в обе стороны от разреза, слегка отбить оба филе. В разрез большого филе вложить малое, придать шницелю овальную форму, смочить в льезоне, запанировать в белом хлебе, нарезанном брусочками.

3. Для приготовления котлет по-киевски: подготовить филе птицы как описано выше, не удаляя крыльную косточку, ее необходимо обрубить в суставе и зачистить от мякоти. Большое филе надрезать вдоль с внутренней стороны, развернуть мякоть и слегка отбить, на середину отбитого филе поместить сформованный в виде груши кусочек сливочного масла, на фарш уложить малое филе и завернуть края, запанировать 2 раза в белой панировке, предварительно смачивая в льезоне.

4. Для приготовления птицы или кролика жареного во фритюре: отварить птицу или кролика, нарубить на куски, запанировать полуфабрикат в белой панировке предварительно смачивая в льезоне.

5. Для котлет из птицы фаршированных печенью: подготовленное филе (см. котлеты по-киевски) начиняют фаршем, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке; для фарша: морковь, лук нарезанные ломтиками, обжаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную мелкими кусочками печень и жарят до готовности, в готовую печень добавляют вино и после остывания пропускают три-четыре раза через мясорубку с мелкой решеткой (вместо говяжьей печени можно использовать куриную).

Вопросы для самоконтроля

1. Объясните необходимость обмывания и обсушивания мяса.
2. До какой температуры в толще мышц необходимо размораживать мясо?
3. Объясните значение панировки полуфабрикатов из птицы.
4. Объясните необходимость обсушивания тушки птицы после мойки.
5. Объясните, почему птицу не размораживают в воде.