

28.12.2023 р

Урок № 58

Тема уроку : Технологічний процес обробки птиці, дичини.Способи заправки птиці.

Мета уроку:Ознайомитися з технологічним процесом обробки птиці,дичини.

Конспект уроку:

Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування; обсмалювання; відрубування голови, шийки, ніжок, крилець; потрошіння, промивання і заправляння або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку або універсальний привід П-П. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Розморожування. Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18 °С. Для цього з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між собою. Розморожують гусей та індиків 8 год., курей і качок — 5-6 год.

Не викладайте птицю для розморожування розрізом в черевці донизу: через нього витікатиме сік

Обсмалювання. Волосинки, залишки пір'я і пух на поверхні тушки обсмалюють. Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніг до голови), щоб волоски набрали вертикального положення і легше було їх обсмалити. Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. На великих підприємствах використовують пристрої УОП-1 і УОП-2. Тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією і обсмалюють газовою горілкою на гнучкому шланзі. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Відрубування голови, шийки, ніжок, крилець. У напівпотрошеної птиці відрубують (відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шії збоку спинки роблять поздовжній розріз (рис.1), знімають шкіру з шії і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю (рис.2) так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У тушок курчат залишають всю шкіру шії разом з тушкою, у курей шкіру відрізають з половини шийки, в індиків, качок і гусей — з двох третіх, щоб закрити місце відрубування (відпилювання) шийки і волову частину.



Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) від ліктьового суглоба, а ніжки — від п'ясткового суглоба (рис.3). У птиці, яка надійшла потрошеною, відрізають 2/3 частини шкіри шії, крила від ліктьового суглоба (крім курчат). Цю операцію здійснюють на

спеціальному столі з вмонтованою дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

Патрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця не потрошеної птиці використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножом роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір — воло і стравохід.

Потім вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилася жовч.

Промивання. Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15 °С). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутроців. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стікала вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочатку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки і зручності нарізання на порційні шматочки.

Заправляють птицю і виготовляють напівфабрикати на робочому місці, де встановлено виробничий стіл, на якому розміщують ваги, обробну дошку, лотки для птиці і напівфабрикатів. З інвентаря використовують кухарську голку, ножі кухарської трійки, сікач, мусат.

Подивіться відео:

https://www.google.com/search?q=%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0+%D1%82%D1%83%D1%88%D0%BE%D0%BA+%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D1%96+%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BE&oq=%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0+%D1%82%D1%83%D1%88%D0%BE%D0%BA+%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D1%96+%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BE&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigAdIBCjM

Законспектувати.

Відповісти на питання:

- 1.Що треба зробити перед обсмалюванням птиці?
- 2.Чим птицю обсмалюють?
- 3.Яка птиця називається полупотрошена?
- 4.Скільки часу розморожують птицю?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net