**ОСОБЕННОСТИ ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ И ДИЧИ.**

Для обработки птицы, дичи и голья на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводятся специальные рабочие места.

Мясо птицы содержит: белки (20–25 %), минеральные вещества (1 %), экстрактивные вещества (0,9–1,2 %), жир (4,5—20 %). Содержание полноценных белков в птице выше, чем в говядине, жир легкоплавкий, поэтому мясо легче усваивается организмом. Большое количество экстрактивных веществ обусловливает особые вкусовые качества птицы. Для приготовления бульонов лучше использовать взрослую, но не старую птицу. Из старой птицы бульоны получаются мутными, неароматными. Старую птицу используют для варки и тушения, молодую – для жаренья.

На предприятия общественного питания птица обычно поступает без пера в полупотрошеном и потрошеном виде. Но при полном цикле и по другим причинам может поступать в виде непотрошеных тушек. По упитанности ее делят на две категории. Птица поступает охлажденная и мороженая.

Дичь поступает чаще неощипанная, в мороженом или охлажденном состоянии, по качеству ее делят на птицу I и II сорта. Пернатую дичь делят на степную, болотную, лесную и водоплавающую. К степной относят перепелов, серых и красных куропаток; к болотной – бекасов, куликов, вальдшнепов; к лесной – рябчиков, тетеревов, глухарей, фазанов; к водоплавающей – уток, гусей.

Первичная обработка птицы состоит из *оттаивания, опаливания, потрошения, промывания и приготовления полуфабрикатов.*

Оттаивание. Мороженые тушки птицы освобождают от бумаги, расправляют шейку, ножки и кладут на столы или стеллажи спинкой вниз в один ряд, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают тушки при температуре 8– 15 °С: гусей и индеек – 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

Опаливание. Тушки обсушивают полотенцем или тканью, натирают отрубями или мукой для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и легче было их опаливать. Опаливают над некоптящим пламенем, стараясь не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Потрошение. Перед потрошением у птицы отрубают голову на уровне второго шейного позвонка, затем на шейке со стороны спинки делают продольный надрез кожи, освобождают шейку от кожи и отрубают ее по последнему шейному позвонку так, чтобы кожа осталась вместе с тушкой. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шейки; у индеек, уток и гусей – с двух третей, чтобы закрыть место отруба шейки и зобную часть.

Крылышки у птицы, кроме цыплят, отрубают по локтевой сустав, ножки – ниже пяточного сустава на 1–2 см. После этого делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киля) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод – через горловое отверстие.

У птицы, поступающей в потрошеном виде, удаляют сальник, легкие, почки. После потрошения вырезают анальное отверстие и участки мякоти, пропитанные желчью.

Промывание. Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой температурой не выше 15 °С. Промывать разделанные тушки продолжительное время не рекомендуется, так как это ведет к большим потерям питательных веществ. Промытую птицу выкладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекала вода.

Обработка дичи отличается от обработки домашней птицы и предполагает следующие операции: *оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошение и промывание.*

**Оттаивают** так же, как и домашнюю птицу.

**Ощипывание** начинают с шейки. При этом захватывают по несколько перьев и быстро выдергивают их в направлении, противоположном естественному росту. Для того чтобы при ощипывании кожа не порвалась, ее натягивают пальцами левой руки. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания при жаренье. После ощипывания тушки обтирают полотенцем и **опаливают.**

При **потрошении** отрубают крылышки, шейку, лапки. Потрошение лучше производить через разрез на шее со стороны спинки, предварительно удалив зоб и горло. Выпотрошенные тушки хорошо **промывают**холодной водой. У болотной дичи снимают кожу с головки и шейки, головку оставляют вместе с клювом, удалив предварительно глаза.

**ФОРМОВКА ПТИЦЫ И ДИЧИ.**

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

Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно заправляют, придавая компактную, красивую форму и обеспечивая равномерность тепловой обработки.

Перед заправкой тушки сортируют. Тушки старой птицы или с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или варят для салатов.

**ЗАПРАВКА ПТИЦЫ.**

Тушки домашней птицы заправляют *«в кармашек», в одну****нитку****, в две нитки.*

**Заправка «в кармашек»**является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи – «кармашки» на брюшке с двух сторон и вправляют в эти разрезы концы ножек. Кожей от шейки закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шейки. Применяют и другой способ заправки: ножки отрубают на 1–1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получить заостренную кость. Кожу от шейки и крылышки заправляют так же, как и в первом способе. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жировику так, чтобы концы заостренных косточек зацепились за мякоть.

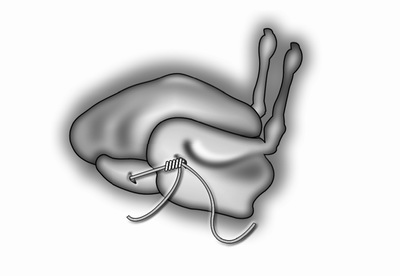
«В кармашек» для варки заправляют кур, цыплят, индеек; для жаренья – гусей и уток.

Заправка в одну **нитку**. Тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центр окорочка под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны под ножкой. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискось, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шейки к мышцам спинки, прокалывают другое крылышко, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жаренья.

**Заправка в две нитки**. Тушку кладут спинкой вниз, прижимают ножки к тушке. Прокалывают окорочок в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочок, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накладывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шейки к мышцам спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают узел. Итак, одной ниткой заправили крылышки. Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Тушку кладут на спинку, прижимают ножки, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают узел. В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жаренья, а также глухарей, тетеревов.

[](https://bookitut.ru/Professiya-povar-Uchebnoe-posobie.29.pic)

**ЗАПРАВКА КУРИЦЫ «В КАРМАШЕК.**

[](https://bookitut.ru/Professiya-povar-Uchebnoe-posobie.30.pic)

**ЗАПРАВКА КУРИЦЫ В ОДНУ НИТКУ.**

**СПОСОБЫ ЗАПРАВКИ БЕЗ ИГЛЫ.**

*Первый способ.* Кожу шейки и крылышки заправляют так же, как и при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посредине крыльной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. Потом накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают их, прижимая к тушке, и завязывают узел. Этот способ заправки используют для кур и цыплят.

*Второй способ.* Тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7–0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и тушку опоясывают крест-накрест. Концы ниток выводят посредине косточек крылышек, стягивают нитки и завязывают узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.

**ЗАПРАВКА ДИЧИ.**

Тушки заправляют в *одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом.*

В одну нитку (крестом) заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов, для чего прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нить на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

**Ножка в ножку**. Так заправляют мелкую дичь. Делают разрез по кости на одной ножке и в этот разрез вставляют другую ножку.

**Заправка клювом**. Так заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа раздробляют кости ножек в голенях, переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шейкой прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочок, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ПТИЦЫ.**

Полуфабрикаты из птицы представлены *целой тушкой, порционными, мелкокусковыми кусками, котлетной и кнелъной массой.*

Целые тушки птицы и дичи заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для варки или жаренья.

Рагу. Тушку птицы разрубают на куски весом по 40–50 г каждый.

Плов. Тушку разрубают на куски по 4–5 шт. на порцию.

Филе. Для приготовления полуфабрикатов из филе птицы нужно снять и зачистить филе. Тушку птицы кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть, соединяющие ножки с тушкой, оттягивают ножки и кладут на доску. Переворачивают тушку филейной частью к себе. Начиная с конца грудной кости по направлению к голове снимают кожу с филейной части. По выступу грудной кости острым ножом подрезают мякоть с одной стороны кости, перерубают кость-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, срезают сухожилия и мякоть с плечевой кости, отрубают часть кости, оставляя 3–4 см, и снимают филе. После этого подрезают мякоть с другой стороны грудной кости и срезают второе филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). У малого отделяют сухожилие, у большого удаляют кость-вилку, отрубают утолщенную часть плечевой кости (маклачок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску и срезают наружную пленку. Делают продольные надрезы с двух сторон утолщенной части и раскрывают филе.

**Котлеты натуральные**. У большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилие в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе. Изделию придают овальную форму.

**Котлеты панированные**. Приготавливают натуральные котлеты, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

**Шницель из кур**. У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем большое и малое филе слегка отбивают, у большого филе надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

**Котлеты по-киевски**. Большое зачищенное и раскрытое филе слегка отбивают, делают надрезы сухожилия, кладут кусочек отбитого малого филе, на него – охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, панируют в белой панировке и до жаренья хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

**Котлетная масса**. Для котлетной массы используют кур, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов. Из тушек используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи, кроме фазанов и куропаток, – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, сливочное масло или сливочный маргарин, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец. Из котлетной массы птицы приготавливают котлеты и биточки.

Норма продуктов на 1 кг мякоти птицы: черствый пшеничный хлеб – 250 г, молоко или сливки – 300 г, сливочное масло – 50 г, соль – 20 г.

**Кнельная** масса. Зачищенную мякоть куриного филе или дичи пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок или слоеное тесто, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем пропускают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают. Для определения готовности кусочек массы кладут в воду, если он плавает на поверхности, то масса готова.

Из кнельной массы приготавливают клецки, массу готовят в формочках на пару.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПТИЦЫ.**

Из отходов птицы используют *головки, шейки, гребешки, крылышки, ножки, сердце, желудок, кожу и обрезки,* остающиеся после приготовления полуфабрикатов. Из отходов дичи используют только шейки.

**Головы** ошпаривают, ощипывают остатки перьев, отрезают гребешки, удаляют глаза, отрубают клюв, промывают. Используют для варки бульонов, студней.

С **гребешков**снимают пленку, промывают. Используют для приготовления студня, заливных гребешков.

**Шейки** ошпаривают, удаляют перья, затем обсушивают, натирают мукой и опаливают. Используют для приготовления бульонов, рагу, студня.

**Ножки** ошпаривают или опаливают, снимают с них кожицу, отрубают коготки, промывают и используют для варки бульонов и студня.

**Крылышки** опаливают, удаляют пеньки и промывают. Используют для приготовления студня, рагу, бульонов.

Желудок разрезают между утолщениями, удаляют содержимое, с внутренней стороны снимают пленку и хорошо промывают. Используют для варки бульонов и рагу.

У **печени**осторожно отрезают желчный пузырь, промывают. Используют для приготовления паштетов, супов-пюре.

**Сердце** разрезают и промывают.

**КАЧЕСТВО ПОПУФАБРИКАТОВ И ПРАВИЛА ИХ ХРАНЕНИЯ.**

Птицу, дичь и полуфабрикаты из них хранят при температуре 5 °С. Тушки укладывают на противни в один ряд и хранят не более 36 ч. Котлеты натуральные, панированные и изделия из котлетной массы укладывают на ребро под углом 30°, котлеты фаршированные – в один ряд, котлетную массу кладут на противень слоем 5–7 см и охлаждают. Срок хранения полуфабрикатов не более 36 ч.

Поверхность тушек должна быть чистая, без остатков перьев и пеньков. Допускаются незначительные ожоги кожи, 2–3 пореза кожи длиной не более 2 см без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная и упругая. Не должно быть сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Котлеты натуральные должны быть без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина ее 3–4 см с обрубленной частью головки, вес 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от бело-розового до розового, запах, присущий свежему куриному мясу, консистенция мяса плотная.

Котлеты панированные должны отвечать тем же требованиям, что и котлеты натуральные. Поверхность их должна быть покрыта слоем белой панировки. Не допускается увлажнение и отставание панировки.

е