**16.04.2020г. Лекция № 5**

**Тема**: Классификация п/ф из домашней птицы, дичи и кролика.

**Задание:** Написать конспект. Ответить на вопросы в конце лекции.

Прислать фото всех страниц на проверку по порядку (пример стр. №1, стр. №2) каждую страницу пронумеровать (фото должно быть расположено ровно, и без лишних деталей, проследите, чтоб не был срезан текст)

**Цель занятия:** Ознакомить студента с классификацией п/ф из домашней птицы, дичи и кролика.

**Ход занятия:** Теоретическая часть.

**Полуфабрикаты из птицы, дичи и кролика.**

К полуфабрикатам из птицы относят целые тушки, порционные и мелкие куски, котлетную и кнелъную массы и полуфабрикаты из них.

Порционные полуфабрикаты.

Из птицы, дичи и кролика готовят следующие полуфабрикаты: натуральные, панированные и натуральные фаршированные котлеты, котлеты, птицу, дичь, кролика по столичному.

**Полуфабрикаты из филе птицы и дичи.**

Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Обработанную тушку птицы или дичи кладу т на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают ее, оставляя 3...4 см, отрубают утолщенную часть косточки (маклачок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают на ружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

**Котлеты натуральные** — у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2... 3 местах. В разрез вкла - дывают малое филе, края большого филе подвертывают к середи не, закрывая малое филе, и придают овальную форму (рис. 4.3).

**Котлеты панированные** — полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Птица или дичь по-столичному (шницель столичный) у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, 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 с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в лье зоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим (рис. 4.4).

Из филе птицы или дичи приготавливают котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печени. В этом случае на середину подготовленного филе кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе (для филе из дичи вставляют косточку из ножки), затем завертывают края большого филе, при дают грушевидную форму, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Для фарша в густой молочный соус кладут мелкорубленые бе лые грибы или шампиньоны, соль, перемешивают и добавляют сырые яйца, чтобы не вытекал соус.

**Котлетная масса.**

Для котлетной массы используют сельскохозяйственную птицу и дичь. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке или воде хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином. Из котлетной массы птицы приготавливают котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Для котлет и биточков котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму котлет или биточков. Если биточки приготавливают паровые, то их не панируют.

Для котлет пожарских котлетную массу разделывают по 3...4 шт. на порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают яйцевидно - приплюснутую форму.

**Полуфабрикаты из кролика.**

Выход обработанной тушки кролика составляет 95% , а мякоти – 70-75%. Тушки кроликов поступают на предприятия без шкурок, потрошенные, но иногда с ливером (печень, сердце, мочки, легкие). У кроликов удаляют ливер, срезают клеймо, промывают и используют целиком или нарубают на части. При этом отделяют лопатки, окорочка и разделяют между V и VI ребром на пере-днюю и поясничную части. Если мясо кролика имеет специфический запах, то его вымачивают в слабом растворе уксуса 2...3 ч. Мякоть окорочков и спиной части, содержащую меньше соединительной ткани, используют главным образом для приготовления натуральных и фаршированных котлет и шашлыков, а передней – для тушения (рагу, плов идр.) При приготовлении рубленых п/ф (котлет, биточков) используют мякоть передней и задней части. Готовят котлетную массу так же, как из мяса убойного скота, из нее формуют котлеты рубленые и биточки. Для котлетной массы годятся и передняя и задняя часть.

**17.04.2020г. Лекция № 6**

**Тема**:

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

**Задание:** Написать конспект. Ответить на вопросы в конце лекции.

Прислать фото всех страниц на проверку по порядку (пример стр. №1, стр. №2) каждую страницу пронумеровать (фото должно быть расположено ровно, и без лишних деталей, проследите, чтоб не был срезан текст)

**Цель занятия:** Ознакомить студента с требованиями к качеству и сроками хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

**Ход занятия:** Теоретическая часть.

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтого цвета, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, 2...3 пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах — свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти — плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

**Котлеты натуральные** — 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, масса — около 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 — плотная, упругая.

**Котлеты панированные** должны отвечать тем же требованиям, что и котлеты натуральные. Поверхность их должна быть покрыта ровным слоем белой панировки; не допускаются увлажнение и отставание панировки.

**Котлеты рубленые** имеют овально-приплюснутую форму, поверхность — равномерно панированную, без трещин, ломаны х краев, консистенция — мягкая, запах — свойственный доброкачественному мясу. Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°С и хранят при температуре от 0 до 4°С. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 48 ч, панированные котлеты — до 24 ч, потроха, суповые наборы и кости — до 12 ч, рубленые изделия — до 18ч.

Котлеты натуральные, панированные и изделия из рубленой массы (котлеты, биточки) укладывают на ребро под углом в один ряд. Котлеты по-киевски и фаршированные укладывают также в один ряд, но не на ребро. Котлетную массу укладывают на противни слоем 5...7 см и охлаждают.

**Вопросы для самоконтроля.**

1. Переднюю часть кролика используют для приготовления каких п/ф?
2. Поверхность тушек птицы должна быть?
3. Цвет и запах тушек должен быть?

**18.04.2020г. Контрольная работа № 7**

**Тема: Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.**

**Задание:** Ответить на вопросы. Прислать фото всех страниц на проверку по порядку, (Пример стр. №1, стр. №2) каждую страницу пронумеровать. Ответы пишем по порядку, не переставляя. 1, 2, 3,4,5.

**Цель занятия:** Опрос изучения по данной теме, анализ теоретического материала и контроль знаний студента по обработке сельскохозяйственной и пернатой дичи.

Ход занятия: Письменные ответы на вопросы.

1. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2. Как приготовить котлетную массу из курицы?

3. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

4. Из каких операций состоит обработка дичи?

5. Для котлет пожарских какую используют панировку, как она называется, и какую форму придают котлете?