

Тема: Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Фактор классификации	Представители
1. Вид перерабатываемого сырья	1.1. Птица; 1.2. Дичь; 1.3. Кролик
2. Вид (способ) производства	2.1. На предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом (по Сборнику рецептов); 2.2. Централизованный способ производства (цех по выпуску полуфабрикатов по ОСТам и ТУ); 2.3. Индустриальный способ производства при отраслях пищевой промышленности (по ГОСТам, ОСТам и ТУ)
3. Технологическая ценность сырья	3.1. Порционные натуральные; 3.2. Порционные панированные (фаршированные и нефаршированные); 3.3. Мелкокусковые (как правило - мясокостные); 3.4. Рубленые (из котлетной и кнельной массы, а также массы типа суфле)

Ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика зависит от типа предприятия, на котором они выпускаются

1. Из мяса кур:

тушка куриная, подготовленная к кулинарной обработке; филе куриное с косточкой; филе куриное; окорочок куриный; набор для бульона куриный; набор для студня куриный; набор для рагу куриный; набор суповой куриный; котлеты особые из кур.

2. Из мяса цыплят:

цыплята “Любительские”; цыплята табака; набор для студня; набор для рагу; набор суповой.

4. Из мяса уток:

тушка утиная, подготовленная к кулинарной обработке; окорочок утиный; грудинка утиная; набор для бульона из мяса уток; набор для студня утиный; набор для рагу утиный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) утиный.

5. Из мяса индеек:

тушка индюшиная, подготовленная к кулинарной обработке; филе индюшиное; бедро индюшиное; голень индюшиная; набор для рагу индюшиный; набор для бульона из мяса индеек; набор для студня индюшиный; набор суповой индюшиный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) индюшиный, котлеты особые из индеек.

6. Из дичи:

котлеты натуральные из филе; котлеты из филе панированные; набор для рагу; котлеты и биточки рубленые.

6. Из кролика:

тушка, подготовленная к кулинарной обработке; котлеты натуральные; котлеты фаршированные; котлеты рубленые; мелкокусковые полуфабрикаты для жарки и тушения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Из всех видов птиц и кролика изготавливают субпродукты, сухой бульон, бульон из пасты, кровяно-печеночный паштет.

Полуфабрикат “набор для бульона” - готовят из оставшейся плечевой, спинно лопаточной и пояснично-крестцовой части после выделения филе и окорочков.

Сухой бульон из птицы - шею (без кожи), хребтовую и реберную кости измельчают до размеров 10-20 мм, нагревают при температуре 110-1200С в течение 25-30 мин, сливают жир, сушат воздухом при температуре 70-800С в течение 17-30 мин, измельчают и просеивают. Исключив сушку бульона, можно получить полуфабрикат бульона в виде пасты.

Полуфабрикат для студня - готовят из хребтовой кости, шеи (без кожи), ног, голов без измельчения со снятыми гребешками и крыльев.

Шейки фаршированные - получают путем отваривания желудков, сердец, гребешков, сырого жира. После этого добавляют соль и специи, измельчают, наполняют шею кожи, перевязывают, отваривают и охлаждают.

Кровяно-печеночный паштет - печень, яйца (из тушек), консервированную кровь и сырой жир смешивают в соотношении (%): 45-40-15, соответственно, варят на пару, измельчают, добавляют специи, взбивают и упаковывают.

Кнельную массу готовят из мякоти без кожи: два-три раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с хлебом из муки высшего сорта, замоченном в части молока или сливок. После этого массу соединяют с яичными белками и протирают через сито. Полученную массу добавляют в сливки или молоко и выбивают.

Суфле из птицы - мясо отваривают, пропускают через мясорубку два-три раза, соединяют с густым молочным соусом и желтками, вымешивают. Белки взбивают в густую пену и соединяют с отварным мясом так, чтобы пена не осела.

Требования к качеству полуфабрикатов

При органолептической оценке полуфабрикатов (ГОСТ 77020) обращают внимание на внешний вид, запах, консистенцию мышечной ткани (для охлажденных полуфабрикатов), состояние мышц на разрезе, их увлажненность и липкость, прозрачность и аромат бульона.

Сроки хранения полуфабрикатов, ч, не более при $t = 4-8^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности - 85%,

Наименование полуфабрикатов	Срок хранения	В том числе на предприятии изготовителе
Птица охлажденная; тушка, подготовленная к кулинарной обработке; филе; грудинка, окорочок; полуфабрикат для шеек фаршированных	48	12
Набор для студня; набор для рагу; набор суповой; субпродукты охлажденные	12	6
Котлеты особые	12	4
Субпродукты замороженные	24	12
Паста для бульона	при $t=-1-30^{\circ}\text{C}$ в течение 72 ч	12
Птица и дичь замороженные	72	24

У всех полуфабрикатов поверхность кожи должна быть без остатков волосовидных перьев. Мышцы плотные, упругие, ямка, образующаяся при надавливании, быстро выравнивается. Запах (на поверхности, в грудной полости, глубинных слоев, особенно у кости) специфический, свойственный свежему мясу.

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.

Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°C и хранят при температуре от 0 до 4°C . 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 18 ч.

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.

Контрольные вопросы

1. Назовите ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.
2. Назовите требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.
3. Назовите сроки хранения полуфабрикатов.
4. Как классифицируются полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика