

**Тема: Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.**

### Приготовление полуфабрикатов

Из птицы готовят полуфабрикаты: целые тушки, подготовленные к тепловой обработке: порционные, мелкокусковые и рубленые.

**Порционные полуфабрикаты.** Из птицы, дичи и кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; птица, дичь, кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные.

Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек, реze фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.

Для отделения филе птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах; снимают кожу с филейной части; по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку-вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльной) косточкой, а затем — другое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе).

Из малого филе вытягивают продольное сухожилие, а из большого — остаток ключицы. Плечевую косточку зачищают от мякоти и сухожилий и укорачивают до 3—4 см, отрубая утолщенную часть. Далее с большого филе срезают поверхностную пленку, а с внутренней его стороны делают вдоль один или два небольших косых надреза, разворачивают филе так, чтобы открылось проходящее внутри него сухожилие, которое перерезают в двух-трех местах, после чего филе формуют.

**Котлеты натуральные.** В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

**Котлеты панированные.** В отличие от натуральных эти полуфабрикаты смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

**Птица, дичь, кролик по-столичному.** У большого филе отрезают плечевую косточку. Подготовленное филе слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.

**Котлеты по-киевски (фаршированные).** Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают

мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5—3 мм; сухожилия слегка надрезают и, если образуются разрывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки филе; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой панировке. До жарки хранят в холодильнике, чтобы масло застыло. Масло для фарширования можно смешать с рубленой зеленью или сырыми желтками яиц.

**Котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами.** Используют филе кур, фазана, рябчика, куропатки серой, глухаря или мякоть, снятую с окорочков кролика. Для фарша в густой молочный соус кладут рубленые вареные грибы (белые или шампиньоны). У большого зачищенного филе отрезают косточку. На середину 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, придают грушевидную форму, панируют дважды в белой панировке. Котлеты можно фаршировать паштетом из печени.

**Масса п/ф «Котлеты по-киевски» 145+7 ((филе куриное 83+7(масса косточки) +30г. (Масло сливочное)+10(яйца)+25 (панировка)**

**Масса п/ф «Птица, дичь или кролик по-столичному или (шницель-столичный)» - 148 ( 98 (курица) +33 (хлеб пшеничный) + 20 (яйца)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы</b></p> <p><b>Котлеты натуральные</b><br/>В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.</p>  | <p><b>Котлеты панированные</b><br/>полуфабрикаты смачивают в льезоне и панируют в белой панировке</p>  |
|  <p><b>Котлеты по-</b></p>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                             |

## **Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи**

*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 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.

**Панированные котлеты** укладывают в металлические ящики или лотки и хранят до 24ч.

### **Контрольные вопросы**

- 1.Как снимают филе?
- 2.Как зачищают филе?
- 3.Что входит в групповой ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
4. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы и пернатой дичи?
5. Назовите основные стадии механической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.
6. Какие блюда входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы и дичи?