Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

 **14.06.2021. (7 час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика***

**1.** **Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика**

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Характеристика сырья и пищевая ценность**

Общие сведения. Птицу различают по виду, возрасту, упитан­ности, способу промышленной обработки и по термическому со­стоянию. К домашней птице относятся куры и петухи, цыплята- бройлеры, индейки, гуси, утки.

Куры и петухи. В зависимости от упитанности куры могут быть 1-й и 2-й категории. Петухи — мужские особи массой более 1,8 кг относятся ко 2-й категории.

Цыплята-бройлеры. Это цыплята с прекрасно развитой му­скулатурой, обычно с белой кожей, возраста 6 — 8 нед.

Индейки. Мясо индейки очень нежное, никогда не вызывает аллергии, по сравнению с другими видами содержит холестерин (74 мг на 100 г), имеет две категории качества в зависимости от пола, возраста и массы.

Гуси. Мясо гуся более жирное, чем мясо утки (до 20%), и более жесткое.
Утки. Имеют низкое соотношение массы грудной мышцы и массы тела. Отличаются меньшим ожирением и лучшим развити­ем грудной мышцы.

В зависимости от упитанности птица может быть 1-й или 2-й категории.

В кулинарии особое место отводится потрохам домашней пти­цы. Они незаменимы при приготовлении изысканных и сытных блюд. Желудки и сердце используются для разнообразных отвар­ных мясных блюд и гуляшей. Печень чаще всего подается в жаре­ном виде или как добавка в паштеты и фарши.

**Утиная и гусиная печень.**Сырая гусиная печень (рис. 4.1) обыч­но имеет массу — 600 — 700 г, а печень утки — 450 — 600 г. Чтобы из печени приготовить блюдо фуа-гра, требуется минимальная масса 400 г — для гусиной фуа-гра и 300 г — для утки фуа-гра. Пи­щевая ценность на 100 г: белю\* — 6,2 г; жиры — 56,5 г; углево­ды — 5,5 г. Энергетическая ценность: 555,3 ккал.

**Фуа-гра (Франция).** Дословно «фуа-гра» переводится с французского как «жирная печень». Пристрастием к гусиной печени славились еще древние египтяне. Они первыми заметили, что если дикие гуси объе­дались, их печень «набухала», становилась жирной и нежной, а глав­ное, необычайно вкусной. Со временем гусей одомашнили и начали откармливать специально. Добрую традицию переняли римляне, для которых гусиная печень стала настоящим деликатесом. Они откармли­вали птицу инжиром. С закатом империи правила откорма гусей поч­ти забылись. Но со временем паштеты из печени научились делать во многих районах Эльзаса и юго-западной Франции. В настоящее время во Франции на производстве деликатеса специализируются многие провинции (широко распространено производство в Эльзасе), но тра­диционным считается юго-запад Франции, где существует настоящий культ фуа-гра.

Фуа-гра содержит ненасыщенные жирные кислоты, поэтому реко­мендована как одно из лучших средств снизить «плохой» холестерол. Именно это ее качество является, возможно, причиной долголетия людей на юго-западе Франции. У фуа-гра настолько яркий и насы­щенный вкус, что ее, так же как трюфели, запрещено использовать участникам международных кулинарных конкурсов. Ведь даже не­большое количество этого продукта, добавленное в то или иное блю­до, способно дать его автору значительное преимущество перед со­перниками.

По французским законам именоваться «фуа-гра» имеет право лишь продукт, содержащий собственно утиную или гусиную печень, а так­же соль, сахар и некоторые специи (чаще всего — просто черный пе­рец). Не бывает фуа-гра с оливками, грибами, утиным или гусиным мясом, а тем более — со свининой. Исключение сделано только для трюфелей, поскольку эти грибы очень ароматные, максимально допу­стимое их содержание в продукте — 30 %. Ежегодное потребление этого деликатеса составляет около 20 тыс. т,но преимущественно во Франции. Растет с каждым годом популяр­ность фуа-гра и на Украине, где промышленное производство гусиных деликатесов началось в 2004 г. под торговой маркой «Фуа-гра». В осно­ву производства положены традиционные технологии мировых стан­дартов

**Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы**

**Вкус и запах.** Мясо старых птиц имеет более интенсивный вкус и запах, чем молодых. Вкусом и запахом отличаются также раз­личные мышцы одной тушки. Мясо с грудки имеет кисловатый и более нежный вкус, чем мясо с бедра.

Длительное хранение мяса даже в завороженно^ виде приво­дит к ухудшению вкуса и запаха.

**Мягкость мяса.** Мясо молодых птиц, в частности бройлеров, намного мягче, чем мясо старых птиц, так как в нем менее толстые мышечные волокна.

**Сочность.** Мясо с бедрышек кажется более сочным, чем мясо с грудки, Замороженное, а затем размороженное мясо характеризу­ется, как правило, меньшей сочностью, чем охлажденное мясо.

**Цвет.** Цвет мяса птицы зависит от содержания красителя крови миоглобина, а также продуктов его преобразования. Содержание миоглобина зависит от вида птицы, возраста, пола, вида мышцы и выполняемых ею функций. Цвет мяса также обусловлен содержа­нием жира и структурой мышечной ткани. При оценке цвета сле­дует помнить, что поверхность кожи неоднородна. Она может со­держать разное количество подкожного жира. Наиболее жела­тельный цвет свежего мяса — светло-розовый. Мясо домашней птищч бывает белым, например мясо цыплят, кур и индюшиных грудок, либо темным, например мясо уток, гусей и индюшиных ножек.

Если во время хранения тушек происходит высыхание поверх­ности, то в результате большей концентрации минеральных ве­ществ и красителей поверхностный слой темнеет. У заморожен­ных тушек птицы может потемнеть поверхность замороженных частей, а последняя фаланга крыла бывает красноватой.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Подготовка домашней птицы . и пернатой дичи для приготовления сложных блюд**

**Подготовка домашней птицы.** Птица поступает на предприятия общественного питания 1-й или 2-й категорий в зависимости от упитанности, охлажденной или мороженой, чаще всего без пера, потрошеной или полупотрошеной. Кроме того, с птицеобрабаты­вающих фабрик или от предприятий-заготовочных поступают це­лые разделанные тушки, порционные натуральные и панирован­ные полуфабрикаты.

Обработка птицы состоит в оттаивании (мороженой птицы), опаливании, разделке, обмывании и приготовлении полуфабрика­тов.

**Оттаивают** птицу на воздухе при температуре 16—18°С. Тушки раскладывают на столы грудкой вверх, чтобы они не сопри­касались друг с другом. Иначе тушки увлажняются, что осложняет их дальнейшую обработку. Крупная птица оттаивает в течение 6 — 8 ч, мелкая и средняя — 3 — 4 ч.

**Опаливание** осуществляют для удаления с кожи тушек мелких ворсинок и пуха.

**Перед удалением шейки** делают вертикальный надрез кожи со стороны спинки, кожу опускают, высвобождают шейку и затем удаляют ее. После этого удаляют пищевод, трахею и зоб. Для при­крытия места отруба шейки у тушек оставляют часть кожи длиной 5—6 см.

**При потрошении** птицы, поступающей от перерабатывающей пищевой промышленности в полупотрошеном виде, удаляют вну­тренний жир (сальник), печень с желчным пузырем, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, яичники, яйцевод. В потрошеном виде удаляют сальник, легкие, почки.

**Потрошат** птицу через разрез в брюшной полости от аналь­ного отверстия до киля грудной кости. Участки тушек, пропитан­ные желчью, срезают.

**После потрошения тушки** птицы тщательно промывают хо­лодной проточной водой температурой не выше 15 °С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промы­тую птицу укладывают на стеллажи разрезом вниз, чтобы стекла вода.

**Подготовка пернатой дичи.** Пернатая дичь на предприятия об­щественного питания поступает: степная, боровая, болотная и во­доплавающая. К степной относят перепелов, куропаток серых и белых; к боровой дичи — рябчиков, тетеревов, глухарей, фазанов; к болотной дичи — бекасов, дупелей, куликов; к водоплавающей — уток и гусей.

Мясо дичи в отличие от мяса птицы содержит больше белка и экстрактивных веществ, но меньше жира. Оно имеет специфиче­ский вкус и аромат. Легкая горчинка и смолистый запах считают­ся особенно ценными.

Мясо дичи имеет темную окраску и более плотную консистен­цию, чем мясо птицы.

Дичь в основном используют для жаренья, так как позвоночник ее содержит горечь и поэтому для варки непригоден.

Дичь поступает неощипанная, в мороженом состоянии, по ка­честву ее подразделяют на 1 -й и 2-й сорта.

**Обработка дичи состоит** из следующих операций: ощипыва­ния; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потроше­ния и промывания.

Размораживают дичь так же, как и птицу.

Ощипывание начинают с шейки. При этом захватывают по нескольку перьев и быстро выдергивают их в направлении, проти­воположном естественному росту. Для того чтобы кожа при ощи­пывании не порвалась, ее натягивают пальцами левой руки в ме­стах выдергивания перьев. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания при жаренье.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, ди­ких уток и гусей). Их предварительно обсушивают полотенцем, натирают мукой и опаливают.

У дичи полностью удаляют крылышки, шейку, отру­бают лапки у ножек. У болотной дичи (бекас, дупель и др.) снима­ют кожу с головки и шейки, головку оставляют вместе с клювом, но удаляют глаза.

Потрошение дичи производят так же, как и птицы. У мел­кой дичи делают разрез на шее со стороны спинки, удаляют зоб и горло, а затем остальные внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают в холодной воде

**Задание**

**Запишите в конспект органолептические показатели качества** **птицы и дичи, а также процесс механической кулинарной обработки птицы и дичи.**