

- **Выучить основные понятия по теме урока, которые записаны в тетради.**
- **Изучить материал §11. Ответить на вопросы параграфов.**
- **Нарисовать в тетради технологическую схему приготовления блюда из птицы.**

**Домашнее задание**

# Блюда из домашней ПТИЦЫ.



## «Птица на столе — праздник в доме» .

- Раньше блюда из птицы традиционно ассоциировались с наступлением долгожданных праздников (Рождества, Пасхи, Нового года и др.) .
- С глубокой древности славянские народы употребляли в пищу лебедей, журавлей, цапель, диких уток, тетеревов, куропаток, из домашней птицы — кур, уток, гусей и др.
- И на многих пиршествах блюда из них были основным украшением праздничного стола.  
Характерным для русской кухни является приготовление птицы и дичи целыми тушками.
- Особенно популярны всегда были фаршированные изделия — утка и гусь с яблоками, курица, фаршированная рисом и изюмом или черносливом, гусь и утка, фаршированные солеными рыжиками или груздями, и др.
- Красиво и оригинально оформленные, они как бы подтверждают старую поговорку «Птица на столе — праздник в доме» .





**Куры**

**Индейка**

**Гуси и утки**

**Домашняя птица**



**Блюда из домашней птицы хорошо усваиваются организмом человека.**

**Мясо домашней птицы содержит больше полноценных белков, чем мясо рогатого скота, в нем меньше соединительной ткани, мышечная ткань мелковолокнистая.**

**Жир в сравнении с животным лучше усваивается, так как имеет более низкую температуру плавления.**

**Съедобная часть тушки курицы (а она составляет около 60 % от ее общей массы) в среднем содержит 13,5 % белков, 4,5 % жиров, 0,9 % углеводов.**

**Питательная ценность мяса домашней птицы**



**Глухари**

**Куропатки**

**Рябчики**

**Тетерев**

**Перепел**

**Фазан**





**По химическому составу, структуре тканей, пищевым и вкусовым качествам пернатая дичь отличается от домашней птицы.**

**Жира в её мясе значительно меньше, а вкус и аромат своеобразнее.**

**Редко дичь используют для супов и бульонов, чаще используют для вторых блюд.**

**Питательная ценность мяса дичи**

# Как правильно выбрать свежую птицу?

- У свежей птичьей тушки клюв глянцевитый, сухой, упругий, без запаха.
- Цвет кожи желтоватый, местами с розовым оттенком, поверхность сухая.
- Мышечная ткань плотная, упругая: у кур и индеек — светло-розовая, у гусей и уток — красного цвета.
- Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая.
- Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток — по перьям (остроконечные у молодой, закругленные — у старой).
- Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна, перо начинает мокнуть, то дичь не свежая.
- Жир старой тушки имеет более жёлтый оттенок.
- У молодой птицы кончик грудной кости гибок и эластичен, у старой – он окостенел.







**Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:**

- **оттаивания**
- **ощипывания**
- **опаливания**
- **потрошения**
- **промывания**
- **формовки (заправки)**
- **приготовления полуфабрикатов**

**Первичная обработка птицы**



- Мясо кур мягкое.
- Молодых кур обычно жарят, с ними можно приготовить прозрачный бульон, а старых кур варят или используют для приготовления котлет.
- Цыплят обычно жарят кусками (не целиком) или готовят их на пару.
- Бульоны из цыплят и старых петухов не ароматны.

**Куры**



## **Мясо домашней птицы можно:**

- варить
- жарить
- припускать
- тушить
- запекать.

**Молодые куры лучше идут для жарения, старые — для варки или приготовления рубленых котлет.**

**Из утки и гуся хорошо готовить фаршированные блюда, а потроха, головы, лапки, крылышки хорошо подойдут для приготовления первых блюд.**

**Дичь лучше всего подавать на стол в жареном виде**

**Виды тепловой обработки блюд из домашней птицы**



- Подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, заливают холодной водой, доводят до кипения.
- Затем уменьшают нагрев, снимают с поверхности пену и варят до готовности.
- У готового мяса, если его проколоть, сок не выделяется; если же при проколе появляется бледно-розовый сок, то мясо следует доварить.
- Готовое мясо оставляют в бульоне и вынимают, когда оно остынет.
- Мясной бульон используют для приготовления супов, соусов.

**Варка**



**Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют.**

**Готовые полуфабрикаты (котлеты, биточки и др.) выкладывают на сковороду с разогретым жиром и обжаривают с двух сторон до появления румяной корочки.**



**Жарка**

- Припускание – варка в небольшом количестве воды.
- Предварительно дно посуды смазывают маслом, укладывают мясо и заливают его водой или бульоном, но не полностью, а только на  $\frac{2}{3}$  и закрывают крышкой.



**Припускание**



**Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть содержимое. Тушат мясо при слабом кипении под закрытой крышкой.**

**Тушение**



**Жирную птицу (утку, гуся) лучше запекать в глубокой жаропрочной посуде, фаршируя кислыми яблоками, овощами, крупой. Это ускорит приготовление и улучшит вкус мяса.**

**Перед запеканием птицу натирают солью, перцем, другими пряностями и выдерживают 1-2 часа.**



**Запекание**



# Продолжительность тепловой обработки

- Одно из важнейших правил, которое следует соблюдать при тепловой обработке всех продуктов, состоит в том, что она не должна продолжаться больше, чем это необходимо.
- При длительной варке продукты теряют значительную часть витаминов и ароматических веществ.
- Вкус и запах пищевых продуктов при этом также сильно изменяются.
- Поэтому учитывайте при приготовлении пищи продолжительность тепловой обработки продуктов:

Куры молодые	Варка	50-60 минут
Куры старые	Варка	3-4 часа
Гуси		1-2 часа
Утки	Варка	1 час
Индейки	Варка	1-1,5 часа
Куры	Жаренье	40-60 минут
Цыплята	Жаренье	20-30 минут
Гуси	Жаренье	1-1,5 часа
Утки	Жаренье	45-60 минут
Изделия из фарша	Жаренье	8-10 минут

Готовность тушки определяют проколом толстой части ножки при варке — движение ножа или поварской иглы должно быть свободно, а при жарении — выделяющийся сок должен быть прозрачным.



**Готовность тушки**



- Если птица готовилась целой тушкой, то перед подачей на стол ее разрубают на порционные куски.
- Сначала тушку рубят вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки.
- Ножки тоже можно разделить на части.

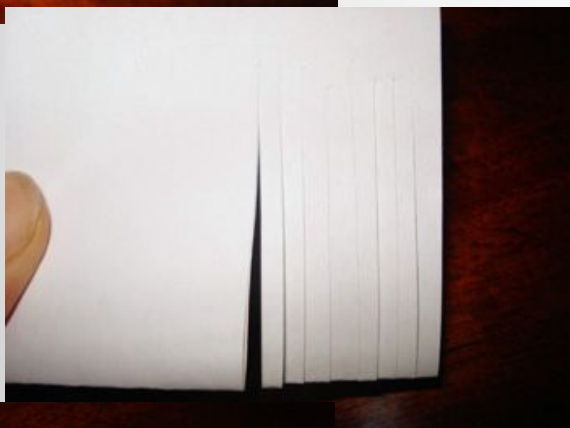
**Подача на стол**



- **ПАПИЛЬОТЫ** (фр. *papillote* — бумажная обертка).
  - Применяемые в ресторанной кухне бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончания костей животных или птицы, выступающих из мяса.
  - Папильоты играют также роль ручки, за которую можно удерживать порцию, не марая рук о жир, и облегчать разделывание порции на более мелкие кусочки.
- Папильотки впервые появились в XIX веке во французской ресторанной кухне, откуда быстро распространились во многие кухни мира, в т.ч. и в русскую ресторанную кухню.

## ПАПИЛЬОТЫ

# Изготовление простейшей папильотки



- Бумагу подходящего размера складываем вдоль пополам.
- Со стороны сгиба делаем ножницами равномерные надрезы.
- Свертываем полоску с разрезами "рулетом" по размерам косточки и скрепляем пищевым клеем или скотчем.
- Готовая папильотка.



## Закрепление изученного материала:

- Какое значение в питании имеет мясо птицы?
- Перечислить виды птицы?
- Что включает первичная обработка птицы?

