

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ



«Птица на столе - праздник в доме»



Птицу во все времена все народы считали полезнейшей и вкуснейшей пищей.

И считали так, между прочим, не зря. Давайте разберемся, чем ценно мясо птицы.

Чем мясо птицы отличается от мяса других видов?



Сельскохозяйственная птица

Куры

Индейка

Гуси и утки

Цесарки

Перепела



Питательная ценность мяса домашней птицы



Мясо имеет высокую пищевую ценность, в мясе птицы больше полноценных белков и меньше коллагена и эластина.

В нем содержатся жиры, минеральные вещества, много экстрактивных веществ, витамины А, РР, D, В1, В2, В12.

Жиры имеют низкую температуру плавления (23-34 °С) и легко усваиваются организмом (на 93 %).

Экстрактивные вещества усиливают отделение пищеварительных соков, способствуют быстрому усвоению пищи.

Как правильно выбрать свежую птицу?

Мясо молодых птиц нежно и обладает тонким вкусом.

Оно идеально как для жарки на плите, или на гриле, так и для тушения. С возрастом мясо становится более жестким, в особенности, постоянно работающие мускулы ног. К тому же оно становится упругим и требует более длительной готовки, чтобы придать нежность мускульным тканям. Кожа у молодой птицы должна выглядеть гладкой, на ней не должно быть волосков.

Цвет кожи у разных пород различный и зависит еще от кормов, так, что это не может служить надежным признаком для определения возраста и качества птицы. Жир старой тушки имеет более жёлтый оттенок.

У молодой птицы кончик грудной кости гибок и эластичен, у старой - он окостенел.



Механическая обработка

ПТИЦЫ

Оттаивают птицу на воздухе в течение нескольких часов, укладывая при этом спинкой вниз.

Оттаивать птицу надо медленно и целыми кусками, так как мясной сок, образующийся при таянии кристаллов льда, успевает впитаться в мышечные волокна, поэтому мясо почти полностью восстанавливает свои свойства.

Если птица с оперением, то перья ощипывают в направлении, обратном их росту, начиная с шейки. Оставшиеся мелкие перья и пух опаливают, предварительно натерев тушку мукой, чтобы не закоптилась.

Удаляют голову, шею, лапки.

Если она не потрошена, то удаляют кишечник и внутренние органы: сердце, желудок, почки, печень (с нее осторожно срезают желчный пузырь).

Промывают птицу холодной водой, не оставляя внутри сгустков крови. Укладывают брюшком вниз на блюдо, чтобы стекла вода.

Первичная обработка птицы



- оттаивания
- ощипывания
- опаливания
- потрошения
- промывания
- формовки (заправки)
- Приготовления
- полуфабрикатов

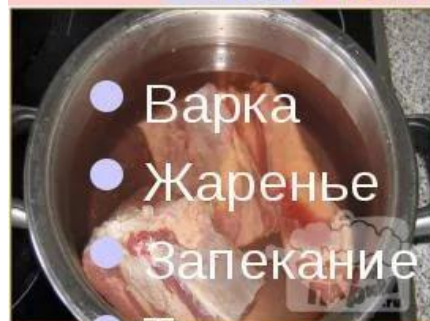
Полуфабрикаты



Виды тепловой обработки применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы

- Отваривание (суп, на салаты)
- Жарение
- Запекание
- Тушение

Тепловая обработка мяса



- Варка
- Жаренье
- Запекание
- Тушение
- Припускание



Тепловая обработка птицы



Молодую птицу варят, тушат, жарят или готовят из неё котлетную массу. Из старых птиц можно приготовить ароматные бульоны и котлеты. Жарить птицу можно как на сковороде, так и в неглубокой кастрюле или гусятнице. Продолжительность жарки зависит от вида птицы, ее возраста, размера. Чтобы образовалась румяная корочка кур и цыплят желательно перед жаркой смазывать сметаной или майонезом. Мясо птицы будет вкусным и нежным, если ее внутри и снаружи натереть разрезанным лимоном или раствором лимонной кислоты.

Отваривание

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.



Жарение



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.



Тушение



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.

Запекание



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.

Практическое задание

(учебник Технология «Технологии ведения дома» Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко стр. 67)

Итоги урока. Рефлексия

