

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ЗАПЕЧЕНОЇ ПТИЦІ



Значення страв із птиці, у харчуванні

- *Значення страв із птиці у харчуванні*
- Для приготування других страв використовують сільськогосподарську птицю (кури, качки, гуси, індики).
- Страви із птиці мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом свійських тварин сполучної тканини у м'ясі птиці менше, вона ніжніша і пухкіша. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гіркуватим) присмаком. Страви з нежирної птиці широко вживаються у лікувальному харчуванні.

- Птицю варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці.
- Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м'ясо і при смаженні погано розм'якшується.
- Для зберігання поживних речовин курчат, філе курки, а також вироби з котлетної маси припускають. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона. І
- Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана, їх слід додавати на порцію в такій кількості, г: солі й зелені петрушки або кропу – 3-5 (нетто), перцю – 0,05, лаврового листа – 0,02.

Правила запікання птиці

Заправлені цілі тушки курей, курчат натирають сіллю всередині і зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на розігрітий з жиром лист і обсмажують на плиті при температурі 150-160°C до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Тушки обсмажують з усіх боків і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 150- 160°C, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяються.

Заправлені тушки великої птиці натирають сіллю, кладуть спинкою донизу на лист, поверхню. Індиків поливають розтопленим маслом, а гусей і качок змочують гарячою водою і смажать у жаровій шафі при температурі 220-250°C. Через кожні 10-15 хв. птицю поливають соком і жиром, що виділяються. Коли на поверхні грудної частини утвориться рум'яна кірочка, тушку перевертають спинкою догори і смажать до готовності при температурі 150-160°C.

Старих курей, гусей, качок та індиків перед запіканням відварюють до напівготовності.

Тривалість запікання курчат, куріпок - 20-30 хв. курей і качок - 40-60хв., гусей, індичок- 1 - 1,5 год.

Готовність смаженої птиці або кролика визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м'якоті (з готового виробу витікає прозорий сік)

Запечені тушки птиці розрубують уздовж надві частини, потім кожну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Коли порціонують велику птицю, можна вирубати спинну кістку. Філе розрубують упоперек, а ніжки навскіс. На порцію подають по 2 шматочки (філе й окісточок). Курчат подають цілими тушками або розрубують уздовж навіпіл, посередині грудної кістки. Іноді на 3-5 частин. Шматочки птиці кладуть у сотейник, доливають м'ясний сік і прогрівають 5-7 хв.

Подаючи на стіл, на порційне блюдо або тарілку кладуть смажену картоплю, поряд порцію запеченої птиці, поливають м'ясним соком і вершковим маслом. Додатково на гарнір можна подати у салатнику або на пиріжковій тарілці зелений салат, салат з білоголової або червоно-голової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.



Страви з птиці в старовинній українській кухні використовували як святкові, тепер асортимент досить широкий і готують їх часто, здебільшого запеченими.

Курей, качок, гусей, індиків як правило, розрізають по 2—3 куски на порцію, і запікають

Качок, гусей, індиків смажать також цілими у жаровій шафі, попередньо начиняючи їх яблуками, рисом, гречаною кашею з чорносливом або локшиною з грибами та ін. У процесі смаження птицю поливають жиром і соком, що виділилися при цьому.

Курей смажать також цілими, поливаючи сметаною або жиром, проте начинку (гриби, рис, сухарі) використовують рідше.

Страви з кролика (або з нутрії) готують здебільшого тушкованими. Для цього його нарізають на порціонні куски і обсмажують, а потім тушкують, додаючи прянощі, сметану. Нутрію краще тушкувати з використанням ягідного, фруктового або овочевого маринаду.



Вимоги до якості



Запечена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, на розрізі – білий, колір кісточків – темно- сірий. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка, соковита.

Термін зберігання гарячих запечених цілих тушок птиці не більше 1 годину. Для тривалішого зберігання їх охолоджують , а перед використанням розрубують на порції і прогрівають.

Порціонні вироби запікають безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їх якість.

Курочка в червоній шубці



Інгредієнти



- курячі стегенця 1кг
- буряк 250 г
- часник 0.005 г
- майонез або сметани 0.2 г
- сіль 0.001г
- перець 0.001г

Рецепт приготування



Буряк натерти на крупній терці, додати видавлений через чеснокодавку часник.

Додати майонез (або сметану), посолити, поперчити, добре перемішати.



Обваляти курячі стегенця в отриманій масі і залишити на 20-30 хвилин.

Потім викласти стегенця на деко і поставити в духовку. Запекати при температурі 180 градусів протягом 30-35 хвилин.

Курячі грудки, запечені з апельсинами і шампіньйонами під сиром.

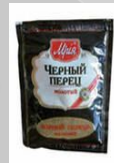


Інгредієнти



- КУРЯЧІ ГРУДКИ – 0.5
- АПЕЛЬСИН – 0.1 Г
- ШАМПІНЬЙОНИ - 150-200 Г
- СИР - 80-100 Г
- СІЛЬ 0.001Г
- ПЕРЕЦЬ 0.001Г

РЕЦЕПТ ПРИГОТУВАННЯ



Курячі грудки миємо
обсушуємо, натираємо
сіллю і перцем і
обсмажуємо на розігрітій
сковороді по 2 хвилини з
двох сторін.



Шампіньйони нарізуємо
скибочками



Цибулю обсмажуємо 7-10 хв
солимо



Апельсин чистим і
розділяємо на часточки



Сир нарізуємо тонкими
скибочками.



В форму для запікання або на деко викладаємо обсмажені грудки.
На середину грудки кладемо обсмажені гриби, а з боків, часточки апельсина.



Потім накриваємо сиром і запікаємо при температурі 170-180 градусів 15-20 хвилин.

КУРКА ПІД СНІГОМ



Інгредієнти



- курка 1.6 кг
- сіль
- перець
- **соус:**
- 3 жовтка (варених)
- 1 ч.л. гірчиці
- 3-4 зубчика часнику
- 2 ст.л. соняшникової олії
- 1 ч.л. оцту 6%
- 3 ст.л. сметани
- сіль
- **"сніг":**
- 2-3 білка
- сіль

РЕЦЕПТ ПРИГОТУВАННЯ



Курку посолити,
поперчить, залишити на
15-20 хвилин.



Потім курку викласти на
деко (можна курку покласти
в рукав для запікання),
поставити в духовку,
запекати при температурі
180 градусів до готовності
(близько години).



Готову курку
остудити, розрізати
на шматочки.

ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ



Ростерти жовтки з гірчицею.
Додаємо видавлений через
чеснокодавку часник.



Додаємо рослину олію,
оцет, добре перемішуємо



Додаємо сметану, солимо
перемішуємо

Змащуємо соусом курку.
Ставимо у розігріту до 180
градусів духовку.
Запікаємо 10-15 хвилин.

Приготування снігу



Білки збиваємо з щіпкою солі в круту піну.



Гарячу курку покрити "снігом" і поставити в гарячу духовку на 3 хвилини.

Соковитий курячий рулетик



Інгредієнти:
курка 1.5кг,
лимон 0.1г
часник 0.005г,
шампіньйони 200
гр
сира 400 г
майонез 200г
спеції

Приготування страви



Курку розрізаємо по грудинці, розламуємо ребра, викладаємо як на фото. Гострим ножем, обережно видаляємо всі кісточки, заздалегідь



Під час видалення кісток, можливо, в деяких місцях не буде м'ясистої маси, але вони легко заповнюються м'ясом



**Підготовлену курку
викладаємо
в глибоку чашку і заливаємо
соком лимона для
витонченого смаку.
Залишаємо на півгодини.**



**підготуємо остані
інгредієнти шампіньйони
нарізуємо. Сир натираємо
на терці. Часник
подрібнюємо.**



Підготовлену курку розкладаємо
натираємо спеціями, солимо
перчимо.



Зверху кладемо
шар шампіньонів.



Змащуємо
майонезом



Посипаємо сиром.

Скручуємо курку в рулет



Викладаємо на деко



**Запікаємо на середньому вогні
40 хвилин**



**На гарнір можна подавати
гавайську суміш або
картопляне пюре**

Охорона праці і техніка безпеки в м'ясному цеху

При роботі в м'ясному цеху необхідно дотримувати наступні правила:

- ❑ забороняється працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця; проштовхувати м'ясо в машину можна тільки дерев'яним товкачем;
- ❑ забороняється працювати на куттері з несправним мікрровимикачем;
- ❑ знімати або приєднувати змінні машини до універсального приводу можна тільки при повному його виключенні;
- ❑ перед роботою слід застопорити за допомогою гвинтів візок універсального приводу 822;
- ❑ для обпалення птиці і субпродуктів необхідно використовувати спеціальні плити з витяжним ковпаком;
- ❑ працівники, що займаються обвалкою м'яса, повинні надягати запобіжні кольчужки;
- ❑ на підлозі поряд з виробничими столами необхідно встановлювати підніжні решітки;
- ❑ ножі повинні мати добре закріплені ручки і зберігатися у визначеному місці;
- ❑ виробничі ванни і столи повинні мати закруглені кути.

Організація роботи м'ясного цеху



Організація робочих місць і технологічний процес обробки м'ясних продуктів.

М'ясний цех підприємств громадського харчування призначений для первинної обробки яловичини, баранини, телятини, свинини, домашнього птаха, дичини, субпродуктів і приготування з них напівфабрикатів.

У великих підприємствах м'ясний цех організовується в окремому приміщенні; у середніх і дрібних підприємствах, що працюють на сировині, для обробки м'яса і риби передбачається одне приміщення.

Великі підприємства можуть мати цехи для обробки птиці



Інвентар та Інструменти



У невеликих підприємствах використовують настільні м'ясорубки. Встановлюють їх на тому ж столі, де здійснюють обвалку м'яса і приготування напівфабрикатів.

На робочому місці повинні бути настільні ваги, середні ножі, обробні дошки, запасні ножі і решітки для м'ясорубки, ступка з товкачем, посуд для панірування, тара для напівфабрикатів.

На робочому місці механізованого формування котлет встановлюють котлетоформувальну машину, праворуч від неї - пересувну ванну з готовою котлетною масою, а зліва - стіл для приймання і укладання на дека котлет, а також пересувний стелаж.

Робоче місце для ручного дозування і формування виробів з рубаного м'яса і котлетної маси, котлет, битків, тефтелею, зраз, кнелей, фрикадельок організовується на звичайному або спеціалізованому виробничому столі такого ж типу, як і для нарізки кускових напівфабрикатів.

Для обробки домашньої птиці і дичини організовують окреме робоче місце. Відтають птицю на стелажах в приміщенні цеху. Для обпалення використовують газову плиту з витяжним ковпаком, а в великих підприємствах обпалюють птицю за допомогою сурми в ізолюваному приміщенні.

Потрошать птицю на виробничому столі заввишки 80 см, шириною 60 см; фронт роботи на одного працівника 1,25 м.



Інвентар та Інструменти



Під кришками столів влаштовують шафку або висувні ящики для зберігання інструментів і інвентарю (сокири, сапи, ножів, мусата, обробних дощок).

Для обвалки слід користуватися обваловувальними ножами і обробними дошками. Обваловувальники повинні мати запобіжні рукавички і кольчужки (сітки-фартухи).

Для нарізки, відбиття і панірування порційних напівфабрикатів організовують окремі робочі місця, обладнані виробничими столами. Загальна довжина столу визначається з розрахунку 1,25 м на кожного кухаря.

Столи можуть застосовуватися звичайні і спеціалізовані. Поряд із звичайними столами встановлюють холодильну шафу. Нижня частина спеціалізованого столу може мати охолоджувану шафу для зберігання м'яса і льєзону, верхня частина - полицку для спецій і панірування. Біля робочого місця встановлюють пересувні стелажі для короточасного зберігання і транспортування напівфабрикатів. Розміри стелажів можуть бути різними.

Робоче місце для приготування фаршу і напівфабрикатів з нього обладнується з урахуванням виконання декількох технологічних операцій: приготування фаршу, дозування його на порції і формування різних напівфабрикатів. У крупних підприємствах для приготування фаршу встановлюють м'ясорубки, куттери, фаршмішалки з індивідуальним приводом, в невеликих цехах - універсальні приводи із змінними механізмами.

Інвентар та інструменти



Робочі місця в м'ясному цеху організовуються для двох технологічних процесів: для обробки м'яса великої рогатої худоби, свинини, баранини і телятини; для обробки домашньої птиці, дичини і м'ясних субпродуктів.

Якщо м'ясні продукти поступають в мороженому стані, їх піддають дефростації, тобто розморожуванню.

М'ясо повинне поступати в цех таким, що вже відтануло. У середніх і дрібних підприємствах м'ясо обмивається у ваннах за допомогою трав'яних щіток. Перед промиванням видаляють клеймо малим або середнім кухарським ножом.

Розподіл туш на частини здійснюється за допомогою стрічкової пили. У невеликих підприємствах розподіл туш на частини здійснюється на розрубувальному стільці. Він є круглою колодою з твердих порід дерева (дуба, клена, берези) діаметром 600-650 мм і заввишки 800 мм. Для розрубку застосовують м'ясницьку сокиру і ножі-рубачи великий і малий. Великим ножем-рубачом користуються для рубки кісток, баранини і птиці, малим - для рубки дрібних кісток і м'яса для рагу. Розрубувальний стілець після роботи очищають, промивають гарячою водою і посипають сіллю.

Обвалка, зачистка і нарізка м'яса на порції здійснюється на робочих столах. Кожному робітнику слід забезпечити півтораметровий фронт роботи при ширині столів не менше 1 м. Кришки столів виготовляють з неіржавіючої сталі, дюралюмінію і мармуру. Висота столів повинна бути 0,9 м. У металевих кришках передбачаються борти, щоб на підлогу не стікав м'ясний сік.

Використана література

Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995. - 550 с.

Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. - Полтава: ПДПУ, 1999. - 120с.