



ТЕМА ЗАНЯТИЯ: **«ЗАПРАВКА ПТИЦЫ И ДИЧИ»**

***ПО МДК 05.01. "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ"***

АВТОР: БОРЗЕНКО ИННА ИВАНОВНА
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЯСА ПТИЦЫ

Показатели качества	Требования
Цвет кожи	Беловато-желтый, местами с розоватым оттенком
Поверхность кожи	Сухая
Подкожный и внутренний жир	Белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха
Мышечная ткань	Плотная, упругая (определяется при нажатии пальцем)
Поверхность мышечной ткани	Слегка влажная, но не липкая

НАЗНАЧЕНИЕ ЗАПРАВКИ ПТИЦЫ

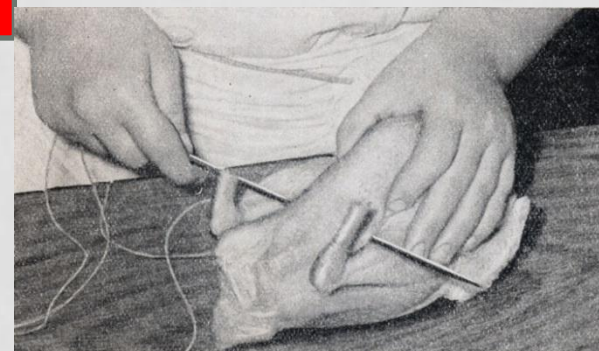
Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формуют (***заправляют***), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

ЗАПРАВКА ПТИЦЫ

**Заправка «в
кармашек»**

**Заправка в одну
нитку**

**Заправка в две
нити**

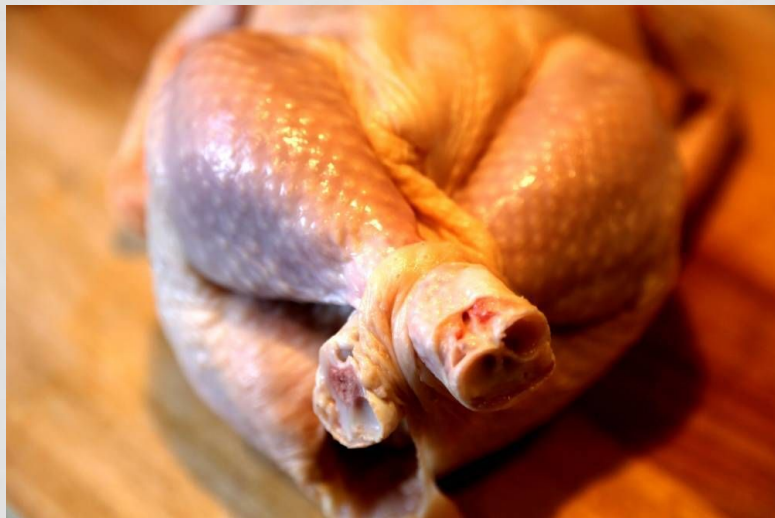


ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»



Шаг 1. Сделать ножом четыре надреза в коже — два для ножек, на брюшке (по одному с каждой стороны), и два для крыльев — с каждой стороны грудки.

ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»



Шаг 2. «Заправить» левую ножку в правый «карман», правую, перекрещивая ножки, — в левый, а концы крыльев в «карманы» на грудке.

ЗАПРАВКА «В КАРМАШЕК»

«В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.



ЗАПРАВКА В ОДНУ НИТКУ

Тушку птицы укладывают спинкой вниз, прижимают ножки к тушке и прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел.

ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ

(ШАГ 1)

Тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие.



ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ ***(ШАГ 2)***

Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют кожу шеи и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел.



ЗАПРАВКА В ДВЕ НИТКИ

В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.

Недостатки способа.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках.

ЗАПРАВКА ДИЧИ

**Ножка в ножку
(мелкая дичь)**

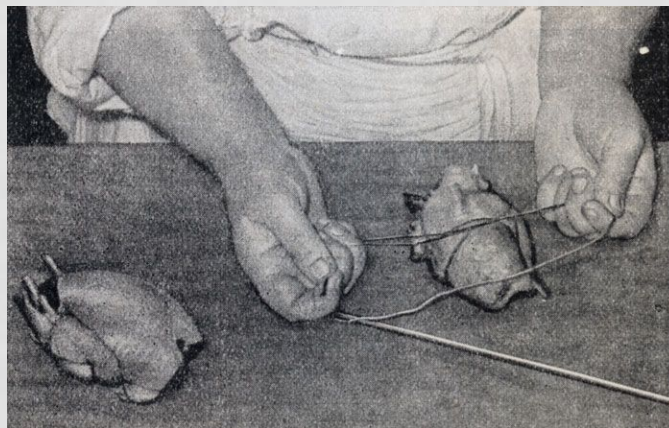
**Заправка в одну
нитку (крестом)**

**Клювом
(болотная дичь)**



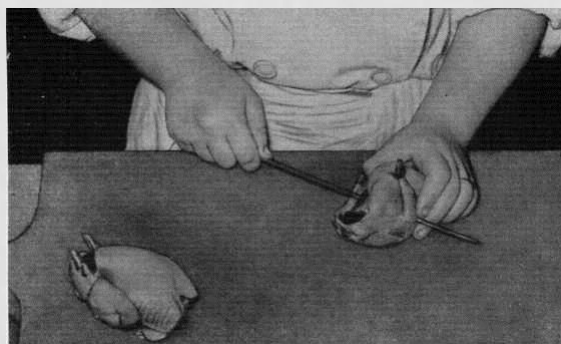
ЗАПРАВКА ДИЧИ

- **В одну нитку (крестом)** заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.



ЗАПРАВКА ДИЧИ

Ножка в ножку заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.



ЗАПРАВКА ДИЧИ

Клювом заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тупкой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.



ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСЫ

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007

Интернет-ресурсы:

<http://f.vkusnota.kz/ingredients/000/121/suraja-kyrica.jpg>

<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/zapravka-ptitsyi-dlya-jarki-v-karmashek.html>