

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	8.11.21
Время	8.10- 9.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока 111- 112	Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической обработке рыбы
Задание	Рассчитать энергетическую ценность блюд «Сельдь с гарниром № 132, Крабы под маринадом № 147, Рыба отварная с гарниром и хреном № 141».
Контрольный тест	1. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы. 2. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом ( операции и назначение). 3. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы. 4. Ассортимент и особенность приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?

Дата 8.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	9.11.21
Время	8.10-9.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока 13- 114	Нормативная документация на продукцию птицецехового цеха (виды, характеристика, содержание).
Задание	<p>В крупных птицецеховых цехах предусматривается оборудование трех основных участков: для размораживания, для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов.</p> <p>Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефростере) при температуре от 4 до 6С и относительной влажности воздуха 85% в течение 10-12 ч. Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. После дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания. Опаливают птицу в опалочных горнах.</p> <p>Продолжительность опаливания не должна превышать 30 сек. После опаливания птицу направляют в помещение, где осуществляется потрошение птицы. Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляется на трех технологических линиях.</p> <p>Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места, для потрошения птицы. В начале конвейерной линии на разрубочном стуле производится удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа - рубака или специальной машины. Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встроенными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошенной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек.</p> <p>На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в "кармашек" и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы, укладывают</p>

	<p>разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, таяку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.</p> <p>На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов. На рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны.</p> <p>Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре 0-6С.</p> <p>Первичная обработка птицы в ресторанах и столовых производится на участке, отведенном в мясо-рыбном цехе предприятия.</p> <p>Технологические операции по обработке птицы осуществляются аналогично операциям в птицегольевом цехе заготовочного предприятия. Ассортимент полуфабрикатов готовят в соответствии с планом-меню.</p> <p>В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь. Операции обработки осуществляют так же, как для кур.</p> <p>Все производственные операции выполняются поварами III, IV и V разрядов. К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цыплят и утят.</p>
<p>Контрольный тест</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. По каким признакам сортируют мясо?</li> <li>2. Почему мясо не оттаивают в воде?</li> <li>3. Назовите нормативную документацию на продукцию.</li> <li>4. Перечислить виды птицы?</li> </ol>

Дата 9.11.21г

Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	9.11.21
Время	9.10-10.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока 115- 116	Энергетическая ценность (калорийность) блюд из домашней птицы.
Задание	<p><b>Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы</b></p> <p>Мясо птицы имеет мелковолокнистую структуру белого или красноватого цвета, в зависимости от вида. Хозяйственное значение имеют куры, утки, гуси, индейки и цесарки. По сравнению с мясом убойных животных 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.</p> <p>Тушки птицы в зависимости от упитанности и качества обработки подразделяются на I и II категории. При определении категории учитывается возраст, вид, способ обработки, упитанность, состояние поверхности кожи. Тушки I категории имеют хорошо развитые мышцы, отложения подкожного жира. Тушки птицы II категории имеют удовлетворительно развитые мышцы, незначительные отложения подкожного жира или его отсутствие. Мясо молодой птицы полезнее, используется в лечебном питании.</p> <p>Мясо кур и цыплят является фаворитом среди остальных видов мяса птицы. При низком содержании жиров (не более 10%) в нем больше белков, чем в любом другом мясе. Оно обеспечивает полноценный баланс белка в организме и является прекрасным продуктом для жизнедеятельности и роста. Пищевую ценность куриных бульонов снижают повышенное содержание холестерина и пуриновых веществ. В бульоне содержится до 20% холестерина и около 65% азотистых экстрактивных веществ. Самым полезным является белое отварное мясо курицы (особенно грудка), которое считается диетическим продуктом.</p>

Куриное мясо сочетается со всеми видами гарниров, хорошо усваивается организмом. Куриный бульон рекомендуют выздоравливающим после перенесенных болезней и операций. Мясо цыплят отличается нежной консистенцией, имеет высокие вкусовые качества. В нем содержится меньшее количество соединительных тканей, оно легко усваивается. Особенно вкусно и полезно мясо цыплят-бройлеров.

Мясо гусей и уток имеет специфический вкус и аромат, который воспринимаются не всеми одинаково. В отличие от белого куриного, мясо гусей и уток - темное (красноватого цвета), в нем больше жира, и меньше растворимых в воде азотистых веществ. Бульоны из мяса этих птиц не отличаются прозрачностью, многие находят их неприятными на вкус. Используется, как правило, для жарки, причем утки и гуси должны быть упитанными. В противном случае жареные блюда получаются сухими и грубыми, приобретают приторный привкус и трудно усваиваются. Мясо гуся более жирное, чем утка (до 20% жира) и более жесткое. Жирный привкус и приторность удастся смягчить гарнирами с кисловатым вкусом - кислые яблоки, тушеная квашеная капуста, маринованные плоды и ягоды. Чаще всего гусей и уток запекают, фаршируя яблоками, овощами, крупой.

Мясо индейки очень нежное, никогда не вызывает аллергии, поэтому рекомендуется детям. По сравнению с другими видами птиц содержит незначительное количество холестерина - 74 мг на 100 г. Богато железом, селеном, магнием и калием, содержит витамины: РР, В6, В12, В2. Используется в диетическом питании, а также для приготовления колбас, сосисок, пельменей.

В мясе сухопутной птицы содержится меньше липидов и больше протеинов, чем в мясе водоплавающей птицы. В мясе цыплят, кур, индеек особенно 2-й категории упитанности, общее содержание выше, чем в мясе скота.

В мясе птицы содержатся такие же белки и азотистые экстрактивные вещества небелкового характера, как и в мясе скота, однако в мясе птицы больше полноценных белков (миозин, актин и др.) и меньше неполноценных (коллаген, эластин). В связи с малым содержанием соединительной ткани неполноценных белков в мясе птицы в 2-3 раза меньше (около 7%), чем в говядине.

Коэффициент использования белка (КИБ) мяса кур равен 70%, а коэффициент эффективности белка (КЭБ) - 2%.

Липиды мяса птицы представлены триглицеридами, фосфолипидами и холестерином. В жирах мяса птицы содержится значительное количество ненасыщенных жирных кислот (69 - 73 % всех кислот), в том числе полиненасыщенных. На рисунках 3,4 приведено содержание ненасыщенных жирных кислот в жире мяса птицы разных видов и содержание жира в мясе птицы и дичи.

Жирность мяса также существенно отличается в зависимости от вида мяса.

Помимо содержания в мясе основных компонентов - белков и жиров, не менее важное значение имеет вода.

Вода - естественный компонент мяса, образующий устойчивые структурированные системы с другими его частями. Формы и прочность связи воды в этих системах влияют на свойства мяса, в том числе на водоудерживающую способность, по характеру изменения

	<p>которой можно судить об изменении потерь массы в процессе тепловой обработке и о качестве продукта.</p> <p>При варке кур в виде целых тушек в воду переходит 1,65 % растворимых веществ от их массы, в том числе минеральных - 0,25%, экстрактивных - 0,68%.</p> <p>Таким образом наличие воды в мясе, а также количество и качество воды, добавляемое при приготовлении блюд из птицы, очень влияет на качество готовых изделий.</p>
Контрольный тест	<p>1. В чем заключается пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?</p> <p>2. Какие виды птицы поступают на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?</p> <p>3. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и назначение)</p>

Дата 9.11.21г Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	10.11.21
Время	11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока   17-118	Виды, характеристики домашней птицы. Требования к качеству птицы, используемой для приготовления сложных блюд. Технологический процесс механической обработки птицы
Задание	<p>В предприятия общественного питания домашняя птица поступает главным образом: остывшей, охлажденной или мороженой в ошипанном виде. Птица может быть непотрошенной, полу потрошёной и потрошенной.</p> <p>В полу потрошёной тушке птицы не должно быть кишечника, а в потрошенной — внутренних органов (кроме легких, почек и сальника), головы, ног и крыльев. Голова удаляется по 2-й шейный позвонок включительно, ноги — по пяточный сустав, крылья — по локтевой сустав.</p> <p>По упитанности и качеству обработки домашнюю птицу подразделяют на I и II категории.</p> <p>Тушки птицы, дважды замороженные, с изменившимся цветом,</p>

независимо от упитанности и качества обработки, к реализации в предприятиях общественного питания не допускаются и используются для промышленной переработки.

Мясо дичи отличается особым вкусом: оно имеет горьковатый, но приятный вкус и содержит вещества, возбуждающие аппетит.

Дичь — глухари (черный, серый), рябчики, куропатки (белая, серая), тетерева и фазаны.

Технологический процесс обработки полупотрашенной птицы, включает следующие операции:

размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка тушек разделанных, обработка потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовка и упаковка, маркировка, хранение, транспортировка.

### **Первичная обработка птицы.**

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций: оттаивания (если птица мороженная), ощипывания, опаливания, потрошения, промывания, формовки (заправки) и приготовления полуфабрикатов.

**Оттаивание.** Оттаивают мороженую домашнюю птицу и дичь в камере хранения при температуре от 3 до 6° или непосредственно в цехе при 15—20°.

**Ощипывание.** У оттаявших тушек перья ощипывают, начиная с шейки. Чтобы при этом не повредить кожи, ее следует растягивать пальцами левой руки в том месте, где выдергивают перья.

Ощипывают тушку быстрыми движениями рук, выдергивая сразу по нескольку перьев в направлении, обратном их естественному росту.

Ощипывают домашнюю птицу непосредственно после убоя, так как у остывшей птицы перья выдергиваются с трудом, и кожа может разорваться. Чтобы ускорить и облегчить ощипывание только что убитой птицы, ее погружают на одну минуту в горячую воду (70-80°).

**Опаливание.** Опаливают домашнюю птицу и некоторые виды дичи, чтобы удалить мелкие волоски и перья, оставшиеся после ощипывания тушки. Ошпаренную птицу не опаливают. Перед опаливанием тушки расправляют, чтобы на них не было складок кожи. Для этого крылья следует развернуть и, взяв одной рукой тушку за голову, а другой рукой за ножки, немного растянуть и опалить на не коптящем пламени газовой или спиртовой горелки.

### **Требования к сырью для производства сложных горячих блюд из мяса домашней птицы**

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сложных горячих блюд из мяса птицы, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий

общественного питания и технологическими рекомендациями для сырья.

Способы обработки продуктов зависят от характера сырья.

Для удаления загрязнений, несъедобных частей и примесей птицу опаливают, потрошат, удаляя несъедобные компоненты. Продукты неоднократно промывают.

Чтобы придать полуфабрикатам необходимые размеры, форму, консистенцию и другие присущие им признаки, продукты нарезают кусками, измельчают в мясорубке, смешивают (например, для получения котлетной массы), формируют (биточки, котлеты и др.), фаршируют, панируют (покрывая мукой или сухарной панировкой) и пр.

Для сокращения продолжительности тепловой обработки некоторые продукты мясо маринуют.

При тепловой обработке в продуктах происходят сложные структурно-механические и физико-химические изменения, обуславливающие их кулинарную готовность. На практике о кулинарной готовности продуктов судят по органолептическим показателям (консистенции, вкусу, запаху, цвету) и соответствующей температуре.

Тепловая кулинарная обработка продуктов имеет важное санитарно-гигиеническое назначение. Пищевые продукты, как животного, так и растительного происхождения почти всегда обсеменены микроорганизмами. При тепловой обработке температура внутри них обычно 80 °С и выше. Такая температура хотя и не обеспечивает полную стерильность продукта, но оказывает губительное воздействие на большинство плесневых и бес споровых бактерий, а также вызывает переход спорообразующих бактерий в неактивную форму.

Важным гигиеническим требованием, предъявляемым ко всем видам тепловой обработки, является максимальная сохранность пищевой ценности продуктов, что обеспечивается соблюдением необходимого режима тепловой обработки. Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов отрицательно сказывается на их пищевой ценности.

### **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ. СРОКИ ХРАНЕНИЯ**

Порционные куски отварной птицы состоят из части тушки и части окорочка. Цвет — от серо-белого до светло-кремового. Консистенция — мягкая, сочная. Вкус — в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек — белый, окорочков — серый или светло-коричневый, гуся и утки — светло- или темно-коричневый. Консистенция — мягкая, сочная. Кожа — чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты, из филе кур панированные имеют золотистый цвет. Вкус — нежный, сочный. Консистенция — мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе — от светло-серого до



	<p>кремово-серого. Консистенция — пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.</p> <p>Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 11. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда — не более 2 ч.</p>
<p>Контрольный тест</p>	<p>Какое значение в питании имеет мясо птицы?          Что включает первичная обработка птицы?          Ассортимент блюд из птицы.          Как приготовить птицу для варки и жарки?          Как варят птицу?          Как жарят гусей, кур, уток, дичь?          Какие гарниры используют для отпуска отварной и жареной птицы?          Как отпускают блюда из филе птицы: котлеты панированные, птицу по-столичному, котлеты по-киевски?          Как приготавливают тушеные блюда из птицы: кур, тушенных в соусе, гуся по-домашнему?</p>

Дата 10.11.21г \_\_\_\_\_ Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

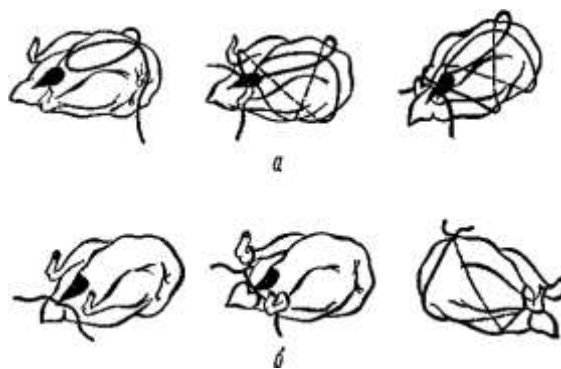
Группа	207
Дата	12.11.21
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Васюкова А.Т., и др. <a href="#">Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</a> Русайнс 2018 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока 19- 120	Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.
Задание	<p><b>Заправка птицы и дичи</b> 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 формируют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски. Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки, с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки.</p> <p><b>Заправка птицы.</b> Тушки птицы заправляют: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.</p> <p><i>Заправка «в кармашек»</i> является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи. Применяют и другой способ заправки «в кармашек». В этом случае при обработке птицы ножки отрубают на 1–1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получить заостренную кость. Кожу от шеи и крылышки заправляют так же, как и при первом способе. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жиговику так, чтобы концы заостренных косточек зацепились за мякоть. «В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.</p> <p><b>Заправка в одну нитку</b> – тушку птицы укладывают вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу с</p>

ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. 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. В одну нитку заправляют птицу для жарки.

*Заправка в две нитки* – 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. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спины и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом одной ниткой заправили крылышки.

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

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках. Поэтому можно применять способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы (рис. 11). Рис. 11. Заправка птицы без иглы:



а – первый способ; б – второй способ

**Первый способ.** Кожу шеи и крылышки заправляют так же, как и при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5–0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посередине крылышной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают,

	<p>прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур, цыплят.</p> <p><b>Второй способ.</b> Обработанную тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7–0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на отрубленные концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и опоясывают тушку крест-накрест. Концы ниток выводят посередине крыльных косточек, стягивают нитки и завязывают в узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.</p> <p><b>Заправка дичи.</b> Тушки пернатой дичи заправляют в одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом.</p> <p><b>В одну нитку (крестом)</b> 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.</p> <p><b>Ножка в ножку</b> заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.</p> <p><b>Клювом</b> заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяпкой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шейей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки. Если дичь поступила тощая, то для придания мясу сочности и нежности после заправки филейную часть крупной дичи (тетеревов, глухарей, фазанов, белой куропатки) шпигуют охлажденным шпиком, нарезанным мелкими брусочками. Для облегчения процесса шпигования и улучшения внешнего вида тушки погружают в горячий бульон или воду (60–70 °С) на 3–5 мин. У мелкой дичи филейную часть завертывают в тонкие полоски шпика и перевязывают шпагатом.</p>
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислить первичную обработку птицы</li> <li>2. Как проводят размораживание птицы?</li> <li>3. Как проводят ощипывание птицы?</li> <li>4. Как проводят опаливание птицы?</li> <li>5. Как проводят потрошение птицы?</li> </ol>

Дата 12.11.21г \_\_\_\_\_ Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	12.11.21
Время	11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Васюкова А.Т., и др. <a href="#">Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</a> Русайнс 2018 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока121- 122	Требования к качеству, режимы хранения и реализации
Задание	<p><b>1. Требование к качеству</b> Тушки домашней птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть свежими, по упитанности и качеству обработки не ниже II категории, правильно оправленными, с маркировкой, соответствующей категории упитанности. Внешний вид: у свежих тушек клюв глянцево-розовый и сухой, слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, глазное яблоко заполняет всю орбиту. Запах: специфический, соответствующий виду птицы, без постороннего запаха. Цвет: цвет кожи беловато-желтоватый, поверхность тушки сухая. Консистенция: упругая; жир белый или желтоватый; бульон при варке прозрачный и ароматный. При подозрении на инфекционные заболевания проводят бактериологические исследования. Не допускаются в продажу тушки свежие, но сильно деформированные, с признаками порчи, дважды замороженные, а также тушки, не соответствующие по упитанности II категории.</p> <p><b>2. Упаковка</b> Упаковывают тушки домашней птицы в пакеты из полимерной пленки либо обертывают чистой бумагой. Они могут выпускаться и без обертки, но с обязательной прокладкой бумаги по рядам в ящике. Тушки укладывают в деревянные ящики, выстланные бумагой. В каждый ящик укладывают птицу одного вида, одной категории упитанности и одного способа обработки. Масса брутто ящика не должна быть более 30 кг.</p> <p><b>3. Маркировка</b> Маркируют торцовые стороны ящиков прочной непахнущей краской или наклеивают на них бумажный ярлык с полосой (по диагонали) розового цвета - для птицы I категории и зеленого -- для II категории. Маркировка включает наименование предприятия-изготовителя, количество тушек, массу нетто и брутто, дату выработки, номер</p>

	<p>ГОСТ, а также условные обозначения вида птицы: (Ц -- цыплята, ЦБ - - цыплята-бройлеры, К -- куры, УМ -- утята, У -- утки, ГМ -- гусята, Г -- гуси, и т. д.); способа обработки (Е -- полупотрошенные, ЕЕ -- потрошенные, Р -- потрошенные с комплектом потрохов) и категории упитанности (цифрами 1,2; тощая -- Т). Так, маркировка ЦБЕI означает - цыплята-бройлеры полупотрошенные I категории.</p> <p><b>4. Транспортировка и хранение</b></p> <p>Транспортируют тушки для местной реализации в металлической оборотной таре, а для хранения и длительной перевозки упаковывают в дощатые ящики, выстланные бумагой, отдельно по видам, категориям упитанности и способу обработки птицы. Хранят тушки охлажденной птицы в магазине при температуре 0--6°С и относительной влажности воздуха 80--85% до 72 ч. Мороженая птица при температуре 0--6°С хранится до 3 сут, а при температуре ниже 0°С -- до 5 сут. В холодильниках при температуре -- 18°С и при относительной влажности воздуха 95% срок хранения мороженой птицы 8--10 мес.</p> <p><b>Заключение</b></p> <p>Мясо птицы -- одна из наиболее важных составляющих здорового питания человека, а также отмеченный во многих уголках планеты лидер среди мясных блюд. Мясо птицы считается постным и диетическим, но не смотря на это, это полезный и вкусный источник легкоусвояемых белков, витаминов и жирных кислот, и сегодня оно доступно всем. На прилавках магазинов, мясо птицы присутствует в очень большом ассортименте.</p> <p>Также огромную и очень значительную роль, в питании человека, безусловно играют бульоны. А бульоны приготовленные из мяса птицы - не только вкусно, но и питательно. Врачебная практика показывает, что именно эти бульоны быстро усваиваются и не дают дополнительную нагрузку на пищеварительный тракт.</p>
<p>Контрольный тест</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?</li> <li>2. Расскажите об организации работы птицеполюевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем</li> <li>3. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?</li> <li>4. В чем заключается пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование</li> <li>5. Какие виды птицы поступают на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?</li> <li>6. Что представляет собой заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?</li> </ol>

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский  
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	207
Дата	13.11.21
Время	8.10- 9.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	МДК01.01.
Ф.И.О. преподавателя	Мельникова В.А.
Электронная почта	vikylya2309@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года <a href="https://interdoka.ru/">https://interdoka.ru/</a>
Тема урока123- 124	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы.
Задание	<p><b>Полуфабрикаты из птицы и дичи</b></p> <p>Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленые.</p> <p><b>Целые тушки птицы и дичи</b> заправляют одним из перечисленных выше способов и используют для варки или жарки.</p> <p><i>Рагу</i> – тушки птицы разрезают на куски по 2–3 шт. на порцию, массой по 40–50 г каждый.</p> <p><i>Плов</i> – тушку разрезают на куски по 4–5 шт. на порцию, массой 25–30 г каждый.</p> <p>Полуфабрикаты из филе птицы и дичи. Для их приготовления нужно снять и зачистить филе. Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.</p> <p>Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают её, оставляя 3–4 см, отрубают утолщенную часть косточки (маклячок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.</p> <p><b>Котлеты натуральные</b> – у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.</p> <p><b>Котлеты панированные</b> – полуфабрикат готовят, как для</p>

натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

**Птица или дичь по - столичному (шницель столичный)** – у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

**Котлеты по-киевски** – большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и заворачивают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

**Из филе птицы или дичи** приготавливают котлеты, фаршированные густым молочным соусом или фаршем из печени. В этом случае у большого зачищенного филе отрезают косточку, филе раскрывают, слегка отбивают, надрезают сухожилия. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе (для филе из дичи вставляют косточку из ножки). Затем заворачивают края большого филе, придают грушевидную форму, смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Для фарша в густой молочный соус кладут мелко рубленые белые грибы или шампиньоны, соль, перемешивают и добавляют сырые яйца, чтобы не вытекал соус.

#### **Котлетная масса.**

Для котлетной массы используют кур, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов. Из тушек птицы используют мякоть филе и ножки, а из тушек дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу из дичи можно добавить молотый перец. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином. Из котлетной массы птицы приготавливают котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Для котлет и биточков котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму котлет или биточков. Пели биточки приготавливают паровые, то их не панируют.

Для котлет Пожарских котлетную массу разделяют по 1 4 шт. на порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики пани соломка) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.

Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами — котлетную массу порционируют, придают форму кружков толщиной 1 см, на середину кладут мелко рубленые вареные шампиньоны, края соединяют, панируют в белой панировке, придают форму



	<p>биточков.</p> <p><b>Приготовление кнельной массы</b></p> <p>Мякоть кур отделяют от кожи и костей, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2-3 раза. Добавляют пшеничный хлеб без корок, предварительно замоченный в молоке или сливках, и снова пропускают через мясорубку. Если масса недостаточно однородная, ее растирают в ступке и протирают через сито или пропускают через протирочную машину. Затем массу охлаждают, соединяют с сырыми яичными белками и взбивают, добавляя небольшими порциями охлажденное молоко или сливки до получения пышной консистенции. Кусочек хорошо взбитой массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности.</p> <p>Из кнельной массы приготавливают кнели (клецки), которые выпускают из кондитерского мешка, придавая им различную форму, или разделяют при помощи двух ложек. Массу можно поместить в небольшие формочки и варить на пару.</p>
Контрольный тест	<p>В каком состоянии домашняя птица поступает на предприятия общественного питания?</p> <p>Как подразделяется птица по упитанности и качеству?</p> <p>Почему дичь используют в основном для жаренья?</p> <p>В каком состоянии дичь поступает на предприятия общественного питания?</p> <p>Какова классификация дичи, поступающей на предприятия общественного питания?</p> <p>С какой целью птицу заправляют «в кармашек»?</p> <p>Какие существуют способы заправки птицы и дичи?</p> <p>Какие порционные полуфабрикаты готовят из филе птицы?</p> <p>Какие отходы от птицы используют для приготовления блюд?</p> <p>Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы птицы?</p> <p>Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы?</p>

Дата 13.11.21г

Мельникова В.А.

Подпись Ф.И.О. преподавателя