Реферат

на тему:

Значення страв із птиці, дичини

і кролика у харчуванні

Для приготування других страв використовують сільськогоспо­дарську птицю (кури, качки, гуси, індики), пернату дичину і кроликів.

Страви з птиці, дичини і кролятини 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 використовують у лікувальному харчуванні.

М'ясо кролика ніжне, нежирне, воно добре перетравлюється й зас­воюється. Страви з кролика смачніші, якщо тушка полежить один — два дні після забою. М'ясо щойно забитого кролика рекомендується кілька годин маринувати. Найцінніші частини - сідло та задні ніжки, їх використовують для смаження, а решту — для тушкування та приго­тування страв з січеного м'яса. Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочі збагачують їх вітамінами і мінеральни­ми речовинами.

Птицю, дичину, кроликів 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 і дичини, а також вироби з котлетної маси припускають. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сіклимона.

Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана, їх сліддодавати на порцію в такій кількості, г: солі й зелені петрушки або кропу — 3—5 (нетто), перцю — 0,05, лаврового листа — 0,02.

Указані в рецептурах норми пернатої дичини в штуках — 1,0,5.0,25 дають з розрахунку виходу готового виробу приблизно 125, 100 і 75 г.

Для других страв варять курей, курчат, індиків, кроликів, рідше гу­сей, качок, для холодних страв можна використати дичину. Бульйон, що залишився після варіння птиці, використовують для приготування соусів або припускання рису для гарніру. Втрати при варінні птиці ста­новлять 25—28%.

У процесі припускання курчат, філе курей і дичини втрати пожив­них речовин менші, ніж при варінні. Втрати маси при припусканні ста­новлять 12

Оброблені тушки птиці і дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми. Заправлені тушки птиці і дичи­ни, оброблені тушки кроликів кладуть у гарячу воду (на 1 кг продукту 2—2,5 л води) і доводять до кипіння, знімають піну, додають ріпчасту цибулю, біле коріння, сіль, зменшують нагрівання і варять до готов­ності при температурі 85—90°С. Готовність визначають кухарською гол­кою, проколюючи потовщену частину ніжок (голка вільно проходить, витікає прозорий сік). Час варіння залежить від віку і маси птиці. Кур­чат варять 20—30 хв., молодих курей — майже одну годину, старих ку­рей і півнів — до 2 год., гусей та індиків — 1—2 год., дичину — 20—40 хв., кроликів — 40—60 хв.

Зварену птицю або кролика виймають з бульйону, охолоджують, потім розрубують на порції по два шматочки (від окосту і філе). Спо­чатку тушку розрубують уздовж навпіл, потім кожну половину розби­рають на філе й окіст, які розрубують упоперек. Варену птицю і кроли­ка розрубують на 4—6 частин залежно від величини тушок і норм вихо­ду, складають у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті у закритому посуді.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть припу­щений рис, картопляне пюре або відварну картоплю, зелений горошок варений або складний гарнір, поряд порцію птиці, поливають соусом Птиця або дичина під паровим соусом з грибами

Курей, курчат, бройлерів-курчат, фазанів припускають, індиків відварюють. Для припускання підготовлені напівфабрикати кладуть у посудину, заливають бульйоном або водою на третину їхньої висоти, додають ароматичні овочі, сіль, закривають кришкою і припускають. Для поліпшення смаку можна додати сухе вино. Філе з курей і дичини збризкують лимонним соком, щоб зберегти білий колір.

Гриби варять, нарізують. Відвар з грибів можна використовувати для припускання птиці. Бульйон, що залишився після припускання, використовують для приготування соусу парового. Готову птицю роз­рубують на порції (так само, як і варену).

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (рис варений або при­пущений), поряд шматочки припущеної птиці, зверху на них кладуть нарізані готові гриби і поливають паровим соусом. :

Вимоги до якості варених і припущених страв з птиці, дичини, кролика

Варена і припущена птиця, кролик нарубані на порції, які склада­ються з частинки тушки і частинки окосту, Колір філе курки, курчат, кролика, індички — від сіро-білого до світло-сірого, окосту — темно-сірий, гусей, качок — світло- або темно-коричневий, консистенція м'я­ка, соковита, ніжна. Смаку міру солоний, без гіркоти, з ароматом, вла­стивим певному виду птиці і соусу.

Строк зберігання гарячих варених цілих тушок птиці не більше 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують, кладуть у холо­дильник. Перед використанням розрубують на порції, заливають бульй­оном і прогрівають.

# Смажені страви з птиці, дичини, кролика

Смажать птицю, дичину, кролика (цілими тушками, порційними шматками) і вироби з січеного м'яса основним способом, у жаровій шафі та у фритюрі. Втрати при смаженні птиці становлять 25-40% за­лежно від виду і вмісту жиру, який при смаженні витоплюється (при смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15% жиру).

Заправлені цілі тушки курей, курчат і кроликів натирають сіллю всередині і зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на ро­зігрітий з жиром лист і обсмажують на плиті при температурі 150—160°С до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Тушки обсмажують з усіх боків і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 150— 160°С, 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°С. Через кожні 10—15 хв. птицю поливають соком і жиром, що виділяються. Коли на поверхні грудної частини ут­вориться рум'яна кірочка, тушку пере вертають спинкою догори і сма­жать до готовності при температурі 150—160°С.

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

Тривалість смаження курчат, куріпок, рябчиків — 20—30 хв., тетеруків — 40—50хв., 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).

Смажені тушки птиці розрубують уздовж надві частини, потім кож­ну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Коли пор-ціонують 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 навпіл, 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 смаженої 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 червоно­голової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.

# Гуска, качка фаршировані

Оброблену тушку гуски або качки фарширують картоплею, чорнос­ливом або яблуками, смажать у жаровій шафі 45—60 хв. Для начинки беруть картоплю середнього розміру або обточують бульби і злегка підсмажують. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізають часточками і посипають цукром. Попередньо замо­чений чорнослив з видаленою кісточкою посипають цукром.

Перед подаванням фаршировану птицю розрубують на порції, кла­дуть на блюдо разом з начинкою і поливають соком, що виділяється під час смаження, і розтопленим вершковим маслом.

На бенкети фаршировану птицю подають в цілому вигляді. На ніжки надівають папільйотки. Якщо фарширували яблуками, то на гарнір на­вколо тушки кладуть печені яблука, якщо картоплею — то смажену кар­топлю. Оформляють фігурно нарізаними овочами і гілочками зелені.

*Дичина смажена*

Заправлені тушки дичини натирають сіллю і смажать так само, як курку.

Малу дичину (перепілку, дупеля, бекаса) смажать у сотейнику. Пе­ред смаженням їх покривають тонким шаром шпику і перев'язують шпагатом.

Після утворення коричневої кірочки сотейник закривають криш­кою і на слабкому вогні доводять до готовності.

Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть картоп­лю фрі або смажену, поряд — на скибочці пшеничного хліба, підсма­женого на маслі і змащеного паштетом з печінки, кладуть шматок ди­чини або цілу тушку, поливають вершковим маслом або підливають м'ясним соком.

Окремо можна подати салатз червоно- або білоголової капусти, ма­риновані фрукти або ягоди.

Курчата табака

Оброблену тушку курчати розрубують по грудній кістці вздовж навпіл, розпластують, ніжки заправляють у «кишеньку», надають плос­кої форми, натирають сіллю, часником, сметаною, посипають перцем і смажать на вершковому маслі під пресом на слабкому вогні до готов­ності, періодично перевертаючи.

Можна смажити наспеціальнихсковородахзкришками, вякі вмон­товано прес масою 2-—2,5 кг.

При подаванні на порційне блюдо або тарілку кладуть курча, на­вколо — гарнір (помідори, зелену цибулю, нарізану на частини 3—4 см завдовжки, або ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, дольку лимона). Прикрашають листочками салату або зеленню петрушки, окремо по­дають соус Ткемалі або потовчений з сіллю часник, розведений буль­йоном або водою.

До сільськогосподарської птиці належать кури, гуси, качки, інди­ки.

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється. Воно містить білки (15— 22%), жири (5—39%), мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни А, О, РР, групи В. Жир птиці плавиться при низькій темпера­турі, в ньому багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він роз­топлюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соко­витим, поліпшується його смак. У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фос­фору, кальцію, заліза, міді.

Порівняно з забійною худобою м'язова тканина птиці більш щільна і дрібноволокниста. Сполучної тканини в птиці менше, вона більш ніжна і пухка. У м'яса курей і індиків грудні м'язи білі, гусей і качок — темні. Жирові відкладення розміщені під шкірою, на кишечнику і шлунку. Завдяки рівномірному розподілу жиру між м'язовими пучка­ми м'ясо птиці має ніжну консистенцію, приємний смак і аромат. Шкіра тонка, від рожевого до жовтого кольору, залежно від породи.

М'ясо птиці класифікують за віком, видом, способом обробки, тер­мічним станом, вгодованістю, якістю обробки.

За видом розрізняють м'ясо від молодої і дорослої птиці. Молода птиця має неокостенілий хрящовий кіль грудної кістки і неороговілий дзьоб. На ногах у курчат і індичат ніжна, еластична луска, у півнів — м'які рухливі шпори у вигляді горбиків, у гусенят і каченят — ніжна шкіра.

У дорослої птиці твердий, окостенілий кіль грудної кістки й орого­вілий дзьоб. У курей і індиків на ногах тверда луска, у півнів і індиків — тверді ороговілі шпори, в гусей і качок — тверда шкіра.

За способом обробки тушки птиці бувають напівпотрошені (з вида­леним кишечником), потрошені — без внутрішніх органів, крім ни­рок, легень і сальника, голови, шиї і ніг, потрошені з комплектом по­трухів і з шиєю — потрошені тушки, в порожнину яких укладений ком­плект потрухів (печінка, серце, шлунок).

За термічним етапом у підприємства масового харчування надхо­дять тушки птиці в охолодженому або мороженому вигляді.

За вгодованістю і якістю обробки тушки птиці поділяють на І і II категорії. Тушки птиці І категорії мають добре розвинені м'язи, кіль грудної кістки злегка виділяється. Підшкірний жир у гусей і качок вкри­ває всю тушку, крім гомілки і крилець, у курей і індиків жир відкладе­ний в області живота, грудей і на спині (у вигляді суцільної смуги).

Птиця має бути добре обробленою, чистою, без синців. Допуска­ються поодинокі колодочки пір'я і легке садно шкіри в 1 —2 місцях (крім грудей).

У тушок II категорії м'язи розвинені задовільно. Кіль грудної кістки виділяється. У нижній частині спинки і живота незначні відкладення підшкірного жиру, в курчат і каченят може не бути жирових відкла­день. Допускається незначна кількість колодочок пір'я і не більше трьох розривів шкіри.

Тушки старих півнів, які мають шпори 15 мм завдовжки, незалеж­но від вгодованості відносять тільки до II категорії.

Кулінарне використання сільськогосподарської птиці залежить від виду, віку і вгодованості її. З м'яса молодих курей і курчат готують сма­жені і відварні другі страви з м'яса старих курей і півнів — січені виро­би і тушковані страви, з гусей і качок — смажені, тушковані страви. З м'яса дорослих угодованих курей і індиків готують міцні й ароматні бульйони. Бульйони з м'яса гусей і качок мають специфічний запах, тому його використовують тільки для приготування розсольників, ка­пусняків.

М'ясо дичини порівняно з м'ясом сільськогосподарської птиці має темніше забарвлення, не таке ніжне, містить більше білків (23—25%) і екстрактивних речовин, які надають йому своєрідного смаку й аромату (злегка гіркуватого з смолистим присмаком), але менше жиру (1—2%).

Дичину поділяють на лісову (глухарі, тетеруки, рябчики, куріпки білі, фазани), гірську (куріпки гірські, індики гірські), степову (куріп­ки сірі, перепілки); водоплавну (гуси, качки) і болотяну (кулики, бека­си).

Дичина надходить з пір'ям замороженою. За розміром її поділяють на велику і дрібну, за якістю — на І та II сорти. Тушки І сорту мають чисте міцне оперення, повні очі; II сорту - невеликі пошкодження. й злегка забруднене оперення.

Птицю і дичину обробляють у цеху для обробки птиці і субпродуктів або на дільниці обробки птиці в м'ясо-рибному цеху. Кулінарна об­робка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування, обсмалювання, потрошіння, промивання і заправляння або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання: виробничі столи, пере­сувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку або універсальний привід. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Птицю розморожують на повітрі в цеху при температурі 16—18°С або в камерах-дефростерах з температурою 4—8°С і відносною воло­гістю повітря 85—90%. Для цього з тушок знімають папір, кладуть на полиці стелажів або столи спинкою донизу в один ряд або розвішують на гачки так, щоб вони не торкались одна одної. Розморожують гусей і індиків 8 год., курей і качок — 5—6 год. Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім на­тирають висівками або борошном (у напрямку від ніжок до голови) для того, щоб волосинки набули вертикального положення і легше було їх обсмалювати.

Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. У великих підприє­мствах використовують пристрої УОП-1 і УОП-2. Тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією й обсмалюють газовим пальни­ком на гнучкому шланзі. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Перед потрошінням у напівпотрошеної птиці відрубують (відпи­люють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї з боку спинки роблять поздовжній розріз (рис. 47, а), знімають шкіру з шиї і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У курей і курчат шкіру зніма­ють з половини шийки, в індиків, качок і гусей — з двох третіх, щоб закрити місце відрубування (відпилювання) шийки і волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) до ліктьово­го суглоба, а ніжки — нижче від п'яткового суглоба на 1 см (рис. 47, б). Цю операцію проводять на спеціальному столі з умонтованою в нього дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

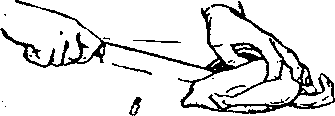
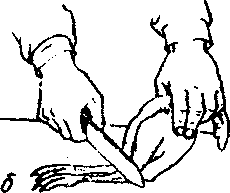
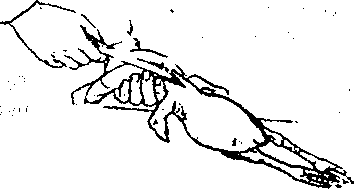


Рис. Обробка птиці:

• прорізування шкіри; б — відрубування ніжок; в • г — видалення нутрощів

• розрізування черевод;

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножем роблять по­здовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору (рис. 47, в). Через отвір видаляють шлунок, печін­ку, легені, нирки (рис 47, г), а через горловий отвір — воло і стравохід.

Після цього вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку про­сочилась жовч.

Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища за 15°С). При цьому видаляють заб­руднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрі­зом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочат­ку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для