# Содержание

Введение 3

1. Значение мяса птицы в рационе человека. 5

2. Подготовка сырья для приготовления блюд из птицы. 10

2.1 Приготовление полуфабрикатов для фарширования. 19

2.2 Способы тепловой обработки. 24

2.3 Приготовления начинок для фарширования и соусов, используемых для фаршированных блюд из птицы. 25

2.3.1 Начинки для фарширования 25

2.3.2 Соусы для фаршированной птицы. 30

3. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления блюд из птицы. 36

3.1 Фарширование целиком. 36

3.2 Фарширование порционное. 41

3.3 Фарширование рубленных полуфабрикатов. 45

4. Подача блюд из птицы. 48

Заключение 50

Список использованной литературы: 52

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 54

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 56

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 58

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 60

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 62

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 64

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 66

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 68

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5 70

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 72

РАСЧЕТ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД 74

**Введение**

Мясо птиц - важная составляющая в питании человека. В нем много ценных белков, витаминов, минералов и аминокислот.

Три четверти от общего количества потребляемого мяса приходится на мясо птицы. Оно занимает 29% в общем производстве мяса и около 44% в мировой торговле мясными продуктами. За прошедшие полстолетия производство мяса птицы увеличилось в 19 раз. Доля мяса птицы в общем производстве составляет 52,7%

Мясо курицы практически универсально: оно поможет при заболеваниях желудка с высокой кислотностью и в том случае, если она понижена. Мягкие, нежные волокна мяса играют роль буфера, притягивающего на себя излишнюю кислоту при гастритах, синдроме раздраженного желудка, язвенной болезни двенадцатиперстной кишки. Особые свойства куриного мяса незаменимы в виде бульона, содержащего экстрактивные вещества, - при пониженной секреции они заставляют «ленивый» желудок работать. Куриное мясо - одно из самых легких для переваривания. Оно легче усваивается: в мясе курицы меньше соединительной ткани - коллагена, чем, например, в говяжьем. Именно мясо курицы является важным компонентом диетического питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сахарном диабете, ожирении, а также для профилактики и лечения сердечнососудистых недугов. Кроме того, куриное мясо, не смотря на наивысшее содержание белка, самое низкокалорийное.

Мясо птиц варят, тушат, жарят, запекают, делают котлеты и множество других вкусных и полезных блюд. Однако стоит учесть, что при тепловой обработке теряется около половины витаминов, поэтому прекрасным дополнением к блюдам из птицы являются всевозможные салаты, зелень и свежие овощи. Хороша также квашенная капуста к гусю или утке.

Тема нашей дипломной работы «Современные технологии приготовления блюд из фаршированной птицы».

При исследовании темы настоящей работы перед нами поставлены следующие задачи:

- изучение ассортимента блюд из мяса птицы;

- разработка ассортимента и технологии процесса приготовления блюд;

- анализ современных направлений в оформление блюд.

В своей работе мы предлагаем расчеты линия состава и энергетической ценности блюд, готовые технологические карты и схемы приготовления блюд.

# 1. Значение мяса птицы в рационе человека

Мясо и мясопродукты в питании человека служат источником полноценного белка, жира, минеральных и экстрактивных веществ, витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма.

Мясо является одним из основных продуктов питания. В его состав входят полноценные белки, жиры, минеральные и экстрактивные вещества, витамины и другие жизненно важные нутриенты, которые представлены в оптимальном количественном и качественном соотношении и легко усваиваются организмом.

Пищевая ценность продуктов обусловлена комплексом свойств, обеспечивающих физиологические потребности организма человека в энергии и основных питательных веществах-нутриентах. Она определяется химическим составом и значением отдельных его компонентов.

Самое ценное в курином мясе - белок. В мясе кур и индеек он составляет около 20%, в гусе и утке - чуть меньше. Кроме того, в нем в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему оно не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживают нормальный уровень обмена веществ и повышают иммунитет. Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10%. Для сравнения: мясо курицы содержит 22,5% белка, в то время, как мясо индеек - 21,2%, уток - 17%, гусей - 15%. Еще меньше белка в так называемом «красном» мясе: говядине -18,4%, свинине -13,8%, баранине -14,5%. Но особо следует выделить то, что белок куриного мяса содержит 92% необходимых для человека аминокислот (в белке свинины, баранины, говядины - соответственно 88,73% и 72%). По минимальному содержанию холестерина мясо куриных грудок, так называемое «белое мясо», уступает только рыбе.

В мясе птиц водоплавающих (гуси - 28-30%, утки - 24-27%), как правило жира больше, в то время, как у молоденьких цыплят всего 10-15%.

В птичьем мясе в большом количестве содержится витамин B2, В6, В9, В12, из минеральных веществ - фосфор, сера, селен, кальция, магний и медь.

В зависимости от характера потребностей и полезности для организма человека различают следующие ценности: энергетическую, биологическую (полноценность и эффективность), физиологическую, органолептическую, а также усвояемость и безопасность. По содержанию (г/100г продукта) трех важнейших нутриентов - белков (Б), жиров (Ж) и углеводов (У)-вычисляют энергетическую ценность продукта (ккал/ЮОг): ЭЦ = 4хБ + 9хЖ + 4хУ, где 4; 9; 4 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, жиров и углеводов, ккал/г.

Исходя из имеющихся данных о химическом составе мяса различных животных, мы можем сравнить их энергетическую ценность по таблице 1.

Таблица 1

*Показатели пищевой и энергетической ценности мяса животных и птицы, в 100 г продукта*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид продукта | Катего-рия | Белки, г | Жиры, г | Энергетическая ценность, ккал |
| Говядина | I | 19 | 16 | 220 |
| Баранина | I | 16 | 16 | 208 |
| Свинина беконная |  |  |  |  |
| Куры | I | 18,2 | 18,4 | 241 |
| Цыплята-бройлеры | I | 18,7 | 16,1 | 230 |
| Утки | I | 15,8 | 38 | 405 |
| Гуси | I | 15,2 | 39 | 412 |
| Индейки | I | 19,5 | 22 | 276 |

Так, согласно данным литературных источников, наибольшей энергетической ценностью из мяса птиц обладают гуси и утки, после идут индейки, затем куры и цыплята - бройлеры. Из мяса животных наибольшей энергетической ценностью обладает свинина, затем говядина и баранина.

Считается, что полноценность и усвояемость животных белков выше по сравнению с растительными. Однако, превышение или недостаток полноценных белков в пище, приводит к нарушениям функций органов человека. Биологическая эффективность является показателем качества жировых компонентов пищевых продуктов, отражающий содержание полиненасыщенных жирных кислот.

Физиологическая ценность определяется способностью компонентов пищевых продуктов активизировать деятельность основных систем организма, обусловленной наличием физиологически активных веществ. Особое место среди физиологически активных веществ занимают витамины и минеральные вещества, органические кислоты, балластные и фенольные вещества.

Мясо птицы — ценный продукт питания. К мясу птицы относятся тушки кур, уток, гусей, индеек и цесарок, ОКП 92 1160 (ГОСТ 21784-76). Оно содержит полноценные белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы. Более 85% белковых веществ мышечной ткани птицы относятся к полноценным. Они содержат все незаменимые аминокислоты. Аминокислотный состав мяса птицы представлен различными аминокислотами. Наибольшее значение из них имеют лизин (8,7%), лейцин (7,8%), изолейцин (3,6%), валии (4,8%) и др. Содержание неполноценных белков (эластин, коллаген) в мясе птицы составляет 1,5%, в говядине 3% и свинине 5%. Лимитирующими аминокислотами являются серосодержащие аминокислоты, изолейцин, валин. КЭБ мяса кур равен 2,0.

Таблица 2

*Аминокислотный состав мяса птиц и яиц, мг на 100 г съедобной части*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Аминокислоты | Бройлеры | Гусята | Куры | Куриное яйцо |
| Незаменимые: | | | | |
| валин | 818 | 907 | 899 | 772 |
| изолейцин | 621 | 817 | 828 | 597 |
| лейцин | 1260 | 1532 | 1824 | 1081 |
| лизин | 1530 | 1577 | 1699 | 903 |
| метионин | 447 | 474 | 574 | 424 |
| треонин | 783 | 825 | 951 | 610 |
| триптофан | 283 | 280 | 330 | 204 |
| фенилаланин | 649 | 779 | 896 | 652 |
| Заменимые: | | | | |
| аланин | 1486 | 1241 | 1171 | 710 |
| аргинин | 1104 | 1400 | 1362 | 787 |
| аспарагиновая кислота | 1531 | 1680 | 1863 | 1229 |
| гистидин | 412 | 447 | 379 | 340 |
| глицин | 1082 | 1314 | 1587 | 416 |
| глутаминовая кислота | 2668 | 2928 | 3682 | 1773 |
| пролин | 790 | 1000 | 948 | 396 |
| серин | 787 | 817 | 948 | 928 |
| тирозин | 597 | 642 | 749 | 476 |
| цистин | 180 | 191 | 208 | 293 |

Жир мяса птицы имеет больше ненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются организмом в достаточном количестве, однако играют важную роль в питании человека. В нем мало холестерина. В связи большим содержанием олеиновой кислоты жир птицы отличается легкоплавкостью.

Точка плавления жира курицы 23-40°С, индейки 31-32, утки-31 и гуся 27-34°С, а говяжьего жира 50°С. Углеводов в мясе птицы относительно небольшое количество. В состав мышечной ткани птицы входят все водорастворимые витамины, жирорастворимых витаминов в нем очень мало. Мясо птицы является для человека хорошим источником витаминов группы В (мг%): Bi — 0,2-0,4; В2 - 0,1-0,4; В,2 - 0,1-0,4; В6 - 0,5-0,8; РР-4-7 и С-2-6. Другие витамины находятся в небольшом количестве.

Мышечная ткань богата минеральными веществами - железом, фосфором, калием, натрием, кальцием, магнием, цинком. Микроэлементы - медь, марганец, никель, кобальт, алюминий и другие-в мышцах находятся в незначительном количестве. Химический состав мяса птицы варьирует в зависимости от вида птицы, кросса, возраста, упитанности и других факторов. Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами, это связано как с морфологическими особенностями мышечной ткани, так и с его физическими свойствами - нежностью и сочностью. Мышечное волокно птицы тоньше и соединительной ткани между ними меньше, чем у других животных. В отличие от мяса скота внутримышечная соединительная ткань птицы менее развита и не имеет жировых отложений.

Мясо птицы имеет приятный запах, это объясняется образованием при термической обработке специфического соотношения веществ, участвующих в создании «букета» вкуса и аромата. Мясо у птицы различается по цвету (белое и красное) и качеству. Белое мясо - это в основном грудные мышцы, красное — бедренные мышцы. Различия в цвете мышц обусловлены наличием в них белка миоглобина, который и придает красный цвет мышечным волокнам.

Миоглобин (миохром) - полноценный белок саркоплазмы, представляет собой пигмент, состоящий из глобина и небелковой части — гема, в которую входит железо. В соединении с кислородом образуется оксимиоглобин, имеющий ярко-красную окраску. Миоглобин выполняет роль передатчика кислорода, являясь своего рода кислородным резервом. В белом мясе (грудные мышцы) содержится несколько больше полноценного белка, меньше жира, холестерина, фосфатидов. Белое мясо нежнее, чем красное, что объясняется тонкой структурой мышечных волокон и меньшим содержанием соединительной ткани. Однако, красное мясо сочнее по сравнению с белым.

# 2. Подготовка сырья для приготовления блюд из птицы

В торговле всю битую домашнюю птицу сортируют по возрасту, полу, упитанности и способу обработки.

В зависимости от возраста и пола кур подразделяют на несколько категорий.

Цыплята (куры и петушки) до семимесячного возраста; вес непотрошеной тушки от 500 до 1100 г, потрошеной - от 350 до 750 г.

Молодки и петухи в возрасте от 7 месяцев до 1 года. Средний вес молодок свыше 1 кг. У петушков шпоры не длиннее 1 см.

Куры-тушки кур в возрасте свыше 1 года.

Петухи - тушки петухов в возрасте свыше 1 года со шпорами длиннее 1 см.

На предприятия общественного питания индейки, куры, утки и гуси поступают ощипанными непотрошеными, полу потрошеными и потрошеными.

У непотрошеной птицы оставлены все внутренности, голова и конечности. Из полу потрошеных тушек кишечник удален и вставлен бумажный тампон. У потрошеных тушек через разрез на брюшке удалены все внутренности, а также отрезаны голова, ножки и крылья.

Домашнюю птицу относят к тому или иному сорту, исходя из упитанности, правильной обработки (ощипа) и внешнего вида тушек.

По упитанности тушки должны удовлетворять требованиям, приведенным ниже.

Цыплята. У цыплят высшего сорта должна быть хорошо развитая мускульная ткань, гребень грудной кости не должен выделяться; подкожный слой жира располагается сплошной полосой от шейки до гузки, а полоски жира по обеим сторонам грудки; кожа нежная, гладкая, чешуя на ножках гладкая.

Цыплята 1-го сорта должны иметь хорошо развитую мускульную ткань, слегка заметный гребень грудной кости; подкожный жир на спинке - располагается в виде полосы от шеи до гузки.

У цыплят 2-го сорта мускульная ткань должна быть развита удовлетворительно, гребень грудной кости может выделяться, на спинке должна быть узкая полоска подкожного жира.

Мускульная ткань цыплят 3-го сорта развита слабо, гребень грудной кости значительно выделяется; подкожный жир в небольших количествах только у гузки. При удовлетворительно развитых мышцах к 3-му сорту относят цыплят и без отложений жира.

Молодки и петушки. Показатели упитанности для этой категории те же, что и для цыплят, но требования к количеству жира повышены. Молодки и петушки высшего сорта должны иметь значительные отложения подкожного жира на спинке и по обеим сторонам грудки. Молодки и петушки 1-го сорта, в отличие от цыплят, должны иметь жировые отложения в виде полос на грудке и т. д.

Куры и индейки. Тушки птицы высшего сорта должны иметь отлично развитую мускульную ткань, не выделяющийся гребень грудной кости, филей округлой формы; подкожный жир должен покрывать всю тушку сплошным слоем с небольшими просветами на бедрах и боках под крыльями. Кожа нежная, чешуя на ножках гладкая.

Мускульная ткань тушек 1-го сорта хорошо развита, филей округлый, гребень грудной кости не выделяется; значительные отложения жира на спинке, у гузки и в виде полосок по обеим сторонам грудки.

Мускульная ткань тушек 2-го сорта развита удовлетворительно. Гребень грудной кости не сильно выделяется, подкожные отложения жира расположены в виде полосы от шеи до гузки.

Мускульная ткань тушек 3-го сорта развита слабо, гребень грудной кости заметно выделяется; жировые отложения только у гузки. Если мускульная ткань развита лучше, то отложения жира могут быть незначительными, в виде следов у гузки.

Петухи. Тушки петухов 1-го сорт имеют развитую мускульную ткань, невыделяющийся гребень грудной кости, филей округлой формы; значительные отложения подкожного жира в области гузки и на спинке, а также в виде полос по обеим сторонам грудки.

Мускульная ткань тушек 2-го сорта развита вполне удовлетворительно, гребень грудной кости обрисовывается; подкожный жир у гузки и в виде полосы на спинке.

Мускульная ткань тушек 3-го сорта развита слабо, значительно выделяется гребень грудной кости; небольшие отложения жира у гузки. При лучшем развитии мускульной ткани допускаются отложения жира только в виде следов у гузки.

Утки и гуси. Тушки высшего сорта имеют отлично развитую мускульную ткань, округлой формы грудку, обильные отложения жира. Гуси высшего сорта должны иметь у гузки слой подкожного жира толщиной не менее 1,5 см.

Чтобы предохранить жир от позеленения, в области гузки делают треугольный надрез на глубину всего слоя жира.

Мускульная ткань тушек 1-го сорта хорошо развита, гребень грудной кости едва заметен; отложения подкожного жира расположены ровным слоем по всей тушке, значительные скопления его у гузки, просветы на бедрах и крыльях.

Мускульная ткань тушек 2-го сорта развита удовлетворительно, гребень грудной кости выделяется незначительно; подкожный слой жира покрывает всю тушку с просветами на бедрах, крыльях и боках.

Мускульная ткань тушек 3-го сорта развита слабо, значительно выделяется гребень грудной кости; отложения подкожного жира в незначительных количествах, в основном у гузки.

По обработке тушки должны удовлетворять требованиям, приведенным ниже.

Тушки высшего сорта должны быть тщательно ощипаны, без остатков пера и пеньков; на тушке не должно быть прорывов кожи, пятен, кровоподтеков. Допускаются единичные легкие ссадины, но только не на грудке. Для тушек 1-го сорта допускаются единичные пеньки на спинке, легкие ссадины (на грудке их не должно быть), не более двух разрывов кожи и не длиннее 1 см каждый. Во 2-м сорте тушки могут иметь незначительную пеньковатость, слабые синяки, ссадины и разрывы кожи не длиннее 1 см каждый. Тушки 3-го сорта могут быть недостаточно чисто ощипаны, допускаются остатки перьев и пеньки, ссадины, царапины и незначительные кровоподтеки.

Ножки птиц должны быть тщательно вымыты и очищены от известковых наростов, головки - обернуты бумагой.

Тушки битой птицы поступают на предприятия общественного питания остывшими, охлажденными и морожеными.

Остывшими называются тушки, которые после убоя остывали в течение не менее двух часов. У охлажденных температура внутри тушки должна быть от 0 до +4°. мороженые тушки должны иметь температуру не выше -6°.

Кулинарные качества мороженой птицы хуже, чем охлажденной и остывшей. Птица же, вторично замороженная, имеет весьма посредственный вкус и поэтому не может быть отнесена ни к высшему, ни к 1-му сорту.

Сорт и категория упитанности птицы должны быть указаны на бумажном колечке, прикрепленном к ножке, или на бумажной обертке головы. На ящиках с птицей ставят также обозначения вида и возраста птицы. Так, на ящике с цыплятами ставится буква Ц, с гусями - буква Г и т. п.

Потрошеная птица обозначается буквами- ЕЕ, полупотрошеная - буквой Е. Следовательно, если имеется обозначение ЕЕ2К, то это значит, что поступили куры 2-го сорта потрошеные.

Домашняя птица считается несвежей, если она имеет потемневшую кожу, покрытую слизью, плесенью, позеленевшую в местах отложения жира или посиневшую у зоба и гузки.

У несвежей птицы впалые глаза, матовый клюв. Запах мяса, в особенности внутренностей, неприятный, гнилостный.

Кулинарное использование домашней птицы. Кулинарное использование домашней птицы зависит от особенностей структуры ее тканей.

Благодаря мягкости тканей вся домашняя птица обычно пригодна для жарки. Молодых кур и цыплят используют также для варки.

Нежным вкусом отличаются цыплята паровые и жаренные кусками (соте).

Для приготовления бульонов особенно хороши взрослые, но не жирные куры. Бульоны из цыплят и старых петухов не ароматичны. Неплохим вкусом обладают бульоны из нежирных индеек. Уток и гусей для приготовления бульонов не используют, так как бульоны из этой птицы слишком жирны и мутны, а специфический запах птицы, приятный в жареных блюдах, неприятен в бульонах. Мясо уток и гусей добавляют иногда в некоторые разновидности борщей, солянок и рассольников.

Индейки хороши жареными, их также используют для фарширования.

Уток и гусей обычно жарят целыми тушками. Старую птицу, в особенности гусей, лучше тушить. Жирных уток и гусей часто фаршируют. Пропитываясь жиром, фарш из яблок или картофеля приобретает очень хороший вкус.

Для приготовления кнельной и котлетной массы используют мясо кур и петухов.

Изделия из куриного филе - натуральные и фаршированные котлеты - следует готовить из отборных кур, лучше молодок. В этом случае не требуется сложной зачистки (срезание пленки), что сокращает время обработки, снижает процент отходов, а главное, улучшает качество изделий. Особенно вкусными получаются котлеты по-киевски.

Мясо домашней птицы используют также для приготовления холодных закусок и заливных блюд, для паштетов, для начинки волованов.

Приятным вкусом обладают такие закусочные блюда, как куры и индейки под майонезом. В разнообразные салаты добавляют холодное мясо отварных или жареных кур, цыплят или индеек. Холодное гусиное или утиное, а также холодное мясо индеек и кур входит в состав сборной закуски «мясное ассорти». Для заливных блюд применяются в основном куры, цыплята и индейки. Отварное или жареное мясо домашней птицы можно подавать в холодном виде с разнообразными готовыми соусами и готовыми овощными маринадами. Из гусиных и утиных печенок приготовляют паштеты, фарши и начинки. Ценными качествами обладают также гребешки, их используют для гарниров к блюдам из домашней птицы. Желудок, сердце, печенку и другие потроха домашней птицы применяют для рассольников и тушения.

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций: оттаивания, 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°.

С тушек снимают бумагу и укладывают их в один ряд на столы или стеллажи так, чтобы тушки не соприкасались. Если тушки плотно уложены, то они увлажняются, что затрудняет ощипывание и опаливание.

При температуре помещения 14-16° тушки гусей и индеек оттаивают через 8 часов, кур, уток, глухарей, тетеревов и фазанов – через 5 часов, рябчиков и куропаток – через 2-3 часа.

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 по нескольку перьев в направлении, обратном их естественному росту.

У домашней птицы удаляют перья на ножках и шейке тушки и пеньки на коже. Пеньки выщипывают маленьким ножом.

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 все виды домашней птицы и дичи.

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.

Натирать тушки отрубями или мукой следует только в том случае, если они влажные или их приходится опаливать на коптящем пламени (пучок сухой соломы, лучина, бумага, свернутая трубкой, и т.п.). Мука поглощает влагу, вследствие чего мелкие волоски, оставшиеся на тушке птицы после ощипывания, легко отделяются от кожи и быстро сгорают. При опаливании на коптящем пламени осевшая на коже тушки копоть вместе с мукой быстро смывается.

Опаливать птицу следует осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Потрошение и промывание

Перед потрошением у взрослой домашней птицы, кроме кур, и крупной дичи отрубают шейку, ножки, крылья и разрезают брюшко; у кур и цыплят крылья не отрубают.

При удалении шейки сначала прорезают на ней кожу, а затем отрубают шейку, оставляя часть покрывающей ее кожи с грудной стороны, чтобы при заправке тушки можно было закрыть ею зобную часть и место отреза шейки. Ножки отрубают на 1-2 см ниже пяточного сустава, крылышки – по первый сустав. Потрошат птицу через разрез на брюшке; при потрошении удаляют кишечник, желудок, печень, сердце и легкие. Зоб и пищевод удаляют через шейное отверстие.

У мелкой дичи – вальдшнепов, дупелей, бекасов и перепелов – с шейки и головы сдирают кожу, удаляют глаза и потрошат через разрез на шее, со стороны спинки, предварительно удалив горло и зоб. Выпотрошенные тушки тщательно промывают в холодной воде, меняя ее два – три раза.

Тушки должны находиться в воде только во время промывания. Излишнее пребывание птицы в воде приводит к потере питательных и экстрактивных веществ. Промытые тушки домашней птицы и дичи укладывают на противни.

Формовка (заправка)

Чтобы придать тушкам домашней птицы и дичи красивый внешний вид, обеспечить более равномерное воздействие тепла при кулинарной обработке, а также для удобства нарезки готовых тушек на порции их формуют (заправляют).

Перед формовкой проверяют тщательность первичной обработки и одновременно производят сортировку. Тушки старой домашней птицы, а также тушки дичи с сильно поврежденным филе, не формуя, используют для котлетной массы или варят для приготовления холодных блюд (салатов).

Тушки домашней птицы и дичи формуют тремя способами: «в кармашек», в одну нитку (крестом) и в две нитки.

Проще и легче всего формовать тушки «в кармашек». Для этого на брюшке надрезают кожу и вправляют в эти разрезы ножки; у кур, кроме того, крылышки подвертывают к спинке. Этот способ применяется при заправке гусей, уток и кур, предназначенных для варки.

Формовка (заправка) тушки «в кармашек»

Тушка, заправленная «в кармашек»

«В одну нитку (крестом)» прошивают в основном рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Тушку кладут на стол спинкой вниз, придерживают левой рукой, а правой пропускают через центр окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение, вторично пропускают под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают на спинке узел.

«В две нитки» прошивают кур, цыплят и индеек, предназначенных для жарки, а также крупную пернатую дичь (глухарей и др.).

Для прошивки в две нитки тушку также кладут на спинку и через мягкие части ножек (окорочка) пропускают поварскую иглу с ниткой. После этого, повернув тушку на бок, иглу пропускают сначала через одно крыло, затем через кожу шеи, которой предварительно закрывают место отреза шеи, и, наконец, через второе крыло; концы нитки стягивают и завязывают узел. Вторую нитку пропускают через мышцы спинки, ближе к хвосту и филе, прижимают ножки к тушке и завязывают узел.

Мелкую дичь формуют без шпагата.

Вальдшнепов, дупелей и бекасов формуют следующим образом: тупой стороной ножа слегка раздробляют ножки в голенях, после чего их переплетают и прижимают к грудным мышцам. К этому же месту пригибают головку и скрепляют тушку клювом, который пропускают через прокол в мягкой части ножек.

У перепелов и дроздов на одной ножке, ближе к коленному суставу, делают разрез между костью и сухожилием и в этот разрез вставляют другую ножку.

Для предохранения мяса мелкой дичи от чрезмерного подсыхания во время жарки в жарочном шкафу филейную часть тушки обычно покрывают свиным шпиком который нарезают тонкими ломтиками и привязывают к тушке ниткой. С готовой птицы нитки осторожно снимают.

Сформованные тушки укладывают на противни в один ряд и до тепловой обработки хранят на холоде.

# 2.1 Приготовление полуфабрикатов для фарширования

*Фарширование тушки с костями*

Фарширование тушек домашней птицы чаще всего производится через отверстие в брюшной полости или через горло. Утки, гуси, куры, бройлеры (крупные цыплята) наполняются начинкой полностью – вся тушка и шейка. При фаршировании тушки индейки начинкой желательно наполнить только зоб выпотрошенной птицы.

Цыплят и молодых голубей рекомендуется фаршировать, закладывая начинку под кожу, которую предварительно надо осторожно отделить от тушки так, чтобы можно было вложить тонкий слой начинки от краев грудки до крылышек и спинки. Остаток начинки поместить внутрь тушки. Начинки под кожей не должно быть слишком много, иначе во время запекания тонкая молодая кожа цыпленка лопнет и начинка просто вывалится из-под кожи.

Если тушка цыпленка будет изжарена в жарочном шкафу, то чтобы в процессе жаренья тушка не подсохла, необходимо при помощи кухонного шприца впрыснуть в крылья, ножки и грудку тушки цыпленка смесь горячего вина (приблизительно 100 г), соли и пряностей тонкого помола, взятых по вкусу, или смесь из сливочного масла, растопленного в вине.

После наполнения подготовленной птицы начинкой, надо тщательно зашить толстыми (катушки № 10) белыми нитками отверстия, через которые начинка была вложена.

Уложить зафаршированные тушки птицы на смазанный маслом лист или противень грудкой кверху, полить растопленным жиром или маслом и поставить в горячую духовку. В процессе запекания поливать птицу выделившимся соком.

Когда грудка птицы подрумянится, тушку следует повернуть спинкой кверху. После того, как птица зажариться до мягкости (при проколе тушки ножом или вилкой перестает выделяться кровяной сок), надо максимально понизить нагрев духовки и довести птицу до готовности.

*Фарширование тушки домашней птицы без костей*

Подготовить тушку птицы к фаршированию, отрезать шейку и крылышки по второму суставу. Острым тонким ножом разрезать кожу на спинке тушки (вдоль от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей. Крылышки выломать под кожей в плечевом суставе, ножки выломать в бедренном суставе, и вынуть скелет птицы, отделенный от мяса. Оставшуюся кожу с мясом, ножками и крылышками посолить и оставить на 1,5-2 часа.

Приготовленную начинку поместить внутрь кожи с мясом и тщательно зашить белой ниткой. Обжать тушку руками и сформовать, завязав ниткой ножки и крылышки.

*Подготовка для фарширования шеек жирной птицы*

С жирных гусиных или утиных шеек, тщательно опаленных и промытых, аккуратно снять кожу. Зашить ее с одной стороны белыми нитками, плотно наполнить фаршем и зашить с другой стороны. Проколоть фаршированные шейки вилкой в нескольких местах. Далее фаршированные шейки можно запечь в духовке, поджарить на сковороде с жиром или протушить на «овощной подушке», подобрав овощи по вкусу.

Для фарширования можно использовать и жирные куриные (старой птицы или бройлеров) шейки.

*Котлеты из филе*

Котлеты приготовляют из филе кур, индеек, рябчиков, куропаток, тетеревов и фазанов. Они могут быть натуральными и фаршированными.

Для приготовления натуральных котлет у обработанной и промытой птицы сначала удаляют кожу с филейной части тушки. Затем делают разрезы в пашинках, кладут тушку на спинку и, придав ей более устойчивое положение, срезают сначала правое, а затем левое филе.

У кур вместе с филе отрезают крыльную косточку.

Каждое филе состоит из большого (наружного) и малого (внутреннего). Зачистку начинают с отделения малого филе от большого; из внутреннего филе удаляют сухожилия, а из наружного вырезают косточку-вилку. Затем зачищают крыльную косточку от мяса и сухожилий и одновременно отрубают утолщенную часть.

Зачищенное филе, смоченное холодной водой, кладут на стол или доску и острым влажным ножом срезают с него наружную пленку. После этого большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развертывают и перерезают в двух – трех местах сухожилия; затем в надрез вкладывают малое филе, из которого предварительно удаляют сухожилия, покрывают его развернутой частью большого филе и формуют котлету.

Для приготовления фаршированных котлет зачищенное филе подрезают вдоль, развертывают в обе стороны, а затем слегка отбивают тяпкой до толщины 2-3 мм и подрезают в двух – трех местах сухожилия. На образовавшиеся разрезы, чтобы не было прорывов, накладывают тонко отбитые кусочки мяса, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш, покрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, и завертывают края большого филе, придавая котлете округлую грушеобразную форму.

Котлеты посыпают солью, смачивают в смеси сырых яиц с молоком или водой и панируют в хлебной крошке.

Панируют котлеты непосредственно перед тепловой обработкой. Котлеты, фаршированные маслом (по-киевски), панируют два раза, чтобы во время жарки масло не вытекало. Сформованную котлету смачивают в сыром яйце и панируют в хлебной крошке, затем снова смачивают в яйце и обсыпают хлебной крошкой.

Полуфабрикаты кладут в один ряд на деревянные или металлические противни, слегка посыпанные сухарями, и хранят на холоде.

*Котлетная масса*

Котлетную массу чаще всего приготовляют из мяса кур, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов.

При изготовлении котлетной массы из тушек домашней птицы используют филе и мякоть ножек, а из тушек дичи (кроме фазана и куропатки) – только филе. Ножки фазана и куропатки также можно использовать для приготовления котлетной массы, так как они не имеют горького привкуса. С филе и мякоти ножек снимают кожу и отделяют мясо от костей.

Подготовленное мясо два раза пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом (с хлеба срезают корку и замачивают его в молоке за 30 минут до использования), солят и тщательно перемешивают. В котлетную массу из дичи, кроме хлеба и соли, кладут молотый горький перец. Затем котлетную массу вновь пропускают через мясорубку, добавляют в нее сливочное масло, которое перед этим хорошо разминают, и все еще раз тщательно перемешивают.

Состав котлетной массы: на 1 кг мяса – 250 г пшеничного хлеба, 320-350 г молока или сливок, 30 г сливочного масла, 20 г соли, 0,1 г молотого перца (последний кладут только в котлетную массу из дичи).

Из котлетной массы формуют котлеты и биточки.

Для проверки качества производят пробную жарку одной котлеты. Если консистенция готовой котлеты очень плотная, то в котлетную массу добавляют молоко, сливки, сливочное масло; наоборот, если консистенция котлеты слишком слабая, добавляют сырое мясо птицы или дичи.

Полуфабрикаты укладывают на деревянные лотки или металлические луженые противни, посыпанные молотыми сухарями, и до тепловой обработки хранят при температуре от 0 до 5° в холодильных камерах, холодильных шкафах или на льду в течение 24 часов.

*Кнельная масса*

Кнельную массу приготовляют из мяса тех же видов домашней птицы и дичи, что и котлетную массу (см. выше).

Мясо домашней птицы и дичи отделяют от костей, зачищают от крупных сухожилий, кожи и растирают в ступке до образования однородной массы, затем добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб (без корок). Полученную массу протирают через сито, кладут в посуду и, установив ее на лед, взбивают массу лопаткой до пышности, постепенно прибавляя яичный белок и вслед за ним небольшими дозами молоко. В сбитую кнельную массу добавляют соль и хорошо размешивают.

Кнельную массу можно приготовлять другим способом. Филе домашней птицы и дичи пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют мякиш белого хлеба, размоченного в молоке, смешивают и пропускают через протирочную машину, а если вторично пропускают через мясорубку с частой решеткой, то полученную массу дополнительно протирают через сито.

На 1 кг мяса берут 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли.

Готовность кнельной массы определяют следующим образом: маленький кусочек кнельной массы следует опустить в горячую воду и, если он всплывает и остается на поверхности (не тонет), то масса считается готовой.

Чем дольше и тщательнее будет взбита кнельная масса, тем лучше и пышнее получаются из нее изделия.

При изготовлении кнельной массы в больших количествах ее следует взбивать механическим способом – в кухонном комбайне или блендере.

*Пищевые отходы*

К пищевым отходам домашней птицы относятся головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, печень, желудок и сердце, а к пищевым отходам дичи – только шейки.

Пищевые отходы домашней птицы подвергают следующей обработке:

• с печени осторожно срезают желчный пузырь и те участки ткани, на которые попала желчь;

• сердце разрезают и удаляют из него сгустки крови;

• желудки разрезают и с внутренней части сдирают оболочку;

• лапки погружают на 2-3 минуты в горячую воду или опаливают над пламенем газовой горелки, после чего с них снимают кожу и отрубают коготки;

• головки также ошпаривают или опаливают, удаляют перья, снимают пленку с клюва и языка и вынимают глаза;

• гребешки погружают на 2-3 минуты в горячую воду и, вынув из воды, удаляют пленку при помощи соли и срезают перья у основания; если на гребешках имеются кровянистые места, то гребешки вымачивают в холодной воде;

• шейки и крылышки опаливают и зачищают от пеньков.

Все обработанные пищевые отходы перед тепловой обработкой тщательно промывают в холодной воде несколько раз.

# 2.2 Способы тепловой обработки

Домашнюю птицу варят, припускают, жарят, тушат, запекают. Способ тепловой обработки зависит от вида, упитанности, возраста птицы. Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т. е. придают им красивую и компактную форму. Подготовленные тушки кладут в посуду, заливают горячей водой (1 —1,5 л на 1 кг продукта) и быстро доводят до кипения.

С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, закрывают посуду крышкой и варят при слабом кипении до готовности, после чего сваренные тушки птицы вынимают из бульона, дают им остыть и разрубают на порционные куски.

Продолжительность варки зависит от вида птицы и ее возраста. Цыплята достигают готовности через 20—30 мин, куры молодые — через 50—60 мин, старые — через 2—3 ч. Гуси, утки, индейки варятся от 1 до 2 ч. Продолжительность варки дичи — 20—40 мин. Потери массы составляют 25—28% . Припускают цыплят, филе из кур и дичи, а также изделия из котлетной массы. Подготовленные полуфабрикаты укладывают в посуду, заливают бульоном или водой на 1/3—1/4 их высоты, добавляют ароматические овощи, соль, закрывают крышкой и припускают. Для улучшения вкуса можно вводить сухое вино. Филе из кур и дичи для сохранения белого цвета сбрызгивают лимонным соком. В процессе припускания потери питательных веществ меньше, чем при варке. Потери массы при припускании филе и изделий из котлетной массы составляют 12%.

Индеек, гусей и кур отпускают по 2 куска на порцию (кусочек филе и ножки). Для этого тушку вначале разрубают пополам в продольном направлении, каждую половину делят на филе и ножку, а затем нарубают их на одинаковое количество кусков.

При порционировании птицы, особенно крупной (индеек, гусей, уток и кур), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость, а далее поступают так, как указано выше.

Вареную птицу, нарубленную на порции, заливают горячим бульоном и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки, используют для приготовления соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

# 2.3 Приготовления начинок для фарширования и соусов, используемых для фаршированных блюд из птицы

# 

# 2.3.1 Начинки для фарширования

***Фарш для фаршированной куриной грудки «кордон-блю»***

Грибы, лук и чеснок очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле.

Ветчину и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать грибами, луком и чесноком. Добавить рубленную зелень и горчицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Грибы (шампиньоны) | 282 | 150 |
| Лук репчатый | 119 | 100 |
| Чеснок | 38 | 50 |
| Горчица | 40 | 40 |
| Огурцы соленые | 89 | 80 |
| Зелень | 100 | 74 |
| Ветчина | 220 | 200 |
| Масло растительное | 70 | 70 |
| Выход |  | 1 кг |

***Фарш хлебный с изюмом и яблоками.***

Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на масле. Спассеровать лук, петрушку и укроп и соединить с подготовленным хлебом, изюмом, водой, яблоками, нарезанными кубиками. Все хорошо перемешать и использовать для фарширования птицы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Хлеб белый | 400 | 400 |
| Лук репчатый | 119 | 100 |
| Яблоко | 257 | 150 |
| Изюм | 64 | 60 |
| Масло сливочное | 90 | 90 |
| Зелень | 50 | 42 |
| Выход |  | 1 кг |

***Фарш с фисташками для фарширования курицы***

Куриное мясо, сухой белый хлеб, размоченный в молоке пропустить через мясорубку, добавить фисташки (не дробленые); соль, перец и прочие пряности по вкусу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное мясо | 815 | 500 |
| Белый хлеб | 200 | 200 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Фисташки | 212 | 100 |
| Соль | 30 | 30 |
| Перец | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

***Фарш с хлебом и картофелем***

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Обжарить на растительном масле измельченный лук, кубиками нарезанный картофель. Соединить все подготовленные продукты, добавить зелень, полить растопленным маслом и использовать для фарширования индейки, утки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Хлеб белый | 400 | 400 |
| Картофель | 411 | 300 |
| Лук репчатый | 119 | 100 |
| Масло сливочное | 90 | 90 |
| Растительное масло | 50 | 50 |
| Зелень | 50 | 42 |
| Выход |  | 1 кг |

***Фарш с клюквой.***

Хлеб нарезать кубиками и поджарить на масле. Клюкву промыть, просушить, подавить, засыпать сахаром и через час смешать с подготовленным хлебом, заправить перцем, солью и осторожно перемешать. Использовать для фарширования птицы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Хлеб белый | 400 | 400 |
| Клюква | 473 | 450 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Масло сливочное | 90 | 90 |
| Соль | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

***Фарш со свининой и языком***

Мякоть курицы и мясо свинины пропустить через мясорубку, добавить яйца, молоко, соль и специи. В готовый фарш добавьте нарезанный кубиками вареный язык.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо курицы | 571 | 350 |
| Мясо свинины | 483 | 350 |
| Язык свиной | 149 | 70 |
| Яйцо | 3 шт | 120 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Перец | 30 | 30 |
| Соль | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

***Начинка мучная с луком (для фарширования шеек пиццы)***

Муку перетереть с нарезанным мелкими кусочками куриным или гусиным жиром, добавить тертый лук, соль, молотый черный перец и хорошо перемешать.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мука пшеничная | 500 | 500 |
| Жир куриный | 250 | 250 |
| Лук репчатый | 180 | 150 |
| Перец | 30 | 30 |
| Соль | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

***Начинка из сырого картофеля с луком***

Картофель натереть на крупной терке, залить кипящим молоком, дать немного постоять и отцедить через сито. Добавить жир, муку, пассерованный лук, соль, молотый перец и все хорошо перемешать.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Картофель | 617 | 450 |
| Куриный жир | 150 | 150 |
| Мука пшеничная | 200 | 200 |
| Лук репчатый | 180 | 150 |
| Перец | 30 | 30 |
| Соль | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

***Начинка из тертого сыра с печенью***

Смешать муку и манную крупу, добавить мелко нарезанные лук, печень и сырой птичий жир, заправить по вкусу солью и молотым черным перцем.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мука пшеничная | 100 | 100 |
| Крупа манная | 192 | 100 |
| Лук репчатый | 180 | 150 |
| Сыр | 54 | 50 |
| Жир куриный | 100 | 100 |
| Печень куриная | 582 | 450 |
| Перец | 30 | 30 |
| Соль | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

***Начинка из каши со шкварками***

Сварить крутую гречневую или пшенную кашу, добавить в нее хорошо обжаренный со свежими свиными шкварками мелко нарезанный лук, по вкусу посолить и поперчить.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Крупа гречневая (пшенная) | 162 | 450 |
| Лук репчатый | 360 | 300 |
| Бекон | 247 | 190 |
| Перец | 30 | 30 |
| Соль | 30 | 30 |
| Выход |  | 1 кг |

# 2.3.2 Соусы для фаршированной птицы

***Соус с красным вином и чесноком***

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые ветчинные кости, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 15-20 минут. Затем влить горячий красный основной соус и варить до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедить, влить красное вино, положить красный перец, соль и вскипятить еще раз. Соус подается к блюдам из дичи и домашней птицы.

Красный основной соус 800 г, ветчинные кости 150 г, красное вино 100 г, уксус виноградный 200 г, лук зеленый 50 г, сельдерей и петрушка 60 г, чеснок 5 г, перец красный острый 0,01, перец горошком 2 г.

***Грибной соус со свежими помидорами***

Нарезанные помидоры залить куриным бульоном, положить перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, корень петрушки и варить 40-50 мин. Соединить с грибным соусом и варить еще 15-20 мин. После этого протереть через сито, влить вино и довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к блюдам из птицы, тушеному мясу, к картофельным крокетам и тушеным овощам.

Грибной соус - 800г; помидоры - 400г; куриный бульон - 250 мл; репчатый лук - 50г; корень петрушки - 30г; черный перец (горошек) – 5 г; лавровый лист - 2 шт.; белое сухое вино - 100 мл; сливочное масло - 50г.

***Соус ананасовый (кисло-сладкий)***

Смешать муку и сахар, понемногу влить ананасовый сок, хорошо перемешать. Высыпать перец, влить уксус. Смесь хорошо перемешать. Прогреть в открытой посуде 15 минут. В процессе приготовления помешать несколько раз. Довести до кипения, варить, пока не загустеет.

Перец болгарский — 800 г, сок ананасовый — 1/2 стакана, уксус сладкий 3%-ный — 100 г, мука — 30 г, сахар – 15 г, соль по вкусу.

***Соус «Пхеньян»***

Шампиньоны очистить, отварить в подсоленной воде, хорошо процедить и нарезать соломкой, обжарить на сливочном масле. Когда грибы начнут принимать золотистый оттенок, добавить мелко нарезанный лук-шалот, вино и на сильном огне выпарить половину.

Затем соединить с золотистой подливкой и томатным соусом, оставить на медленном огне на 20 мин. И заправить солью, черным молотым перцем по вкусу.

Снять с огня, добавить оставшееся сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Соус подавать к мясу, приготовленному в гриле или к блюдам из мяса птицы.

800 г шампиньонов, 150 г сливочного масла, 50 г томатного соуса, 100 мл белого сухого вина и 150 г лука-шалота. 50 г мелко нарезанной зелени петрушки и эстрагона, черный молотый перец и соль по вкусу.

***Ореховый соус на мясном бульоне***

Лук мелко нарезать и поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Влить бульон, размешать и довести до кипения. Добавить муку, разведенную в небольшом количестве холодного бульона и заварить на водяной бане при помешивании до загустения. Сюда же ввести измельченный чеснок, орехи, уксус, молотые корицу и гвоздику, красный сладкий стручковый перец и лавровый лист. В конце варки добавить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, мяты.

600 мл крепкого мясного бульона, 150 г репчатого лука, 150 г сливочного масла, 150 г толченых орехов, 15 г пшеничной муки, 5 г чеснока, 15 г уксуса, по 3 г молотой корицы, гвоздики, красного перца, 2 лавровых листа, по 20 г петрушки, укропа и мяты, соль по вкусу.

***Соус «гаро» (грузинская кухня)***

Орехи, мелко нарезанную кинзу, соль истолочь вместе, развести винным уксусом, затем бульоном, добавляя то и другое постепенно и все время размешивая, а затем добавить мелко нарезанный лук, прокипятить около 10 мин и снять с огня.

Тщательно взбить яичные желтки, развести их постепенно несколькими ложками теплого, но не горячего соуса, а затем так же постепенно вливать эту смесь в соус, непрерывно размешивая его, чтобы предотвратить свертывание яиц.

400 мл куриного бульона, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г репчатого лука, 2-3 яйца (желтки), 15 г кинзы, 50 мл 3%-ного винного уксуса, 5 г чеснока, соль по вкусу.

Этот соус подают обычно к жареной индейке или курице.

***Яблочный соус***

Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее 1/3 первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу в порошке и варить в течение 10-12 мин, помешивая лопаткой. Перед подачей взбить соус венчиком.

600 г яблок, 350 мл воды, 250 г сахара, немного молотой корицы.

Подавать в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу.

***Соус из яблок и белого вина***

Промытые яблоки нарезать на дольки, удалить сердцевину, залить сахарным сиропом (сваренным из 300 г сахара, 400 мл воды, лимонного сока, цедры и мускатного ореха) и варить в закрытой посуде 10-15 мин. После этого массу протереть через сито, влить вино и довести до кипения. Консистенция соуса должна напоминать консистенцию густых сливок.

800 г антоновских яблок, 400 мл воды, 300 г сахара, 60 г лимона, 1 г мускатного ореха, 200 мл белого сухого вина.

Подавать к жареному гусю, утке, а также использо вать для приготовления кисло-сладкого соуса.

Этот соус можно приготавливать также из разных душистых сортов яблок.

***Ягодный или фруктовый соус***

Пюре добавить в соус за несколько минут до конца варки. Варенье с семенами и кожурой предварительно протереть через сито. Соус заправить сахаром, можно добавить также гвоздику и корицу.

Коричневый основной соус 700, 150 г яблочного, смородинового, брусничного или сливового пюре, 150 г сахара.

Подавать к отварной и жареной говядине, лосине и блюдам из фарша и языка.

***Соус из смородины, вишни, брусники или крыжовника***

Маргарин растопить, подрумянить в нем муку до светло-желтого оттенка. Подлить жидкость, довести до кипения, добавить свежие ягоды и варить до полной готовности. Соус протереть через сито, вновь довести до кипения и приправить.

Если вместо свежих ягод используется ягодное пюре, то протирать сок через сито не надо.

600 мл бульона или воды, 60 г маргарина, 60 г пшеничной муки, 400 г свежих ягод и 20 г сахара или 600 г ягодного пюре, тертая лимонная цедра, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подавать к птице и дичи, крольчатине и зайчатине.

***Соус из крыжовника***

Крыжовник очистить от плодоножек, промыть, залить сахарным сиропом (сваренным из 200 г сахара и 800 мл воды с добавлением мускатного ореха, корицы и гвоздики) и варить 10—15 мин. Ягоды вместе с отваром протереть через частое сито, чтобы семена крыжовника остались на сите. Полученную пюреобразную массу довести до кипения и при непрерывном помешивании струйкой влить разведенный в холодной воде крахмал, затем добавить вино и снова довести до кипения.

Подавать к жареному мясу, птице, кролику. Можно подавать к пудингам.

400 г крыжовника, 200 г сахара, 35—40 г картофельного крахмала, 100 мл белого сухого вина, 800 мл воды, 2 г пряностей (корицы, мускатного ореха и гвоздики).

***Барбарисовый соус***

Маргарин растопить, подрумянить в нем муку до светло-желтого цвета. Добавить жидкость, варить 5—6 мин. Затем положить толченые ягоды барбариса или варенье из них, варить еще 10 мин, посолить, заправить зеленью петрушки и сахаром, процедить.

500 мл бульона или воды, 30 г маргарина, 30 г пшеничной муки, 100 г свежих ягод барбариса или варенья из них, зелень петрушки, 15 г сахара, соль по вкусу.

Подавать к гусю, утке и дичи, а также к мясу диких животных.

***Виноградный соус***

Свежий виноград промыть, семена удалить. Изюм промыть, вымочить и изрубить. Маргарин разогреть, жарить в нем муку до тех пор, пока она не станет светло-коричневой. Добавить жидкость и виноград, варить 10-15 мин, затем влить смешанный со сливками яичный желток, добавить приправы. Больше не варить.

500 г свежего винограда или 200 г изюма и 300 мл воды, 40 г маргарина, 40 г пшеничной муки, 400 мл отвара или воды, 200 г сливок, 2 яйцо (желток), 10 г сахара, соль по вкусу.

Подавать к блюдам из птицы, крольчатины.

***Соус из брусничного варенья***

Репчатый лук нашинковать и обдать кипятком, затем промыть его в холодной воде и положить в кастрюлю, влить туда винный уксус, лимонный сок, воду, положить пряности, соус «Южный», брусничное варенье и варить 7-10 мин. После этого массу протереть и довести до кипения, влить при непрерывном помешивании разведенный в холодной воде крахмал и снова довести до кипения.

300 г брусничного варенья, 60 г лимона, 50 мл винного уксуса, 40 г соуса «Южный», 120 г репчатого лука, 3 г пряностей (корицы, гвоздики, мускатного ореха), 20 г картофельного крахмала, 700 мл воды.

Подавать к блюдам из тетерева, глухаря, рябчика, куропатки, из мяса диких животных и жареной индейке.

# 3. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления блюд из птицы

# 3.1 Фарширование целиком

***Курица фаршированная овощным салатом***

Цыпленка помыть, обсушить, натереть смесью из соли и перца и зажарить целиком в жарочном шкафу в режиме гриль.

Снять ножом филе с ребрышек цыпленка. На ребрышки выложить приготовленную овощную смесь, заправить майонезом, украсить зеленью.

Для овощной смеси:

Огурцы, помидоры, перец, сыр нарезать кубиками, добавить порезанные кружочками маслины и оливки без косточки, зеленый горошек.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Цыпленок-бройлер | 222 | 80 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец | 3 | 3 |
| Перец сладкий | 20 | 15 |
| Помидор | 18 | 15 |
| Огурец | 16 | 15 |
| Маслины | 8 | 5 |
| Оливки | 8 | 5 |
| Горошек зеленый консервированный | 8 | 5 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Сыр | 11 | 10 |

***Курица фаршированная фруктовой смесью***

Цыпленка помыть, обсушить, натереть смесью из соли и перца и зажарить целиком в жарочном шкафу в режиме гриль.

Снять ножом филе с ребрышек цыпленка. На ребрышки выложить приготовленную фруктовую смесь, заправить йогуртом, украсить фруктами.

Приготовить фруктовый салат: ломтиками порезать апельсин, манго, яблоко. Добавить измельченные грецкие орехи. Перемешать.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Цыпленок-бройлер | 222 | 80 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец | 3 | 3 |
| Киви | 30 | 20 |
| Апельсин | 30 | 20 |
| Яблоко | 29 | 20 |
| Манго | 27 | 20 |
| Орех грецкий | 12 | 5 |
| Йогурт | 15 | 15 |

***Курица, фаршированная рисом, черносливом***

Тщательно выпотрошенную курицу посолить и поперчить внутри и снаружи, обжарить до румяной корочки.

Потроха – желудок и сердце – сварить и мелко нарезать, поджарить вместе с тонко нашинкованным луком и смешать с промытым рисом. Промыть чернослив и изюм без косточек, чернослив нарезать лапшой. Все смешать, посолить, поперчить, влить чашку бульона, в котором варились потроха, и варить, пока жидкость не уменьшится. Этой смесью нафаршировать курицу, зашить и тушить, прибавив морковь, сельдерей, лука, бульон и белое вино.

На стол курицу подавать с жареным картофелем, нарезав птицу на куски.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо куриное | 222 | 80 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 18 | 15 |
| Крупа рисовая | 4 | 10 |
| Изюм | 4 | 4 |
| Чернослив | 4 | 4 |
| Морковь | 7 | 5 |
| Корень сельдерея | 11 | 5 |
| Вино белое | 10 | 10 |
| Бульон куриный | 10 | 10 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

***Фаршированная индейка по-воскресному***

Индейку очистить. Кости вынуть, залить водой и варить. Приготовить начинку: дважды пропустить через мясорубку печенку, желудок, сердце индейки, тушеное мясо и шпик. Затем добавить сухари, размягченное масло, яйца, молотые или рубленые орехи, мелко нарезанную зелень петрушки, мускатный орех, тертую цедру, соль. Начинку тщательно перемешать, при необходимости развести сливками. Наполнить начинкой индейку, зашить, крылышки и ножки прижать к туловищу, обвязать ниткой. (Не следует туго набивать индейку начинкой при жарений шов может разорваться). Бульон из костей процедить, добавить сушеные грибы, луковицы целиком, морковь, соль, зелень петрушки. Опустить в бульон завернутую в марлю подготовленную индейку и тушить под крышкой на слабом огне. Через 1 ч добавить перец и лавровый лист. Если фаршированной индейке желательно придать вкус жареной птицы, незадолго до окончания тушения вынуть индейку из бульона, снять марлю, птицу поместить на противень с тонкими ломтиками шпика, смазать ее маслом или обложить полосками шпика. Обжарить в духовке до образования коричневой корочки, поливая бульоном или сметаной. Обжаренную индейку поместить на блюдо с картофельными крокетами, салатом из маринованных фруктов (груш, тыквы, сливы, яблок, вишни)или тушеными овощами.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо индейки | 131 | 80 |
| Свинина | 81 | 50 |
| Шпик | 8 | 5 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 |
| Яйцо | ¼ | 10 |
| Мускатный орех | 0,5 | 0,5 |
| Фундук | 8 | 5 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Лимон | 6 | 5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сливки | 3 | 3 |
| Специи | 6 | 6 |
| Грибы сушеные | 3 | 7 |
| Соль | 4 | 4 |

***Утка медовая***

Утку хорошо вымыть, обсушить. Лук, морковь очистить и измельчить, обжарить на растительном масле. Грибы вымыть, мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Рис отварить до полуготовности, промыть. Все перемешать, посолить, поперчить и нафаршировать утку. Сверху тушку натереть солью, поперчить. Обмазать медом и запекать до готовности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Утка | 185 | 80 |
| Рис | 7 | 20 |
| Шампиньоны свежие | 38 | 20 |
| Лук репчатый | 18 | 15 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Мед | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

***Курица, фаршированная свининой и чесноком***

Обработанную тушку курицы (ощипанную, выпотрошенную, опаленную и хорошо промытую) взвесить, освободить от костей - для чего разрезать ее вдоль хребта и, оттягивая кожу с мякотью мяса, аккуратно вынуть из тушки все косточки, подрезая ножом сухожилия.

Свинину без костей вымыть, нарезать мелкими кусочками (размером не более 5x5 мм), посолить и поперчить, добавить размятый чеснок и мелко нарзанную зелень майорана, все перемешать, добавив стакан воды.

Полученным фаршем начинить подготовленную куриную тушку, свернуть ее в рулет, обернуть пищевой фольгой и, поместив в форму или сковороду, запечь в духовке, нагретой до 180С. Запекать в течение 2 ч.

Затем остудить, поставить под пресс и поместить в холодильник. Подавать в холодном виде.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Курица | 222 | 80 |
| Свинина | 71 | 60 |
| Чеснок | 2 | 2 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

***Тутырган тавык - фаршированная курица (татарское блюдо)***

Взять молодую курицу (жирной или средней упитанности). При обработке свежезабитой птицы перышки следует выдергивать осторожно (чтобы не повредить кожу). Курицу нужно опалить, чтобы не осталось мелкого пуха и волосков. Шейку от туловища следует отрубить выше примерно на 3-4 см, ножки - ниже коленного сустава, на 2 см, кончики крылышек - по краям, соль, перец по вкусу. Кожу на шейке оттянуть от грудинки, а шейку (без кожи) подрезать еще наполовину.

Сделать надрез на брюшке, удалить внутренности, зоб вынуть через горловое отверстие. Обработанная таким образом курица моется снаружи и изнутри холодной водой. Спереди, начиная от горловины, осторожно, чтобы не порвать, отделить пальцем кожу от мяса тушки (от спинной части, грудинки, задних ног). Куриная кожа легко отделяется от мяса. Брюшину нужно зашить тонкими нитками, а горловину засунуть внутрь грудинки, чтобы фарш не протекал в тушку. Затем со стороны горловины попробовать надуть отделенную кожу. Кожа хорошо надувается - значит, курица готова для фарширования. Если воздух где-нибудь выходит, это место на коже нужно найти и зашить.

Для фарширования курицы взять свежие яйца, выпустить в отдельную посуду, добавить соль, перец и тщательно перемешать деревянной ложкой. Затем влить сливки и опять перемешать. Если курица нежирная, в яйца можно добавить немного сливочного масла. Полученную смесь - фарш вливать ложкой между кожей и мясом курицы со стороны шейки. Нафаршировав курицу, шейное отверстие в коже нужно крепко завязать белой ниткой. Чтобы не лопнула кожа и сохранилась форма, курицу следует завернуть в салфетку или марлю и опустить в слабо кипящую подсоленную воду.

Необходимо внимательно следить за тем, как варится фаршированная курица. При недосмотре кожа может лопнуть, и фарш вытечет в бульон. Варить на медленном огне 1-1,5 часа. Когда курица вздуется в горячем бульоне, кожу в нескольких местах проколоть тонкой иглой и выпустить воздух. Сваренную курицу следует поставить в духовку и запечь до румяной корочки. На стол подавать с отварным картофелем или рисом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Курица | 222 | 80 |
| Яйцо | 1 | 40 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сливки | 5 | 5 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

# 3.2 Фарширование порционное

***Фаршированная куриная грудка «кордон-блю»***

Грибы, лук и чеснок очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле.

Ветчину и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать грибами, луком и чесноком. Добавить рубленную зелень и горчицу.

Филе курицы вымыть, разрезать пополам, прорезать в каждом куске ножом «кармашек». Начинить филе подготовленным фаршем.

Обмакнуть фаршированное куриное филе сначала в молоко, затем запанировать в муке и сухарях.

Обжарить подготовленное филе на сковороде в растительном масле до готовности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное филе | 222 | 80 |
| Грибы (шампиньоны) | 38 | 20 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Чеснок | 3 | 3 |
| Горчица | 2 | 2 |
| Огурцы соленые | 9 | 5 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Ветчина | 11 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сухари | 3 | 3 |
| Мука | 2 | 2 |
| Молоко | 5 | 5 |
| Перец | 2 | 2 |
| Соль | 2 | 2 |

***Рулеты из куриных грудок с грибами***

Сыр натереть на крупной терке и смешать с дробленными орехами. Шампиньоны поджарить вместе с луком до золотистого цвета. Куриные грудки вымыть, обсушить и отбить. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить на середину каждой грудки грибы с луком, завернуть ее рулетом, скрепить края зубочистками или перевязать ниткой.

Выложить в воду, дать закипеть и вытащить. Переложить на смазанный маслом противень, посыпать сыром с орехами и запекать в духовке при 200 С 20 мин.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное филе | 332 | 140 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Сливки | 10 | 10 |
| Грецкие орехи | 7 | 3 |
| Сыр | 5,4 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

***Отварные рулетики из курицы с омлетом***

Понадобятся 3 крупных окорочка. Их нужно аккуратно освободить от костей, стараясь не повредить шкурку. Кости с остатками мяса залить холодной водой и сварить немного бульона - примерно пол-литра. Приготовить омлет. Для этого смешать в посуде 4 яйца, 250 г майонеза, мелко нарезанную головку чеснока и зелень петрушки.

Выпечь три омлетных блина.

На лист целлофана для запекания выложить мясо курицы шкуркой вниз, посолить, поперчить, уложить омлет и аккуратно и туго свернуть рулет.

Подвернуть края целлофана и перевязать ниткой.

Полученные рулеты аккуратно загрузить в кипящий бульон и варить в течение часа.

Остудить в бульоне, затем переложить на блюдо под гнет и охладить.

Перед подачей нарезать.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо куриное | 222 | 80 |
| Яйцо | 1 | 40 |
| Майонез | 25 | 25 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Чеснок | 1 | 1 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

***Куриный рулет с беконом и плавленым сыром***

Кусочки филе слегка отбить, посолить, поперчить. На каждый кусочек положить ломтик бекона. Смазать плавленным сыром. Сверуть все это в рулет. Рулет заколоть деревянной зубочисткой. Выложить рулеты на протвень или лоток, сбрызнуть растительным маслом. Запекать в духовке при температуре 200. Время запекания - 20-25 мин

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо куриное | 443 | 160 |
| Бекон | 31 | 20 |
| Сыр | 5,4 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

***Котлета из филе курицы, фаршированная печенкой***

Эти котлеты подготовить так же, как описано выше. Фарш приготовить из смеси густого молочного соуса пополам с печенкой, приготовленной, как для паштета. В фарш добавить сырой яичный желток, отваренные рубленые шампиньоны, соль и перец. Разделать фарш на куски весом по 40 г, придав им сплющенную грушеобразную форму.

Сформованные котлеты посолить, смочить в яйце и запанировать в крошках белого хлеба, придавая котлете овальную форму. Жарить котлеты в мелком сотейнике или на чугунной сковороде с маслом и дожарить в жарочном шкафу.

При подаче котлету положить на блюдо, полить маслом и гарнировать картофелем (соломкой) и корзиночками из пресного или слоеного теста, наполненными горошком с морковью.

Отдельно подать соус с мадерой.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо куриное | 222 | 80 |
| Соус молочный | 15 | 15 |
| Шампиньоны | 10 | 6 |
| Яйцо | 1/2 | 20 |
| Фарш из печенки | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 20 | 20 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |

**3.3 Фарширование рубленных полуфабрикатов**

***Котлета фаршированная сыром***

Мякоть курицы пропустить через мясорубку два раза, посолить и перемешать. Сформовать котлеты, внутрь каждой вложив по ломтику сыра, смочить в яйцах, обвалять в сухарях и обжарить на сливочном масле. Довести до готовности в духовке.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Курица | 180 | 110 |
| Сыр | 16,2 | 15 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сухари | 3 | 3 |
| Яйцо | 1/4 | 10 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Соль | 4 | 4 |

На гарнир подать отварной рис, свежие овощи. Оформить зеленью.

***Котлеты куриные «Лакомство»***

Филе пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо вымешать с молоком, отбить. Приготовить фарш. Предварительно замоченные грибы отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренным луком. Мясную массу раскатать на 4 тонких пласта, на середину каждого положить фарш и сформовать котлеты. Смочить их во взбитом яйце, запанировать в сухарях и поджарить. Гарнировать картофелем, капустой, огурцами, яблоками.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Курица | 222 | 80 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Яйцо | ¼ | 10 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 |
| Перец | 4 | 4 |
| Для фарша |  |  |
| Грибы сушеные | 5 | 10 |
| Лук репчатый | 18 | 15 |
| Жир топленый животный пищевой | 5 | 5 |
| Соль | 4 | 4 |

***Котлеты куриные фаршированные орехами***

Куриное филе пропустите через мясорубку. Добавьте молоко, соль, яйца, растопленное масло, манную крупу (если использовали фарш, а не филе).

Грецкие орехи порубите, обжарьте на сухой сковороде, посыпте мукой, перемешайте, добавьте молоко, соль, проварите до загустения и охладите.

Из фарша слепите лепешку диаметром около 10 см., в центр выложите около столовой ложки начинки, соедините края лепешки и сформуйте продолговатую котлету.

Затем котлету обмакните в яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте в растительном масле. Котлеты выложить в форму и отправить на 5-10 минут в духовку.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Курица | 222 | 80 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Яйцо | ¼ | 10 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |
| Для фарша |  |  |
| Грецкие орехи | 21 | 10 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Мука | 3 | 3 |

***Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами***

Из ¼ куриного мяса и хлеба, размоченного в молоке, приготовить фарш, в который добавить обжаренную или тушеную, мелко нарезанную печень и мелко изрубленные грибы; все это вымешать и положить на зачищенный, тонко отбитый куриный филейчик, завернуть его в виде груши, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в толченых сухарях и поджарить в масле. После образования корочки поставить на 5-7 минут в духовой шкаф. Подавать к столу с разным овощным гарниром.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное филе | 222 | 80 |
| Хлеб белый | 5 | 5 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Печень куриная | 15 | 10 |
| Шампиньоны маринованные | 13 | 10 |
| Яйцо | 1/4 | 10 |
| Сухари | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Перец | 3 | 3 |
| Соль | 4 | 4 |

# 4. Подача блюд из птицы

# 

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету.

Продукты должны гармонировать между собой не только по цвету, но и вкусу. С домашней птицей хорошо сочетаются по цвету и вкусу – белые соусы.

На гарнир к птице подают: отварной или жареный картофель, отварные или припущенные овощи, картофель и овощи в молочном соусе, картофельное пюре, рассыпчатую кашу, отварной или припущенный рис, зеленый горошек. К отварной птице рекомендуется подавать соус паровой или белый и с яйцом.

Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие – в холодном. Установлено, что горячие вторые блюда в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55 – 60 С. Чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду пере отпуском горячих блюд подогревают до 30 – 40 С.

Фаршированную целиком птицу подают на круглом фарфоровом блюде, на ножки надевают папильотки. В качестве гарнира используют зеленый салат, консервированные фрукты и ягоды, белокочанную и краснокочанную капусту.

Горячие котлеты из птицы на праздничный стол подают на мельхиоровом блюде, шашлык – на овальном металлическом блюде со шпажкой (шампуром), отдельно в салатнике – гарнир и соус в фарфоровом соуснике. Блюда из птицы принято есть с помощью ножа и вилки, рубленые изделия (котлеты, биточки, зразы и др.) – только с помощью вилки.

# Заключение

**Ф**арширование предполагает наличие какого-либо целого, неповрежденного, с замкнутой оболочкой пищевого продукта (например, целой курицы, утки, гуся, индейки или целой тыквы, кабачка, целой рыбины — щуки, карпа). Его внутренняя полость освобождается от естественного заполнения (внутренностей, семян) и начиняется какой-либо начинкой, приготовленной из других пищевых материалов (овощей, фруктов, зерна) или же из части тех же пищевых материалов (мяса, рыбы, птицы), но измельченных и сдобренных пряностями, чтобы по вкусу они отличались от основной пищевой оболочки.

**Фарширование** - это приготовление начинок и использование их в блюдах и изделиях. Русский термин, соответствующий фаршированию — чинение. «Чиненый» — значит фаршированный. «Куря чиненая», «тыква чиненая» известны с XVII в.

Фарширование может быть полным, когда используют лишь внешнюю оболочку того или иного продукта (например, только кожу курицы или щуки), а в начинку идет мясо этой птицы или рыбы, превращенное в фарш и перемешанное с другим продуктами — рисом, сухофруктами, свеклой, луком и т.п.

Фарширование может быть обычным, обыкновенным или естественным, когда **фаршем** просто заполняется какая-либо естественная полость (например, желудок, сычуг коровы, теленка или овцы, или же вместо внутренностей утки, гуся помещаются целые яблоки) и, следовательно, подготовительные операции по фаршированию сводятся до минимума, определяются естественной потребностью просто заполнить пустоту и тем самым облегчить тепловую обработку продукта.

Наконец, фарширование может быть частичным, когда в тот или иной продукт **фарш** вводится как побочный компонент, составляющий меньшую часть данного блюда, или же фарширование не предполагает пронизывания основного сырья на всю глубину. Так, например, частично фаршированными могут считаться **рулеты**, запеканки, зразы, где фарш составляет узкую прослойку, едва заметную внешне, а во вкусовом отношении создающую лишь легкий акцент блюда. Частичным фаршированием может считаться и внесение небольшого количества начинки из чеснока и сельдерея в неглубокий разрез баклажанов, предназначенных для соления.

Во всех национальных кухнях сохранились и сохраняются неизменными естественные фаршированные блюда. Именно они стали сегодня все более ассоциироваться с праздничными, торжественными, традиционными — поэтому и фаршированный антоновкой гусь, и индейка с картофелем и маринованными вишнями или сливами, и курица с рисом и курагой остаются вечным памятником лучших произведений национального кулинарного искусства и композиции и приняты как в Европе, так и на Востоке в качестве парадных блюд у разных народов.

# Список использованной литературы:

1. Птица. Лагутина Л. А., Лагутина С.В., серия «Кулинарная школа Лагутиных», изд-во «Феникс», г. Ростов н/Д, 2006 г
2. Богучева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 374 с.
3. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питания. Классификация предприятий. – М.: Госстандарт России, 1995. – 21 с.
4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. – М: Госстандарт России, 1995.
5. Единая система технологической документации СТ СЭВ 875-78.3.1001-81. Общие положения. – М.: Издательство стандартов, 1981..
6. Ковалев В.М., Малинин Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Советская Россия, 1990.
7. Кулинария. Справочное пособие. /Н.И.Губа, Б.Г. Лазарев. – К.: Вища шк., 1987. – 263 с.
8. Культура питания. Энциклопедический справочник / под.ред.И.А.Чеховского. – Минск, 1993. – 544 с.
9. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007. «Услуги общественного питания. Классификация»
10. Общественное питание. Сборник документов. – М.: Омега-Л, 2006.
11. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1986.
12. Парфентьева Т.Р., Стародубцева З.А. Мясные и рыбные товары. М.: Экономика, 2001.
13. Питание и общество № 1 –№ 12. – М.: 2007.
14. Похлебкин В.В. Национальные кухни народов мира. – М.: Центрполиграф, 1990. // www.kylinaria.ru
15. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2009. - 639 с.
16. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2005. - 752с.
17. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. - М.: Хлебпродинформ, 1986. -386с.
18. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2003. -471с.
19. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. М.: Колос, 2003. -541с.
20. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И. Овсянникова. М.: Пищевая промышленность, 2001. -489с.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Утка медовая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Утку медовую».

1. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления «Утки медовой» используются следующие продукты:

Утка ГОСТ 21784-76

Крупа рисовая ГОСТ 6292-93

Шампиньоны свежие ТУ 9735-002-55941439-2001

Лук репчатый ГОСТ 27166--86

Морковь РСТ РСФСР 369-77

Мед ГОСТ Р 52451-2005

Специи ГОСТ 29053-91

Соль ГОСТ 51574-2000

2.2 Сырье, используемое для приготовления «Утки медовой» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. РЕЦЕПТУРА
   1. Рецептура «Утки медовой».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Утка | 185 | 80 |
| Рис | 7 | 20 |
| Шампиньоны свежие | 38 | 20 |
| Лук репчатый | 18 | 15 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Мед | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |
| Выход |  | 150 |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Утка медовая» производится в соответствии со сборником рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2008 г.

4.2 Утку хорошо вымыть, обсушить. Лук, морковь очистить и измельчить, обжарить на растительном масле. Грибы вымыть, мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Рис отварить до полуготовности, промыть. Все перемешать, посолить, поперчить и нафаршировать утку. Сверху тушку натереть солью, поперчить. Обмазать медом и запекать до готовности.

1. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подается на круглом фарфоровом блюде. Перед подачей украшается зеленью.

5.2 Температура подачи блюда 75-80˚С.

5.3 Срок реализации – 2 часа.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – уложенная на фарфоровом блюде тушка утки целиком, с золотисто-румяной корочкой;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – на разрезе светло или темно-коричневый;

Вкус и запах – нежный с ароматом, свойственным запеченной утки.

6.2 Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля соли, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

6.3 Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1х10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 15,45 | 8,78 | 19,52 | 218,90/915,00 |

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Утка медовая»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на порцию | | На расчетное количество порций сырье (кг) по массе нетто | | |
| Брутто, г | Нетто, г | 10 | 30 | 50 |
| Утка | 185 | 80 | 0,8 | 2,4 | 4,0 |
| Рис | 7 | 20 | 0,2 | 0,6 | 1,0 |
| Шампиньоны свежие | 38 | 20 | 0,2 | 0,6 | 1,0 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 0,15 | 0,45 | 0,75 |
| Морковь | 20 | 15 | 0,15 | 0,45 | 0,75 |
| Мед | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Перец | 4 | 4 | 0,04 | 0,12 | 0,2 |
| Соль | 4 | 4 | 0,04 | 0,12 | 0,2 |

Выход порции: 150 г.

**Описание технологического процесса**

Утку хорошо вымыть, обсушить. Лук, морковь очистить и измельчить, обжарить на растительном масле. Грибы вымыть, мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Рис отварить до полуготовности, промыть. Все перемешать, посолить, поперчить и нафаршировать утку. Сверху тушку натереть солью, поперчить. Обмазать медом и запекать до готовности.

**Требования к качеству**

Внешний вид – уложенная на фарфоровом блюде тушка утки целиком, с золотисто-румяной корочкой;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – на разрезе светло или темно-коричневый;

Вкус и запах – нежный с ароматом, свойственным запеченной утки.

Сроки реализации – 2 часов.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Фаршированная куриная утка «кордон-блю»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Фаршированную куриную грудку «кордон-блю».

1. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления «Фаршированной куриной грудки «кордон-блю» используются следующие продукты:

Мясо куриное ГОСТ 21784-76

Шампиньоны свежие ТУ 9735-002-55941439-2001

Лук репчатый ГОСТ 27166--86

Чеснок ГОСТ 27569-87

Горчица РСТ РСФСР 253-87

Огурцы соленые ГОСТ 7180-73

Зелень ОСТ 10-269-2000

Ветчина ТУ 9213-007-000002255-99

Масло растительное ТУ 9141-002-42807343-99

Сухари панировочные ТУ 9196-032-00370797-04

Мука пшеничная ГОСТ Р 52189-2003

Молоко ГОСТ 13277-79, ОСТ 40140-79

Специи ГОСТ 29053-91

Соль поваренная ГОСТ 51574-2000

2.2 Сырье, используемое для приготовления «Фаршированной куриной грудки «кордон-блю» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. РЕЦЕПТУРА
   1. Рецептура «Фаршированной куриной грудки «кордон-блю».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное филе | 222 | 80 |
| Шампиньоны свежие | 38 | 20 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Чеснок | 3 | 3 |
| Горчица | 2 | 2 |
| Огурцы соленые | 9 | 5 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Ветчина | 11 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Сухари | 3 | 3 |
| Мука | 2 | 2 |
| Молоко | 5 | 5 |
| Перец | 2 | 2 |
| Соль | 2 | 2 |
| Выход |  | 150 |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Фаршированная куриная грудка «кордон-блю» производится в соответствии со сборником рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2008 г.

4.2 Грибы, лук и чеснок очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле. Ветчину и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать с грибами, луком и чесноком. Добавить рубленную зелень и горчицу. Филе курицы вымыть, разрезать пополам, прорезать в каждом куске ножом «кармашек». Начинить филе подготовленным фаршем. Обмакнуть фаршированное куриное филе сначала в молоко, затем запанировать в муке и сухарях. Обжарить подготовленное филе на сковороде в растительном масле до готовности.

1. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подается на круглом фарфоровом блюде. Перед подачей украшается зеленью.

5.2. Температура подачи блюда 75-80˚С.

5.3. Срок реализации – 2 часа.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – филе с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – золотисто-румяный, на разрезе белый;

Вкус и запах – нежный, с ароматом, свойственным курице.

6.2 Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля соли, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

6.3 Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1х10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 19,15 | 21,05 | 6,43 | 286,77/1198,70 |

# 

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Фаршированная куриная грудка «кордон-блю»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на порцию | | На расчетное количество порций сырье (кг) по массе нетто | | |
| Брутто, г | Нетто, г | 10 | 30 | 50 |
| Куриное филе | 222 | 80 | 0,8 | 2,4 | 4,0 |
| Грибы (шампиньоны) | 38 | 20 | 0,2 | 0,6 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Чеснок | 3 | 3 | 0,03 | 0,09 | 0,15 |
| Горчица | 2 | 2 | 0,02 | 0,06 | 0,1 |
| Огурцы соленые | 9 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Зелень | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Ветчина | 11 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,03 | 0,09 | 0,15 |
| Мука | 2 | 2 | 0,02 | 0,06 | 0,1 |
| Молоко | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Перец | 2 | 2 | 0,02 | 0,06 | 0,1 |
| Соль | 2 | 2 | 0,02 | 0,06 | 0,1 |

Выход порции: 150 г.

**Описание технологического процесса**

Грибы, лук и чеснок очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле. Ветчину и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать грибами, луком и чесноком. Добавить рубленную зелень и горчицу. Филе курицы вымыть, разрезать пополам, прорезать в каждом куске ножом «кармашек». Начинить филе подготовленным фаршем. Обмакнуть фаршированное куриное филе сначала в молоко, затем запанировать в муке и сухарях. Обжарить подготовленное филе на сковороде в растительном масле до готовности.

**Требования к качеству**

Внешний вид – филе с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – золотисто-румяный, на разрезе белый;

Вкус и запах – нежный, с ароматом, свойственным курице.

Сроки реализации – 2 часов.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами».

1. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления «Котлеты куриных, фаршированных куриной печенью и грибами» используются следующие продукты:

Мясо куриное ГОСТ 21784-76

Хлеб пшеничный ГОСТ Р 52189-2003

Молоко ГОСТ 13277-79, ОСТ 40140-79

Печень куриная ТУ 9216-226-23476484-99

Яйца ГОСТ 2531-01

Сухари панировочные ТУ 9196-032-00370797-04

Масло сливочное ТУ 9221-053-04610209-97

Специи ГОСТ 29053-91

Соль поваренная ГОСТ 51574-2000

2.2 Сырье, используемое для приготовления «Котлет куриных, фаршированных куриной печенью и грибами» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. РЕЦЕПТУРА
   1. Рецептура блюда «Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное филе | 222 | 80 |
| Хлеб белый | 5 | 5 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Печень куриная | 15 | 10 |
| Шампиньоны маринованные | 13 | 10 |
| Яйцо | 1/4 | 10 |
| Сухари | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Перец | 3 | 3 |
| Соль | 4 | 4 |
| Выход |  | 150 |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами» производится в соответствии со сборником рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2008 г.

4.2 Из ¼ куриного мяса и хлеба, размоченного в молоке, приготовить фарш, в который добавить обжаренную или тушеную, мелко нарезанную печень и мелко изрубленные грибы; все это вымешать и положить на зачищенный, тонко отбитый куриный филейчик, завернуть его в виде груши, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в толченых сухарях и поджарить в масле. После образования корочки поставить на 5-7 минут в духовой шкаф. Подавать к столу с разным овощным гарниром.

1. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подается на круглом фарфоровом блюде. Перед подачей украшается зеленью.

5.2 Температура подачи блюда 75-80˚С.

5.3 Срок реализации – 2 часа.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – филе с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – мяса - золотисто-румяный, на разрезе белый, начинки – темно-серый;

Вкус и запах – нежный, с ароматом, свойственным курице.

6.2 Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля соли, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

6.3 Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1х10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 18,98 | 21,06 | 6,53 | 291,58/1218,80 |

# 

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на порцию | | На расчетное количество порций сырье (кг) по массе нетто | | |
| Брутто, г | Нетто, г | 10 | 30 | 50 |
| Куриное филе | 222 | 80 | 0,8 | 2,4 | 4,0 |
| Хлеб белый | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Молоко | 10 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Печень куриная | 15 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Шампиньоны маринованные | 13 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Яйцо | 1/4 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,03 | 0,06 | 0,1 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Перец | 3 | 3 | 0,03 | 0,06 | 0,1 |
| Соль | 4 | 4 | 0,04 | 0,12 | 0,2 |

Выход порции: 150 г.

**Описание технологического процесса**

Из ¼ куриного мяса и хлеба, размоченного в молоке, приготовить фарш, в который добавить обжаренную или тушеную, мелко нарезанную печень и мелко изрубленные грибы; все это вымешать и положить на зачищенный, тонко отбитый куриный филейчик, завернуть его в виде груши, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в толченых сухарях и поджарить в масле. После образования корочки поставить на 5-7 минут в духовой шкаф. Подавать к столу с разным овощным гарниром.

**Требования к качеству**

Внешний вид – филе с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – мяса - золотисто-румяный, на разрезе белый, начинки – темно-серый;

Вкус и запах – нежный, с ароматом, свойственным курице.

Сроки реализации – 2 часа.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Рулет из куриных грудок с грибами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Рулет из куриных грудок с грибами».

1. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления «Рулета из куриных грудок с грибами» используются следующие продукты:

Мясо куриное ГОСТ 21784-76

Шампиньоны свежие РСТ РСФСР 608-79

Лук репчатый ГОСТ 27166--86

Сливки ТУ 9222-003-00437197-2000

Орехи грецкие ГОСТ 16832-71

Сыр ГОСТ 7616-85

Масло растительное ТУ 9141-002-42807343-99

Масло сливочное ТУ 9221-053-04610209-97

Специи ГОСТ 29053-91

Соль ГОСТ 51574-2000

2.2 Сырье, используемое для приготовления «Рулета из куриных грудок с грибами» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. РЕЦЕПТУРА
   1. Рецептура блюда «Рулет из куриных грудок с грибами».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Куриное филе | 332 | 140 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Шампиньоны | 18 | 10 |
| Сливки | 10 | 10 |
| Грецкие орехи | 7 | 3 |
| Сыр | 5,4 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Перец | 4 | 4 |
| Соль | 4 | 4 |
| Выход |  | 180 |

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Рулет из куриных грудок с грибами» производится в соответствии со сборником рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2008 г.

4.2 Сыр натереть на крупной терке и смешать с дробленными орехами. Шампиньоны поджарить вместе с луком на растительном масле до золотистого цвета. Куриные грудки вымыть, обсушить и отбить. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить на середину каждой грудки грибы с луком, завернуть ее рулетом, скрепить края зубочистками или перевязать ниткой.

Выложить в воду, дать закипеть и вытащить. Переложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать сыром с орехами и запекать в духовке при 200 С 20 мин.

1. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подается на круглом фарфоровом блюде. Перед подачей украшается зеленью.

5.2 Температура подачи блюда 75-80˚С.

5.3 Срок реализации – 2 часа.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – филе с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – мяса - золотисто-румяный, на разрезе белый;

Вкус и запах – нежный, с ароматом, свойственным курице.

6.2 Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля соли, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

6.3 Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1х10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 27,54 | 38,65 | 2,72 | 468,89/1959,96 |

# 

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Рулет из куриных грудок с грибами»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на порцию | | На расчетное количество порций сырье (кг) по массе нетто | | |
| Брутто, г | Нетто, г | 10 | 30 | 50 |
| Куриное филе | 332 | 140 | 1,4 | 4,2 | 7,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Сливки | 10 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Грецкие орехи | 7 | 3 | 0,03 | 0,06 | 0,1 |
| Сыр | 5,4 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,03 | 0,06 | 0,1 |
| Перец | 4 | 4 | 0,04 | 0,12 | 0,2 |
| Соль | 4 | 4 | 0,04 | 0,12 | 0,2 |

Выход порции: 180 г.

**Описание технологического процесса**

Сыр натереть на крупной терке и смешать с дробленными орехами. Шампиньоны поджарить вместе с луком на растительном масле до золотистого цвета. Куриные грудки вымыть, обсушить и отбить. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить на середину каждой грудки грибы с луком, завернуть ее рулетом, скрепить края зубочистками или перевязать ниткой.

Выложить в воду, дать закипеть и вытащить. Переложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать сыром с орехами и запекать в духовке при 200 С 20 мин.

**Требования к качеству**

Внешний вид – филе с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью;

Консистенция - мягкая, сочная с хрустящей корочкой;

Цвет – мяса - золотисто-румяный, на разрезе белый;

Вкус и запах – нежный, с ароматом, свойственным курице.

Сроки реализации – 2 часа.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Котлета, фаршированная сыром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Котлету фаршированную сыром».

1. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления «Котлеты фаршированной сыром» используются следующие продукты:

Мясо куриное ГОСТ 21784-76

Сыр ГОСТ 7616-85

Масло сливочное ТУ 9221-053-04610209-97

Сухари панировочные ТУ 9196-032-00370797-04

Яйцо ГОСТ 2531-01

Зелень ОСТ 10-269-2000

Соль ГОСТ 51574-2000

2.2. Сырье, используемое для приготовления «Котлеты фаршированной сыром» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. РЕЦЕПТУРА
   1. Рецептура блюда «Котлеты фаршированной сыром».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мясо куриное | 180 | 110 |
| Сыр | 16,2 | 15 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сухари | 3 | 3 |
| Яйцо | 1/4 | 10 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Соль | 4 | 4 |
| Выход |  | 150 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Котлета фаршированная сыром» производится в соответствии со сборником рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2008 г.

4.2. Мякоть курицы пропустить через мясорубку два раза, посолить и перемешать.

Сформовать котлеты, внутрь каждой вложив по ломтику сыра, смочить в яйцах, обвалять в сухарях и обжарить на сливочном масле. Довести до готовности в духовке.

1. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Подается на круглом фарфоровом блюде. Перед подачей украшается зеленью.

5.2. Температура подачи блюда 75-80˚С.

5.3. Срок реализации – 2 часа.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – котлеты овально-плоской формы светло-золотистые, украшены зеленью;

Консистенция - пышная, сочная, рыхлая;

Цвет – на разрезе от светло-серого до кремово-серого;

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом, характерным курице.

6.2. Физико-химические показатели:

массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

массовая доля соли, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1х10;

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г 0,1

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25.

1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 25,25 | 29,95 | 3,69 | 385,31/1610,60 |

# 

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Котлета фаршированная сыром»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на порцию | | На расчетное количество порций сырье (кг) по массе нетто | | |
| Брутто, г | Нетто, г | 10 | 30 | 50 |
| Мясо куриное | 180 | 110 | 1,1 | 3,3 | 5,5 |
| Сыр | 16,2 | 15 | 0,15 | 0,45 | 0,75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,03 | 0,06 | 0,1 |
| Яйцо | 1/4 | 10 | 0,1 | 0,3 | 0,5 |
| Зелень | 5 | 5 | 0,05 | 0,15 | 0,25 |
| Соль | 4 | 4 | 0,04 | 0,12 | 0,2 |

Выход порции: 150 г.

**Описание технологического процесса**

Мякоть курицы пропустить через мясорубку два раза, посолить и перемешать.

Сформовать котлеты, внутрь каждой вложив по ломтику сыра, смочить в яйцах, обвалять в сухарях и обжарить на сливочном масле. Довести до готовности в духовке.

**Требования к качеству**

Внешний вид – котлеты овально-плоской формы светло-золотистые, украшены зеленью;

Консистенция - пышная, сочная, рыхлая;

Цвет – на разрезе от светло-серого до кремово-серого;

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом, характерным курице.

Сроки реализации – 2 часа.

# РАСЧЕТ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Кол-во грамм | Белки | | Жиры | | Углеводы | | Энергетическая ценность, ккал |
| В 100 г | В продукте | В 100 г | В продукте | В 100 г | В продукте |
| Утка медовая | | | | | | | | 218,9 |
| Мясо утки | 80 | 15,8 | 12,64 | 38 | 3,04 | - | - |
| Рис | 20 | 7,5 | 1,5 | 2,6 | 0,52 | 63,1 | 12,62 |
| Шампиньоны свежие | 20 | 4,3 | 0,86 | 1 | 0,2 | 1 | 0,2 |
| Лук репчатый | 15 | 1,4 | 0,21 | - | - | 10,4 | 1,56 |
| Морковь | 15 | 1,3 | 0,2 | 0,1 | 0,02 | 9,3 | 1,4 |
| Мед | 5 | 0,8 | 0,04 | - | - | 74,8 | 3,74 |
| Масло растительное | 5 | - | - | 99,9 | 5 | - | - |
| Фаршированная куриная грудка «кордон-блю» | | | | | | | |  |
| Куриное филе | 80 | 18,2 | 14,56 | 18,4 | 14,72 | 0,7 | 0,56 | 286,77 |
| Грибы (шампиньоны) | 20 | 4,3 | 0,86 | 1 | 0,2 | 1 | 0,2 |
| Лук репчатый | 10 | 1,4 | 0,14 | - | - | 10,4 | 1,04 |
| Чеснок | 3 | 6,5 | 0,2 | - | - | 6 | 0,18 |
| Горчица | 2 | 37,1 | 0,74 | 11,1 | 0,22 | 5,9 | 0,12 |
| Огурцы соленые | 5 | 0,8 | 0,04 | 0,1 | 0,01 | 2,4 | 0,12 |
| Зелень | 5 | 3,7 | 0,19 | 0,4 | 0,02 | 9,5 | 0,23 |
| Ветчина | 10 | 17,6 | 1,76 | 6,2 | 0,62 | - | - |
| Масло растительное | 5 | - | - | 99,9 | 5 | - | - |
| Сухари | 3 | 9,7 | 0,29 | 1,9 | 0,06 | 77,6 | 2,33 |
| Мука | 2 | 10,3 | 0,21 | 1,1 | 0,02 | 70,6 | 1,41 |
| Молоко | 5 | 3,2 | 0,16 | 3,6 | 0,18 | 4,8 | 0,24 |
| Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами | | | | | | | | 291,58 |
| Куриное филе | 80 | 18,2 | 14,56 | 18,4 | 14,72 | 0,7 | 0,56 |
| Хлеб белый | 5 | 7,6 | 0,38 | 0,9 | 0,05 | 50,1 | 2,51 |
| Молоко | 10 | 3,2 | 0,32 | 3,6 | 0,36 | 4,8 | 0,48 |
| Печень куриная | 10 | 20,4 | 2,04 | 5,9 | 0,59 | 1,4 | 0,14 |
| Шампиньоны маринованные | 10 | 0,9 | 0,09 | - | - | 4 | 0,4 |
| Яйцо | 10 | 12,7 | 1,27 | 11,5 | 1,15 | 0,7 | 0,07 |
| Сухари | 3 | 9,7 | 0,29 | 1,9 | 0,06 | 77,6 | 2,33 |
| Масло сливочное | 5 | 0,5 | 0,03 | 82,5 | 4,13 | 0,8 | 0,04 |
| Рулет из куриных грудок с грибами | | | | | | | | 468,89 |
| Куриное филе | 140 | 18,2 | 25,48 | 18,4 | 25,76 | 0,7 | 0,98 |
| Лук репчатый | 10 | 1,4 | 0,14 | - | - | 10,4 | 1,04 |
| Сливки | 10 | 2,8 | 0,28 | 20 | 2 | 3,7 | 0,37 |
| Грецкие орехи | 3 | 15,6 | 0,47 | 65,2 | 1,96 | 10,2 | 0,31 |
| Сыр | 5 | 23 | 1,15 | 29 | 1,45 | - | - |
| Масло растительное | 5 | - | - | 99,9 | 5 | - | - |
| Масло сливочное | 3 | 0,5 | 0,02 | 82,5 | 2,48 | 0,8 | 0,02 |
| Котлета фаршированная сыром | | | | | | | | 385,31 |
| Мясо куриное | 110 | 18,2 | 20,02 | 18,4 | 20,24 | 0,7 | 0,77 |
| Сыр | 15 | 23 | 3,45 | 29 | 4,35 | - | - |
| Масло сливочное | 5 | 0,5 | 0,03 | 82,5 | 4,13 | 0,8 | 0,04 |
| Сухари | 3 | 9,7 | 0,29 | 1,9 | 0,06 | 77,6 | 2,33 |
| Яйцо | 10 | 12,7 | 1,27 | 11,5 | 1,15 | 0,7 | 0,07 |
| Зелень | 5 | 3,7 | 0,19 | 0,4 | 0,02 | 9,5 | 0,48 |

**Расчет энергетической ценности**

Утка медовая

Б (15,45х4)+Ж(8,78х9)+У(19,52х4)=61,8+79,02+78,08 =218,90 ккал

218,90х4,18 =915,00 кДж

Фаршированная куриная грудка «кордон-блю»

Б (19,15х4)+Ж(21,05х9)+У(6,43х4)=76,6+189,45+25,72=286,77 ккал

286,77х4,18 =1198,70 кДж

Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами

Б (18,98х4)+Ж(21,06х9)+У(6,53х4)=75,92+189,54+26,12 =291,58 ккал

291,58х4,18 =1218,80 кДж

Рулет из куриных грудок с грибами

Б (27,54х4)+Ж(38,65х9)+У(2,72х4)=110,16+347,85+10,88 =468,69 ккал

468,69х4,18 =1959,96 кДж

Котлета фаршированная сыром

Б (25,25х4)+Ж(29,95х9)+У(3,69х4)=101,00+269,55+14,76 =385,31 ккал

385,31х4,18 = 1610,60 кДж