## ОБРОБКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ

##### Вивчивши даний розділ, ви повинні знати:

Важливо

* *хімічний склад птиці;*
* *класифікацію птиці;*
* *способи обробки птиці;*
* *технологічний процес обробки птиці;*
* *види дичини;*
* *обробку дичини.*

##### На основі набутих знань ви повинні вміти:

Важливо

* *класифікувати сільськогосподарську птицю;*
* *розраховувати калорійність м’яса птиці;*
* *встановлювати категорію птиці;*
* *визначати якість птиці та дичини;*
* *використовувати птицю відповідно до класифікації.*

***Ключові терміни й поняття***

* вік птиці
* вгодованість
* черевце
* кілеві кістки
* п’ястковий суглоб
* філе
* окісточок
* кнельна маса
* заправляння

«в кишеньку»

## Значення птиці в харчуванні людини. Класифікація птиці

До сільськогосподарської птиці належать кури, гуси, качки, ін- дики.

М’ясо птиці поживне та легко засвоюється (на 93 %). До його складу входять білки (15–22 %), жири (5–39 %), мінеральні солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді, екстрактивні речо- вини, а також вітаміни A, D, РР, групи В. Жир птиці плавиться при низькій температурі (23–39 °С), у ньому багато ненасичених

кислот. При тепловій обробці він розтоплюється й проникає у м’язову тканину, завдяки чому м’ясо стає соковитим, смачним. У м’ясі птиці переважають повноцінні білки, багато екстрактивних речовин, тому бульйони (особливо курячі) ароматні, посилюють виділення травних соків, що сприяє кращому засвоєнню їжі.

М’язова тканина птиці щільніша й дрібно-волокнистіша, ніж у забійної худоби. Сполучної тканини менше, вона ніжніша та пухкі- ша. У курей та індиків грудні м’язи білі, в гусей і качок — темні. Жи- рові відкладення розміщені під шкірою, на кишечнику й шлунку. Завдяки рівномірному розподілу жиру між м’язовими пучками м’ясо птиці має ніжну консистенцію, приємний смак та аромат. Шкіра тонка, від рожевого до жовтого кольору.

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

За *видом* м’ясо птиці поділяють на куряче, качаче, гусяче, ін- диче.

За *віком* птицю поділяють на молоду та дорослу. Молода птиця має неокостенілий хрящовий кіль грудної кістки й неороговілий дзьоб. На ногах у курчат та індичат ніжна, еластична луска, у пів- нів — м’які рухливі шпори у вигляді горбиків, у гусенят і каченят — ніжна шкіра.

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

За *способом обробки* тушки птиці бувають: напівпотрошені — з видаленим кишечником; потрошені — без внутрішніх органів (крім нирок, легень і сальника), голови, шиї та нижніх кінцівок; потроше- ні з комплектом потрухів та з шиєю; потрошені тушки із комплек- том потрухів (печінка, серце, шлунок) у порожнині.

За *термічним станом* тушки птиці бувають остиглі (з темпера- турою в товщі м’язів не вище 25 °С), охолоджені (з температурою 0–4 °С) і заморожені (з температурою не вище мінус 6 °С).

За *вгодованістю та якістю обробки* тушки птиці поділяють на І та II категорії. Тушки птиці І категорії мають добре розвинені м’язи, кіль грудної кістки злегка виділяється. Підшкірний жир у гусей і качок вкриває всю тушку, крім гомілки й крилець; у курей та інди- ків жир відкладений в ділянці живота, грудей та на спині (у вигля- ді суцільної смуги).

Птиця має бути добре обробленою, чистою, без синяків. Допус- каються поодинокі колодочки пір’я та легке садно шкіри в одному- двох місцях (крім грудей).

У тушок II категорії м’язи розвинені задовільно, кіль грудної кістки виділяється. У нижній частині спинки й живота незначні відкладення підшкірного жиру, в курчат і каченят може не бути

жирових відкладень при задовільно розвинених м’язах тушки. До- пускається незначна кількість колодочок пір’я та не більше трьох розривів шкіри.

Тушки старих півнів зі шпорами 15 мм завдовжки незалежно від вгодованості відносять тільки до II категорії.

Тушки птиці усіх видів, які не відповідають вимогам II катего- рії, належать до худої.

Якість м’яса птиці оцінюють за зовнішнім виглядом тушок, вго- дованістю, кольором м’яса, його консистенцією, станом жиру, запа- хом, якістю бульйону. За цими ознаками тушки птиці поділяють на свіжі, сумнівної свіжості та несвіжі.

У *свіжих тушках* дзьоб глянцюватий, сухий, щільний і без за- паху; очне яблуко заповнює всю орбіту. Колір сухої шкіри біло- жовтуватий, місцями з рожевим відтінком; м’язи щільні, пружні, колір м’язів у курей та індиків світло-рожевий, грудні м’язи білі з рожевуватим відтінком. Підшкірний і внутрішній жир білий, злег- ка жовтуватий або жовтий, без стороннього запаху. У гусей і качок м’язова тканина червоного кольору, поверхня ледь волога. Бульйон прозорий, ароматний. Свіжі заморожені тушки вкриті інеєм, при постукуванні виникає чіткий звук.

У *тушок сумнівної свіжості* дзьоб без глянцю, очні яблука дещо запалі, колір шкіри сірувато-жовтий, поверхня тушки місцями во- лога, липка під крильцями. Підшкірний і внутрішній жир білий із жовтувато-сірим відтінком, має легкий запах. М’язи не надто пруж- ні, бульйон при варінні не прозорий, неприємного запаху. Такі туш- ки в реалізацію не допускаються.

*У несвіжих тушок* мутний дзьоб, очі запалі, мутні, шкіра жовто- сіра. Поверхня липка, подекуди вкрита плісенню. Внутрішній жир має зеленуватий відтінок і кислий запах. М’язи пухкі. Такі тушки забороняється використовувати.

Кулінарне використання сільськогосподарської птиці зале- жить від її виду, віку й вгодованості. Із м’яса молодих курей і курчат готують смажені й відварні другі страви. Із м’яса старих курей і півнів — січені вироби й тушковані страви; з гусей і ка- чок — смажені тушковані страви. Міцні й ароматні бульйони одержують при варінні м’яса дорослих, вгодованих курей та ін- диків. Бульйони з м’яса гусей і качок мають специфічний запах, тому їх використовують тільки для приготування розсольників, капусняків.

М’ясо дичини порівняно з м’ясом сільськогосподарської птиці має темніше забарвлення, не таке ніжне, містить більше білків (23–25 %), екстрактивних речовин, які надають йому своєрідного смаку й аромату (дещо гіркувате зі смолистим присмаком), міне- ральних солей кальцію, фосфору, заліза, кобальту, міді (1,3–1,6 %), але менше жиру (1–2 %).

Дичину поділяють на лісову (глухарі, тетеруки, рябчики, ку- ріпки білі, фазани); гірську (куріпки гірські, індики гірські); степо- ву (куріпки сірі, перепілки); водоплавну (гуси, качки) й болотяну (кулики, бекаси).

Дичина надходить із пір’ям замороженою. За розміром її поді- ляють на велику й дрібну; за якістю — на І і II сорти. Тушки І сорту мають чисте міцне оперення, очі; II сорту — злегка забруднене опе- рення та невеликі пошкодження.

Не допускається дичина дуже розстріляна, сухувата, малої ваги, запліснявіла, з кислим і гнилим запахом.

## Обробка сільськогосподарської птиці та дичини

Птицю й дичину обробляють у цеху для обробки птиці та суб- продуктів або на дільниці обробки птиці в м’ясо-рибному цеху.

##### Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складаєть! ся з таких послідовних операцій:

1. *Розморожування* виконують на повітрі при температурі 16–18 °С. При цьому з тушок знімають папір, розправляють, викла- дають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд. Гу- сей та індиків розморожують 8 год, курей і качок — 5–6 год;
2. *Обсушування*. Цей процес виконують потоком теплого повіт- ря або чистою тканиною. Потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального поло- ження (легше обсмалювати);
3. Для *обсмалювання* тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією. Обсмалюють полум’ям газової горілки на гнучкому шлангу, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру й не розтопити підшкірний жир;
4. *Відрубування голови, шийки, ніжок, крилець*. Спочатку від- рубують голову на рівні другого шийного хребця. На шиї збоку спинки роблять поздовжній розріз (рис. 6.1); знімають шкіру із шиї. Потім відрубують шию (рис. 6.2) по останньому шийному хребцю. Шкіра залишається разом із тушкою, щоб закрити місце відрубування (відпилювання) шийки й волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують від ліктьового суглоба. Ніжки

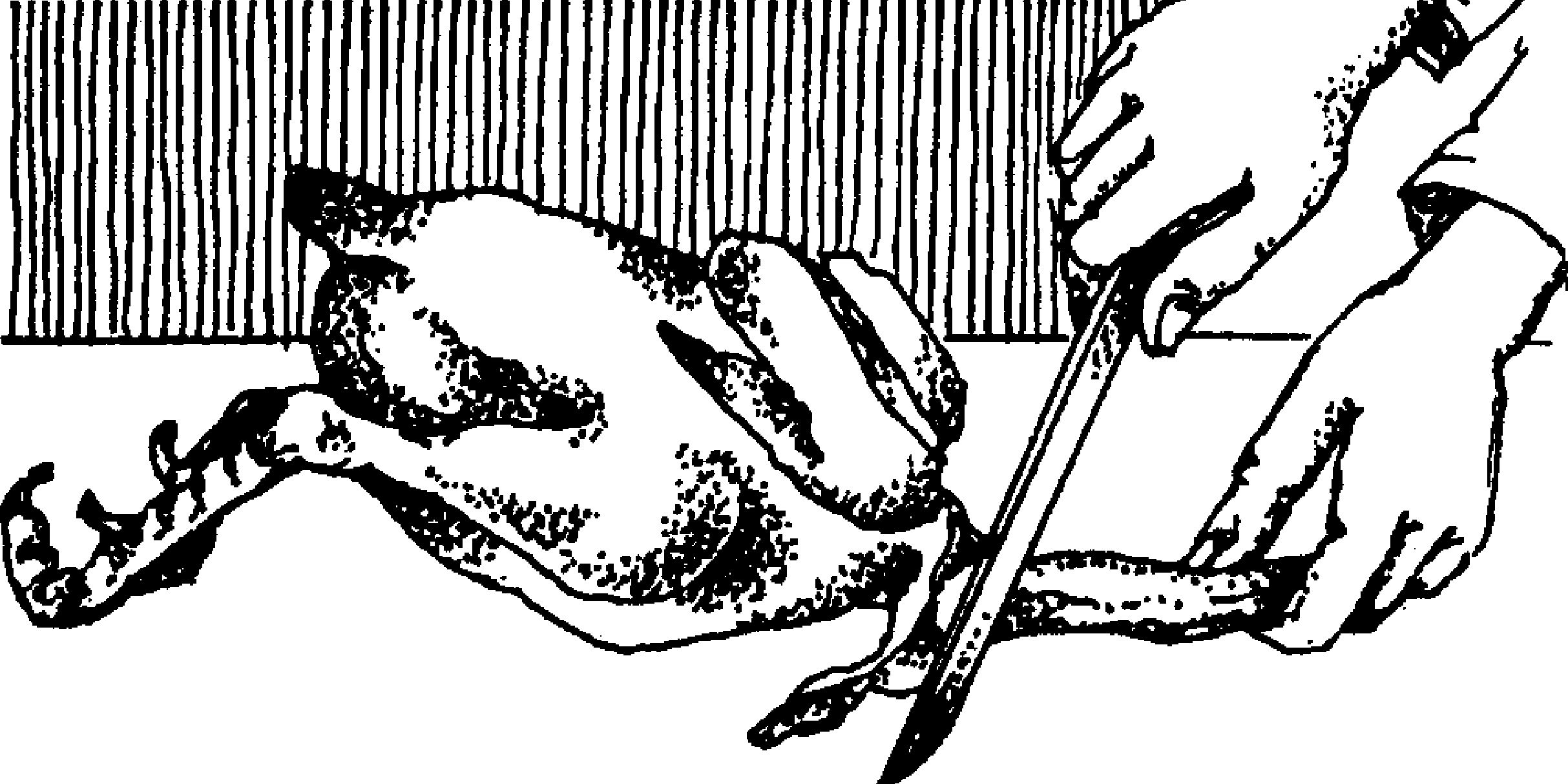
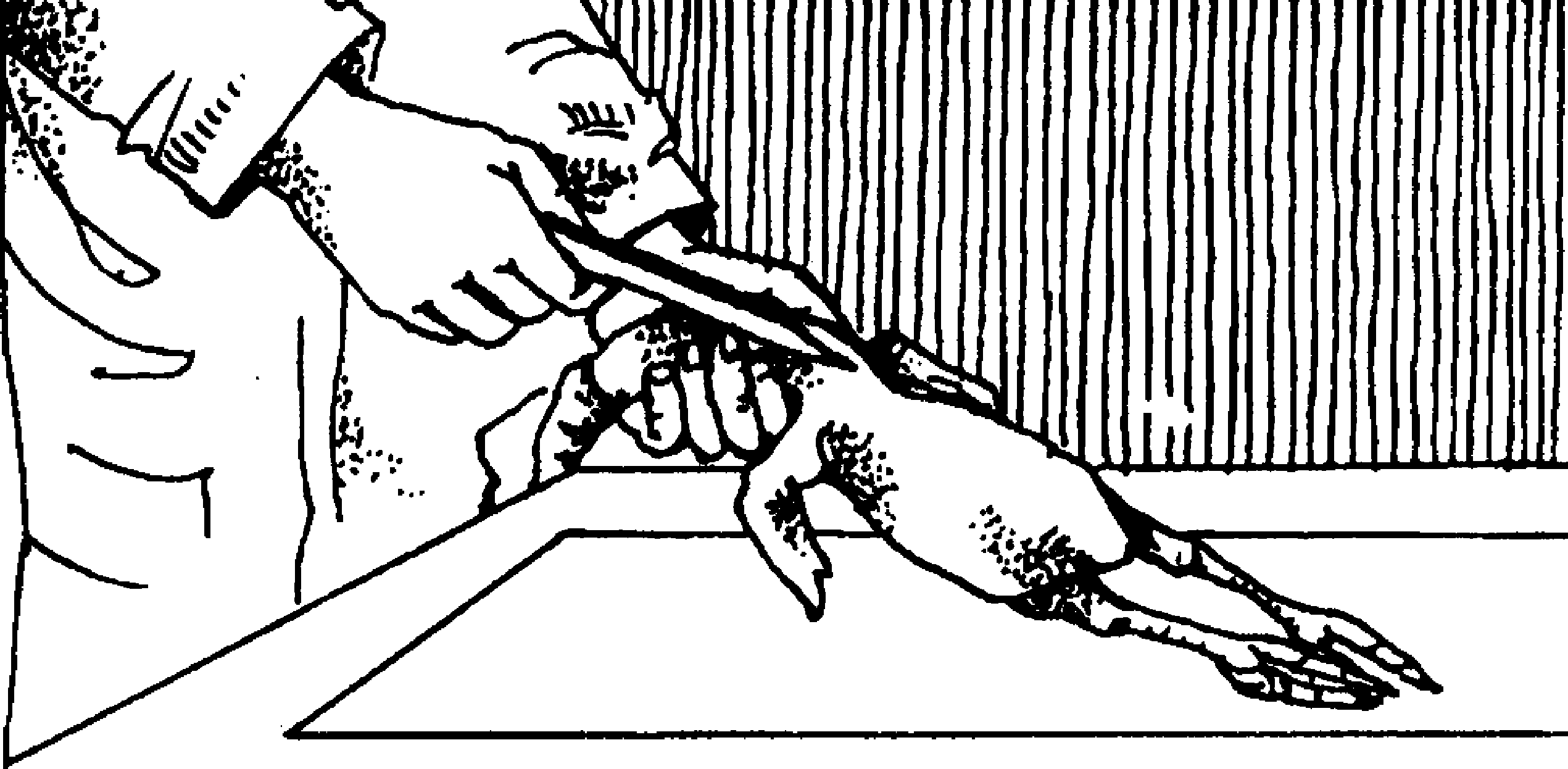
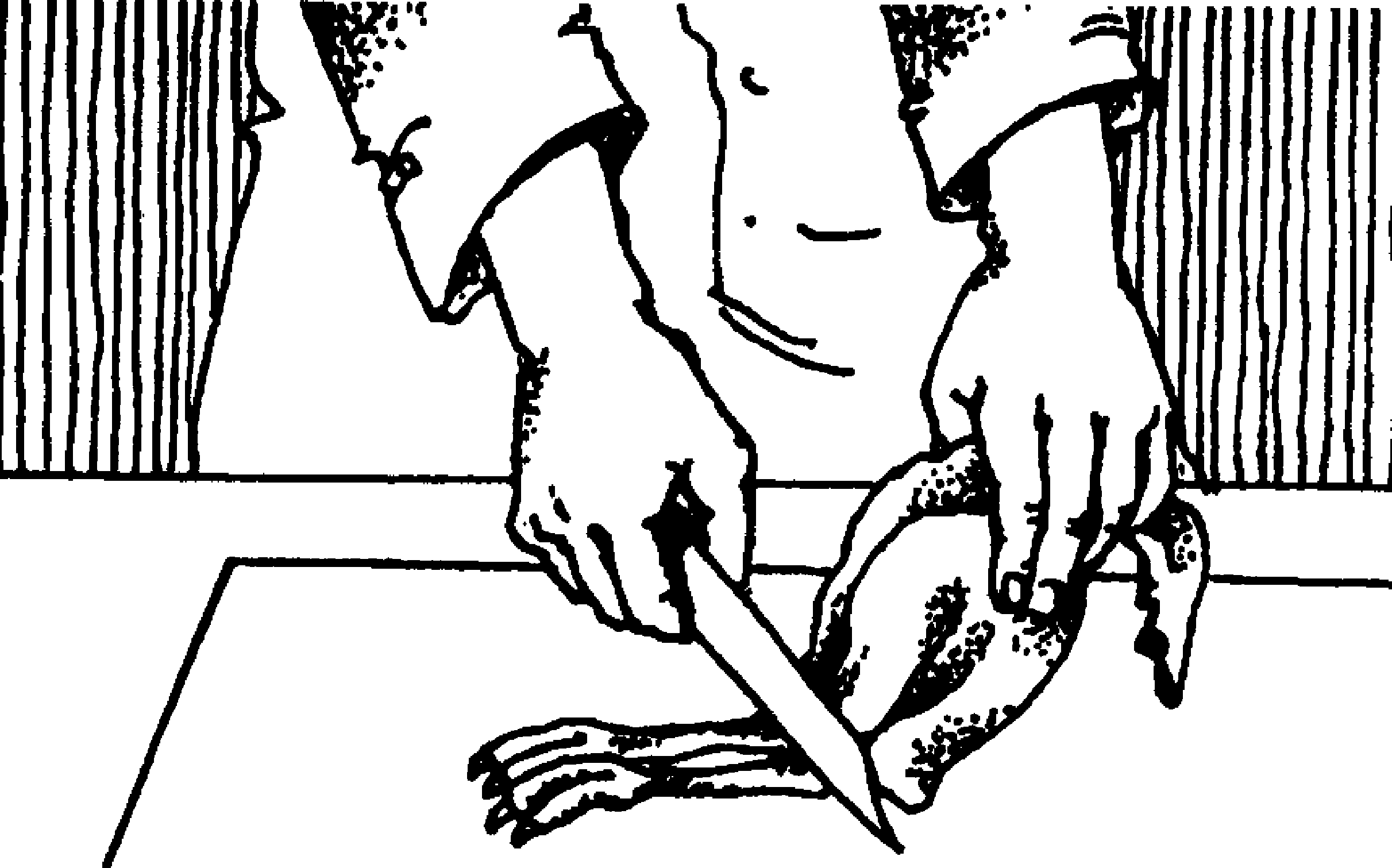


Рис. 6.1. Прорізування шкіри Рис. 6.2. Відрубування шиї

Рис. 6.3. Відрубування ніжок

відрубують від п’ясткового сугло- ба (рис. 6.3).

У птиці, яка надійшла потро- шеною (крім курчат), відрізують 2/3 частини шкіри шиї, крила — від ліктьового суглоба;



1. *Потрошіння*. Ножем роб- лять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кіс- тки (кіля) до анального отвору

(рис. 6.4). Через цей отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, ле- гені, нирки (рис. 6.5); через горловий отвір — воло й стравохід. Ви- різують анальний отвір, жировик, а також м’якоть, у яку просочила- ся жовч;

1. *Промивання* виконують у ваннах із проточною холодною во- дою (температура води не вища 15 °С). При цьому видаляють заб- руднені місця, згустки крові, залишки нутрощів;
2. Для *обсушування* тушки викладають розрізом донизу на лот- ки із сітчастими вставками, щоб стекла вода;
3. *Заправляння або приготування напівфабрикатів*. Спочатку формують (заправляють) птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки й зручності нарізування на порційні шматочки.

У цеху для кулінарної обробки птиці використовують таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсма- лювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м’ясорубку або уні- версальний привід ПУ-ІІ. Обладнання розміщують відповідно до операцій обробки птиці.

*Розморожування* виконують на столах або полицях стелажів.

Для *обсмалювання* волосинок, залишків пір’я й пуху на великих підприємствах використовують пристрої УОП-1 і УОП- 2. Недо- розвинені пір’їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

*Голови, шийки, ніжки, крильця* відрубують на спеціальному столі з умонтованою дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

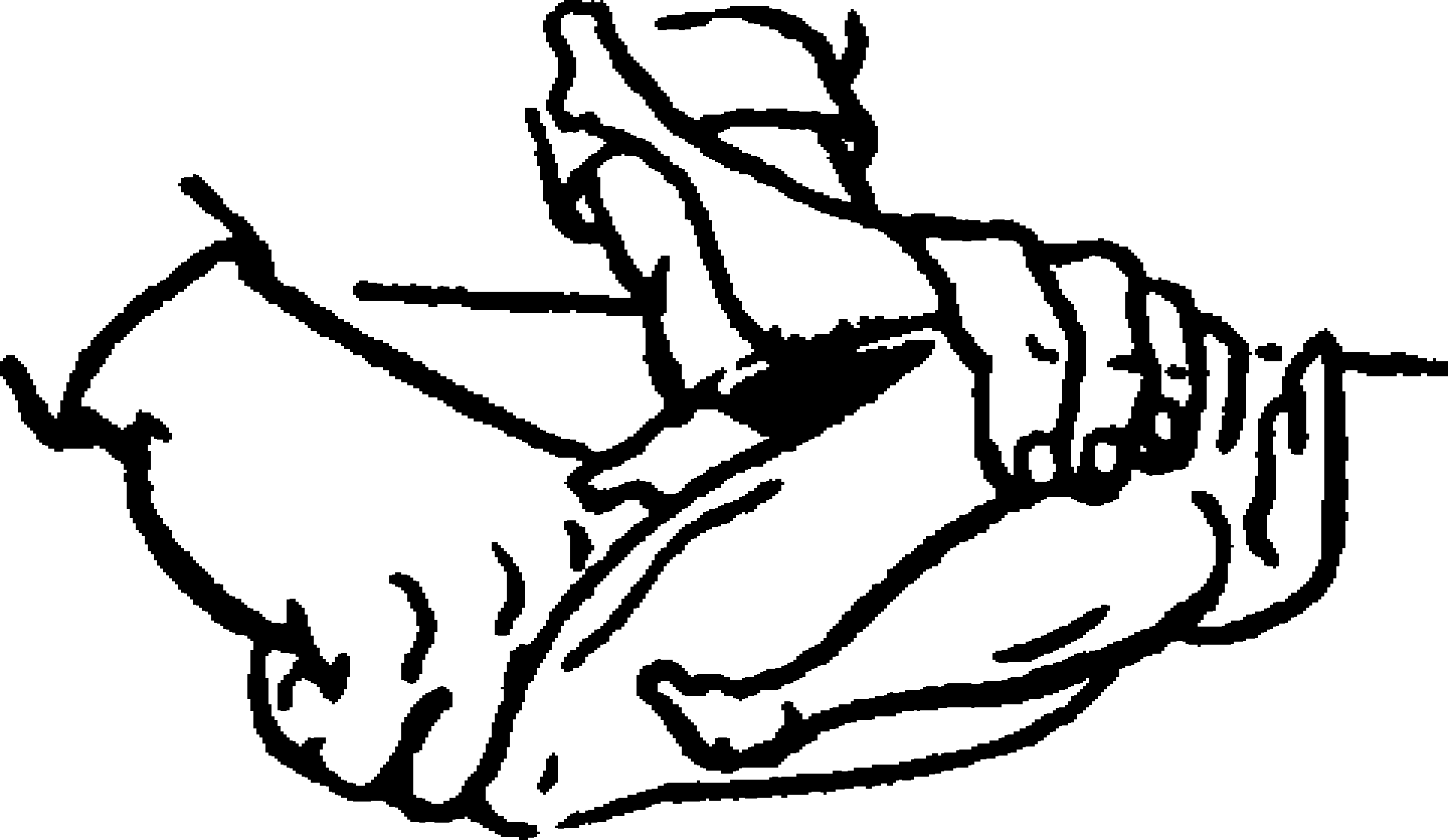


Рис. 6.4. Розрізування черевця Рис. 6.5. Потрошіння

*Потрошать* птицю на виробничих столах, де розміщені обробні дошки, лотки для птиці й потрухів. Для розрізування черевця не*7* потрошеної птиці використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж із серповидним лезом.

*Промивання* випотрошеної птиці виконують у ваннах із проточ- ною холодною водою. Оброблені тушки варять, смажать цілими або виготовляють із них напівфабрикати.

*Формування або заправляння* птиці, призначеної для теплової обробки в цілому вигляді та виготовлення напівфабрикатів, прово- дять на робочому місці. Там встановлено виробничий стіл, на яко- му розміщують ваги, обробну дошку, лотки для птиці й напівфабри- катів. Використовують кухарську голку, ножі кухарської трійки, сі- кач, мусат.

***Дичину обробляють*** у такій послідовності: розморожують, обшпарюють, обскубують, обсмалюють, видаляють крильця, ший- ку, лапки, а потім потрошать і промивають.

Розморожують дичину так само, як і сільськогосподарську птицю. Перед вискубуванням її обшпарюють окропом (1–2 хв). Вискубування пір’я починають із шийки. При цьому захоплюють декілька пір’їн і вискубують у протилежному до їх росту напрям- ку. Щоб шкіра не прорвалася, її натягують пальцями лівої руки в місцях вискубування пір’я. Шкіра захищає дичину від висихання при смаженні.

Велику дичину (глухарів, тетеруків, диких качок, гусей тощо) об- робляють так само, як і сільськогосподарську птицю (невипотрошену). Дрібну дичину (вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок) не обсмалюють. Знімають шкіру з голови та шийки, видаляють очі й потрошать крізь розріз спинки (біля основи шиї), виймають шлу-

нок, серце, легені, воло та стравохід.

## Способи заправляння птиці та дичини

Перед заправлянням птицю та дичину сортують: тушки з пош- кодженими шкірою й філе не заправляють, а використовують для приготування напівфабрикатів. Тушки сільськогосподарської пти- ці формують «у кишеньку», «в одну нитку», «у дві нитки» або без проколювання (рис. 6.6, 6.7).

*Заправляння «у кишеньку»*. 1-й с п о с і б: шкіру із шиї загорта- ють на спинку; закривають шийний отвір; крильця підгортають до спинки так, щоб вони підтримували шкіру шиї; тушку птиці кла- дуть спинкою донизу; на черевці роблять надрізи; заправляють у надрізи ніжки.

2-й с п о с і б: шкіру шиї та крильця заправляють так само, як і при першому способі; ніжки відрубують на 1–1,5 см нижче п’ятко- вого суглоба під кутом 30°, щоб кінці були загострені; ніжки кла-

дуть одна на одну (навхрест); просовують усередину розрізу черев- ця до хвостового жировика.

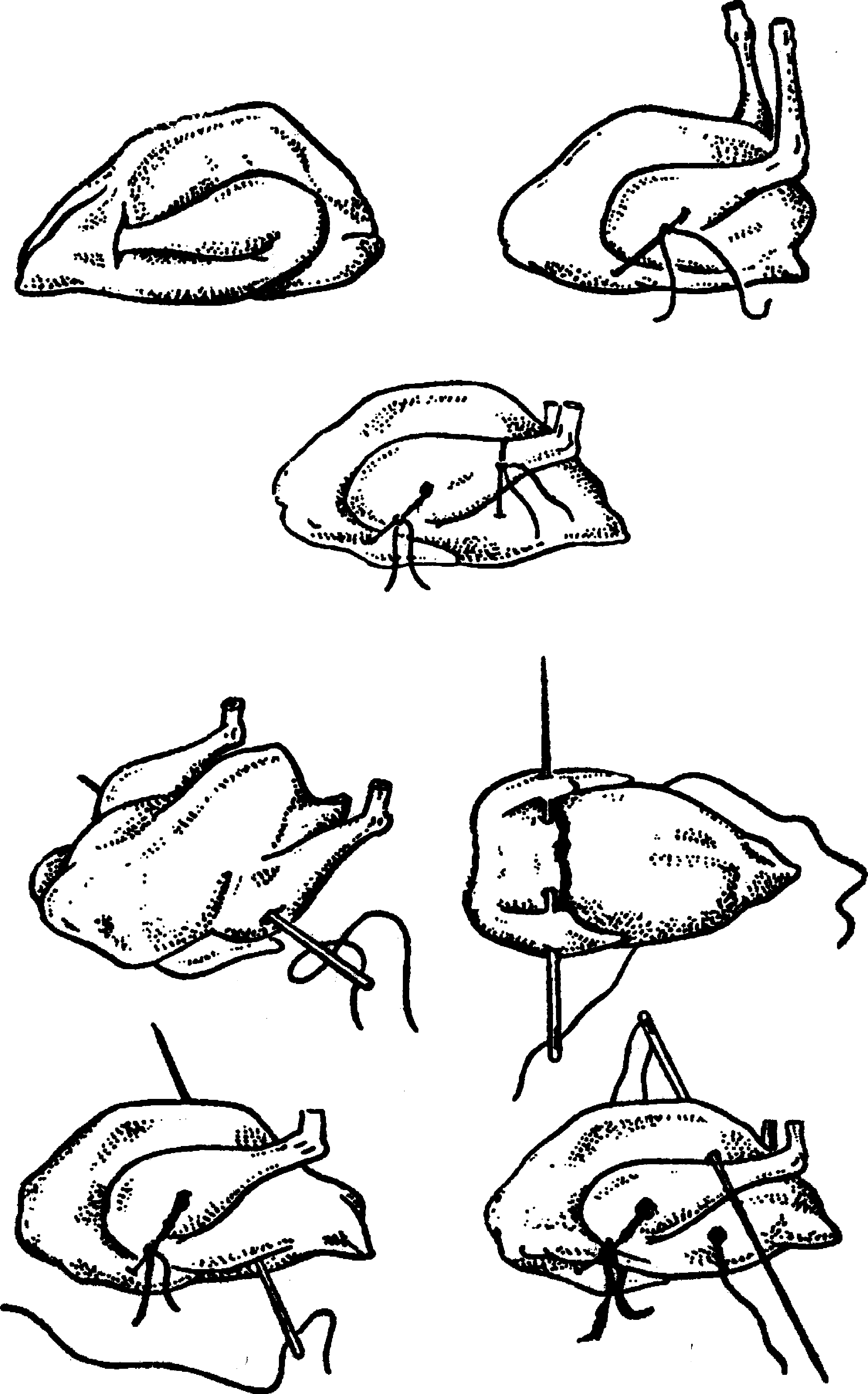
Цим способом заправляють гусей і качок, призначених для сма- ження, а також курей, курчат та індиків для варіння.

*Заправляння «в одну нитку»*: шкіру із шиї загортають на спинку; крильця підгортають до спинки; тушку кладуть на спинку; проко- люють голкою з ниткою в центрі окісточків; пропускають голку з ниткою під філейною частиною; кінець нитки залишають біля пер- шого проколу; тушку повертають на бік; проколюють одне крило; прикріплюють ниткою шкіру шиї до м’язів спини; проколюють дру- ге крило; кінці ниток зав’язують.

Цим способом заправляють птицю для смаження.

*Заправляння «у дві нитки»:* шкіру із шиї загортають на спинку; крильця підгортають до спинки; тушку кладуть на дошку спинкою донизу; голкою з ниткою проколюють ніжку в тому місці, де вона

згинається; пропускають голку під філейною части- ною; проколюють другий окісточок; протягують голку з ниткою; залиша- ють кінець біля першого проколу; тушку поверта- ють на бік; проколюють одне крило; прикріплюють ниткою шкіру шиї до м’язів спини; проколюють друге крило; кінці ниток стягують і зав’язують; дру- гою ниткою прикріплю- ють ніжки до тушки; туш- ку кладуть на спинку; про- колюють голкою з ниткою під ніжками; накидають нитку на ніжку; проколю- ють над ніжками у зворот- ному напрямі; кінці ниток стягують і зав’язують.



*а*

*б*

*в*

*1*

*2*

*3*

*4*

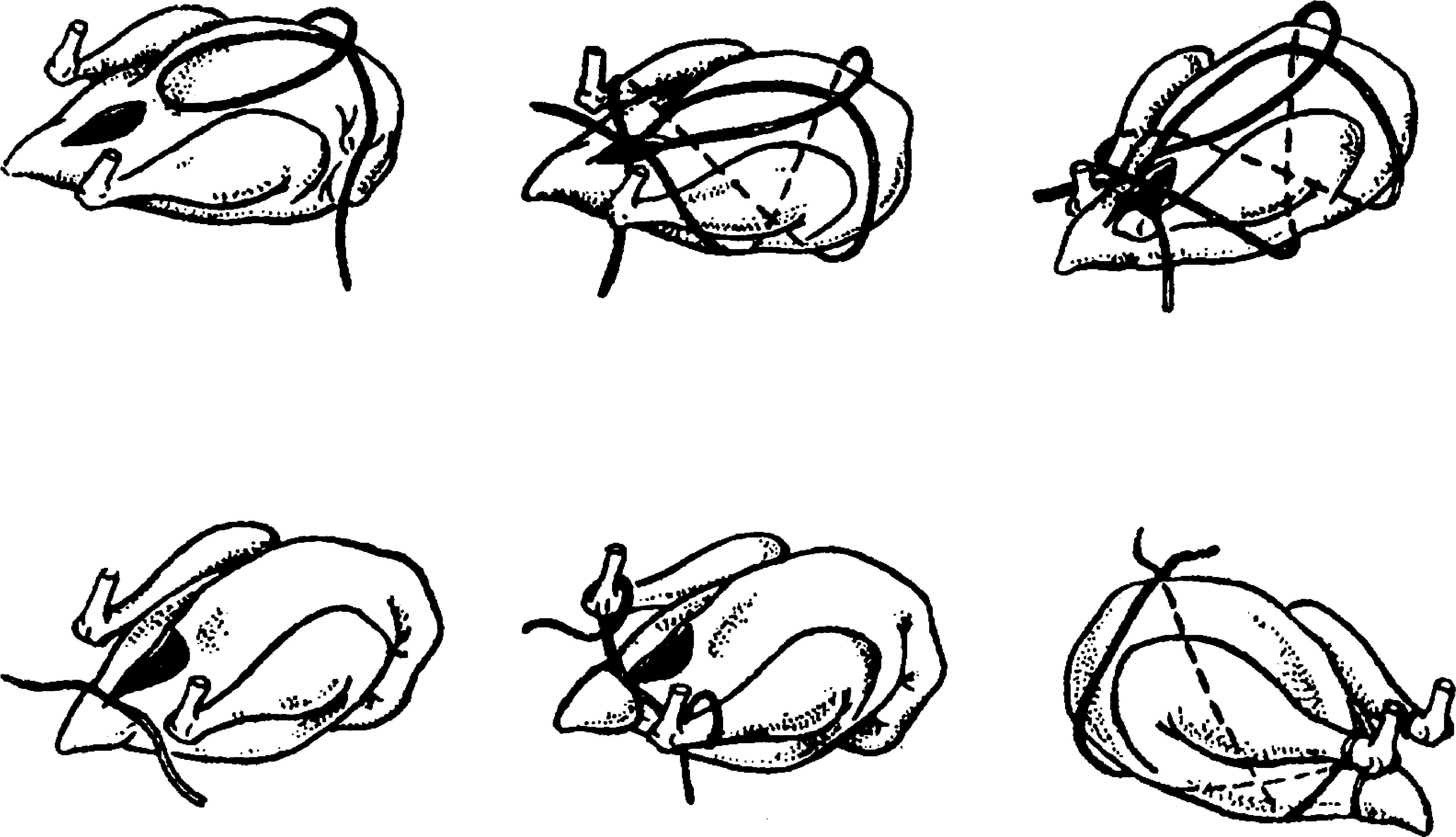
Таким способом зап- равляють курей, курчат, індиків для смаження.

Рис. 6.6. Заправляння птиці:

*а* — «у кишеньку»; *б* — «в одну нитку»; *в* — «у дві нитки»: *1* — проколювання голкою з ниткою окосту; *2* — прикріплювання крилець і шкіри шиї до м’язів спинки; *3* — проколювання через кістки таза; *4* — пропускання голки з ниткою через філейну частину

*Заправляння ниткою*

*без проколювання*. 1-й спосі б: шкіру шиї та крильця заправляють так само, як і при заправлянні



*а*

*б*

Рис. 6.7. Заправляння птиці без проколювання:

*а* — перший спосіб; *б* — другий спосіб

«у кишеньку»; тушку птиці кладуть спинкою донизу; нитку 0,5–0,6 м завдовжки складають удвоє; роблять петлю, накидають її на кі- нець кілевої кістки й затягують; кінці ниток виводять на середину крилець; переводять їх на спинку, притискуючи ними ніжки до тушки, зав’язують.

Цей спосіб використовують для заправляння курей, курчат.

*Заправляння ниткою без проколювання.* 2-й с п о с і б: підготовле- ну тушку так само, як для першого способу, кладуть спинкою донизу. Беруть нитку 0,7–0,8 м завдовжки; зав’язують петлю на хвостовому жировику; накидають петлі на кінці ніжок; кінці ниток переводять на спинку; обв’язують тушку хрест-навхрест; кінці ниток виводять на середину крилець; нитки стягують і зав’язують на філейній час*7* тині грудини.

Цим способом краще заправляти тушки великої птиці.

Тушки дичини заправляють «в одну нитку» (хрестом), «ніжка в ніжку», «дзьобом».

*Заправляння дичини «в одну нитку» (хрестом)*: ніжки притиску- ють до тушки; проколюють центр окісточків під філейною части- ною; протягують голку з ниткою на другий бік; залишають кінці нитки біля проколу; голку з ниткою переносять під тушкою; наки- дають на ніжку; проколюють під виступом філейної частини; наки- дають на другу ніжку; кінці ниток стягують і зав’язують.

Таким способом заправляють рябчиків, куріпок, тетеруків, фа- занів.

*Заправляння «ніжка в ніжку»*: у дичини (в основному малої) роблять розріз по кістці на одній ніжці ближче до п’яткового сугло- ба. У цей розріз вставляють другу ніжку.

*Заправляння «дзьобом»*: сікачем роздроблюють гомілкові кістки ніжок; переплітають їх; притискують до грудної частини; голівку із шиєю прикладають до тушки з правого боку; роблять голкою про-

кол в окісточках; дзьоб пропускають у прокол; скріплюють перепле- тені ніжки.

Цим способом заправляють болотну дичину.

Пісну дичину шпигують охолодженим салом, нарізаним дрібни- ми брусочками. Щоб поліпшити зовнішній вигляд тушок, їх зану- рюють у гарячий бульйон або воду (60–70 °С) на 3–5 хв. Філейну частину малої дичини загортають у тонкі смужки шпику й пе- рев’язують шпагатом.

## Напівфабрикати із птиці та дичини, вимоги до якості й терміни зберігання напівфабрикатів

Для приготування страв із птиці й дичини використовують цілі заправлені тушки (для варіння та смаження), а також напівфабри- кати порціонні й дрібношматкові, із січеної маси.

Щоб приготувати напівфабрикати, тушку птиці або дичини роз- бирають.

*Технологічна схема розбирання птиці на філе:* оброблену тушку птиці або дичини кладуть на обробну дошку спинкою донизу, ніж- ками до себе; середнім ножем кухарської трійки надрізують шкіру й м’якоть у пахвинах; відтягують ніжки, кладуть їх на обробну дошку (рис. 6.8). Починаючи з грудної кістки, в напрямку до голови зніма- ють шкіру з філейної частини (рис. 6.9); тушку повертають філей- ною частиною до себе й гострим ножем надрізують м’якоть, почина- ючи з грудної кістки (рис. 6.10); перерубують кістку-вилку; перері- зують сухожилки, які з’єднують плечову кістку з каркасом; зрізу- ють сухожилки та м’якоть з плечової кістки; відрубують частину кістки, залишаючи 3–4 см; знімають одне філе; підрізують м’якоть з іншого боку грудної кістки; зрізують друге філе (рис. 6.11)

*Технологічна схема розбирання на окісточки:* тушку кладуть кі- лем догори; окісточки відгинають доти, доки стегнові суглоби не вийдуть із суглобових ямок; тушку перевертають кілем донизу, куприком до себе; відокремлюють лівий окісточок зверху вниз,

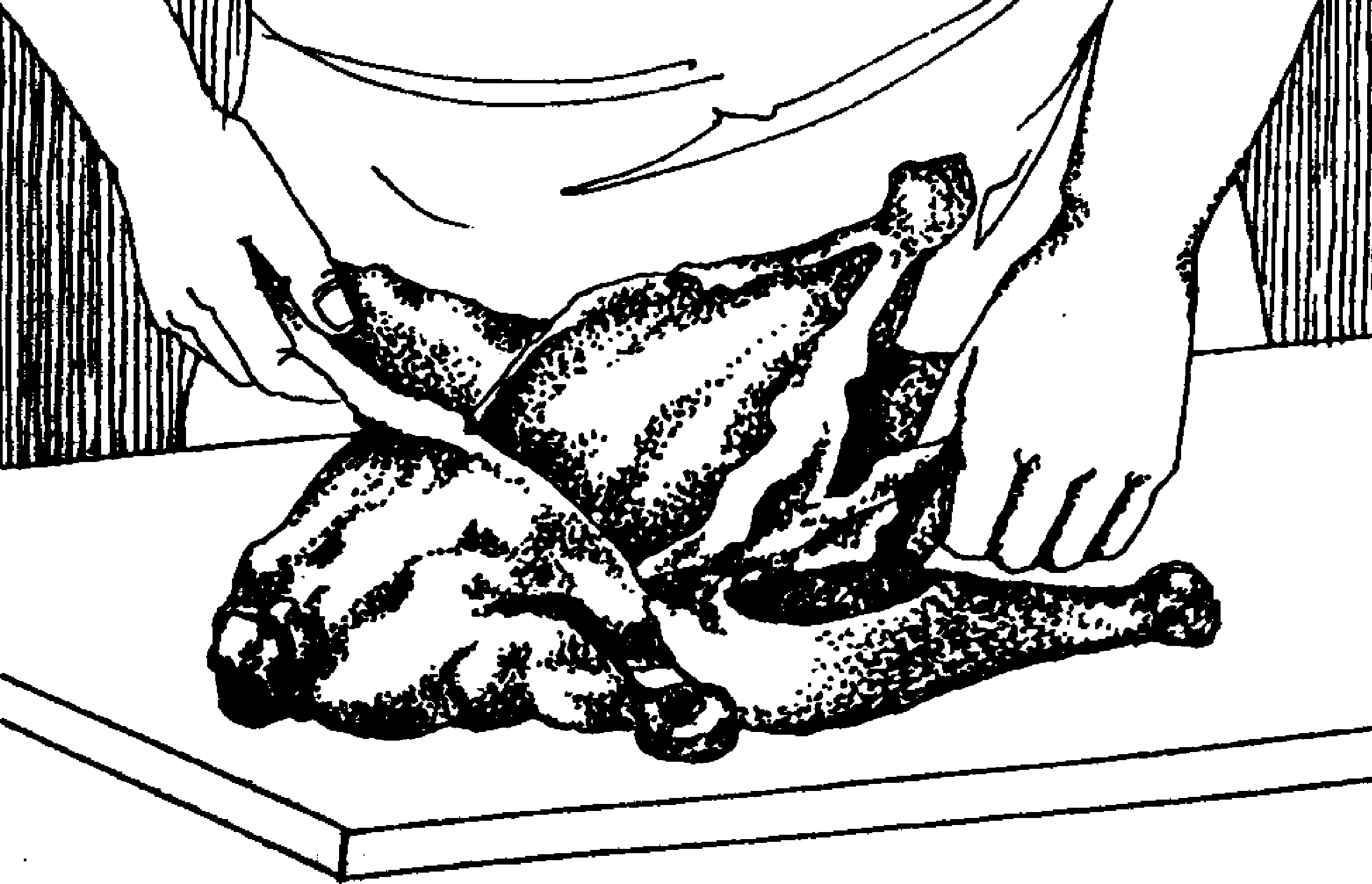
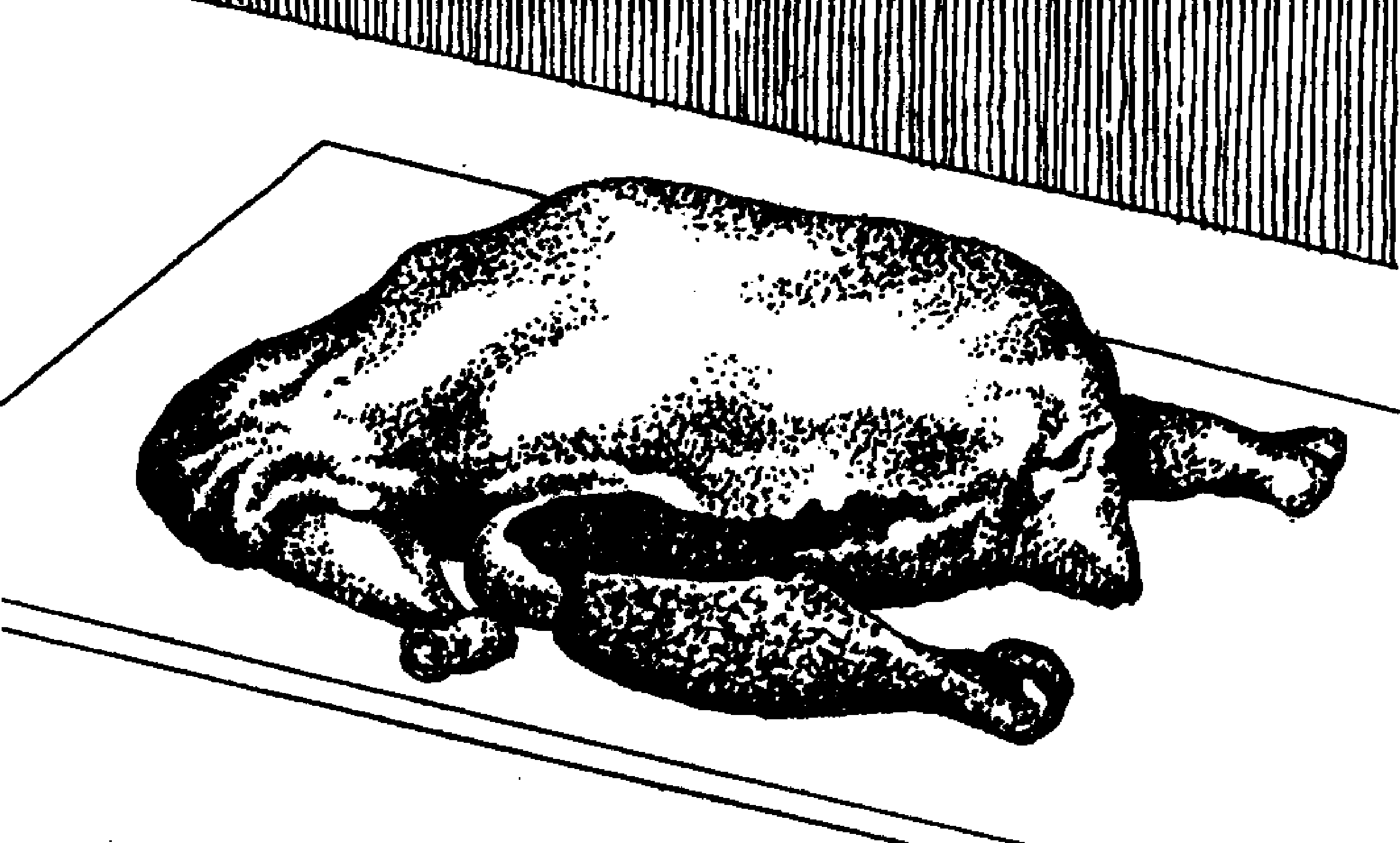
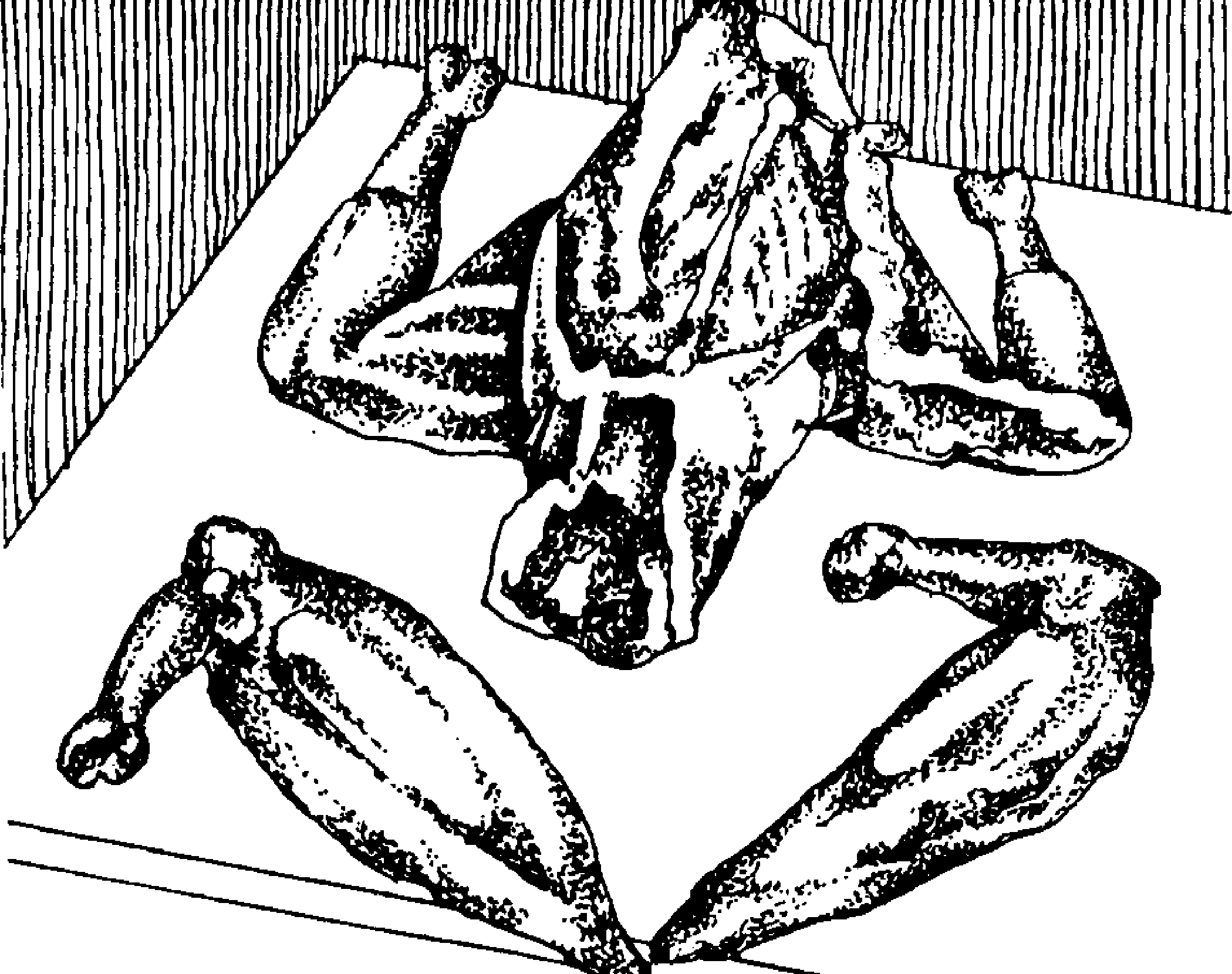
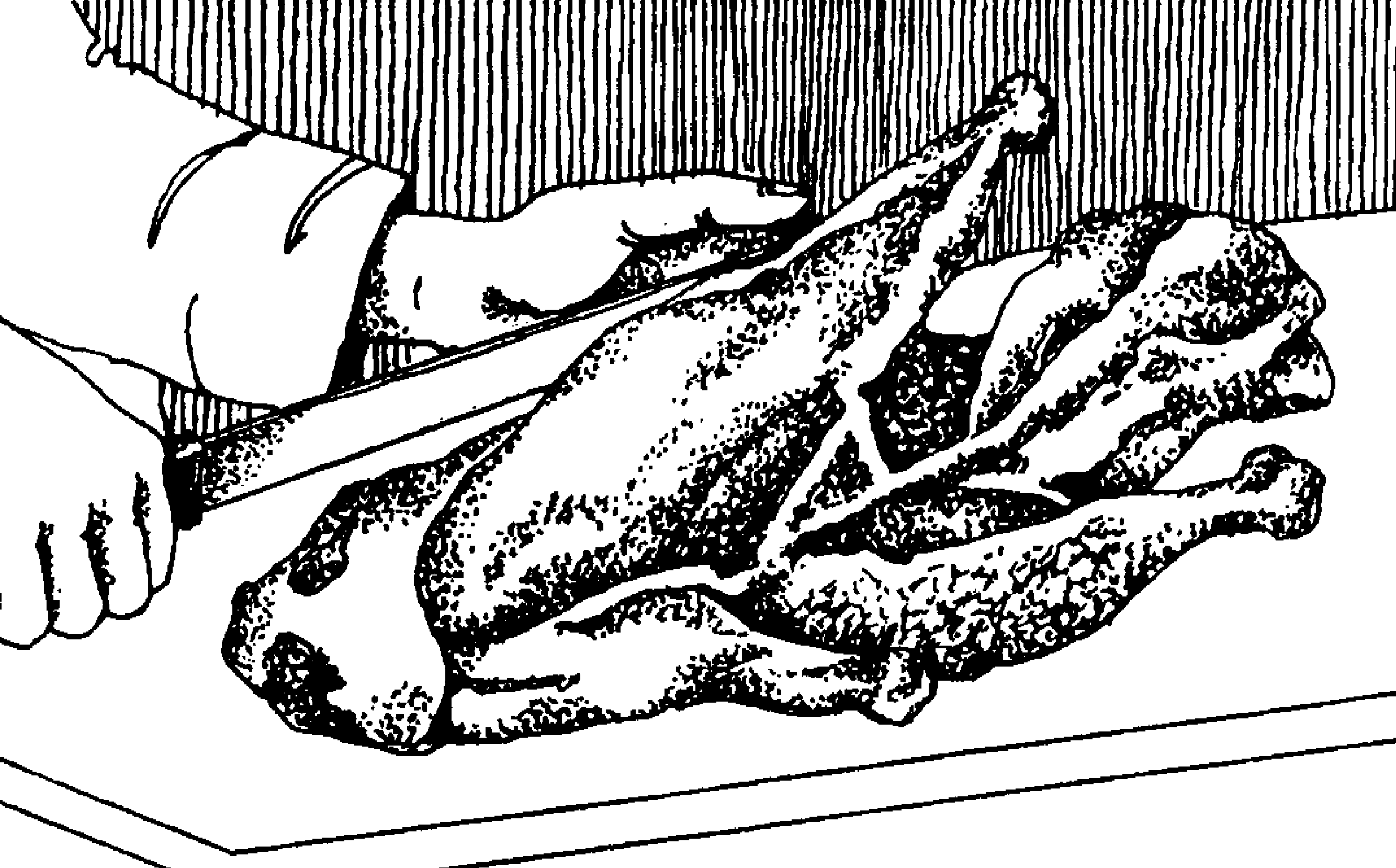


Рис. 6.8. Тушка птиці з надрізаною шкірою в пахвинах і розгорнутими окісточками

Рис. 6.9. Знімання шкіри з філейної частини



*1*

*2*

Рис. 6.10. Зрізування філе з грудної кістки

Рис. 6.11. Зняте філе:

*1* — тушка птиці без філе; *2* — філе

спрямовуючи ніж на себе; повертають тушку кілем від себе; виок- ремлюють правий окісточок.

Після відокремлення окісточків і попереково-крижової частини зі спинно-лопаткової відокремлюють грудну частину (з тушок ка- чок) по лінії сполучення грудної кістки з ребрами.

*Технологічна схема розбирання філе.* Філе складається з двох частин: великої (зовнішньої) та малої (внутрішньої). Спочатку ві- докремлюють мале філе (рис. 6.12); видаляють з нього сухожилки (рис. 6.13); відбивають; з великого філе виймають кісточку-вилку; зачищають крильцеву кісточку; зрізують з неї м’ясо, сухожилки; відрубують потовщену частину; філе змочують у холодній воді; кладуть на дошку внутрішнім боком догори; тонким гострим ножем зрізують зовнішню плівку (рис. 6.14); роблять поздовжні надрізи з обох кінців потоншеної частини (рис. 6.15); розкривають філе.

##### Порціонні напівфабрикати.

***Куряче філе натуральне*** *(котлети натуральні)* готують у та- кій послідовності: велике розкрите філе злегка відбивають; підрізу- ють сухожилки в двох-трьох місцях (рис. 6.16, 6.17), щоб при тепло- вій обробці вироби не деформувались; на середину підготовленого філе кладуть злегка відбите мале філе; накривають розгорнутою частиною великого філе; формують у вигляді валика.

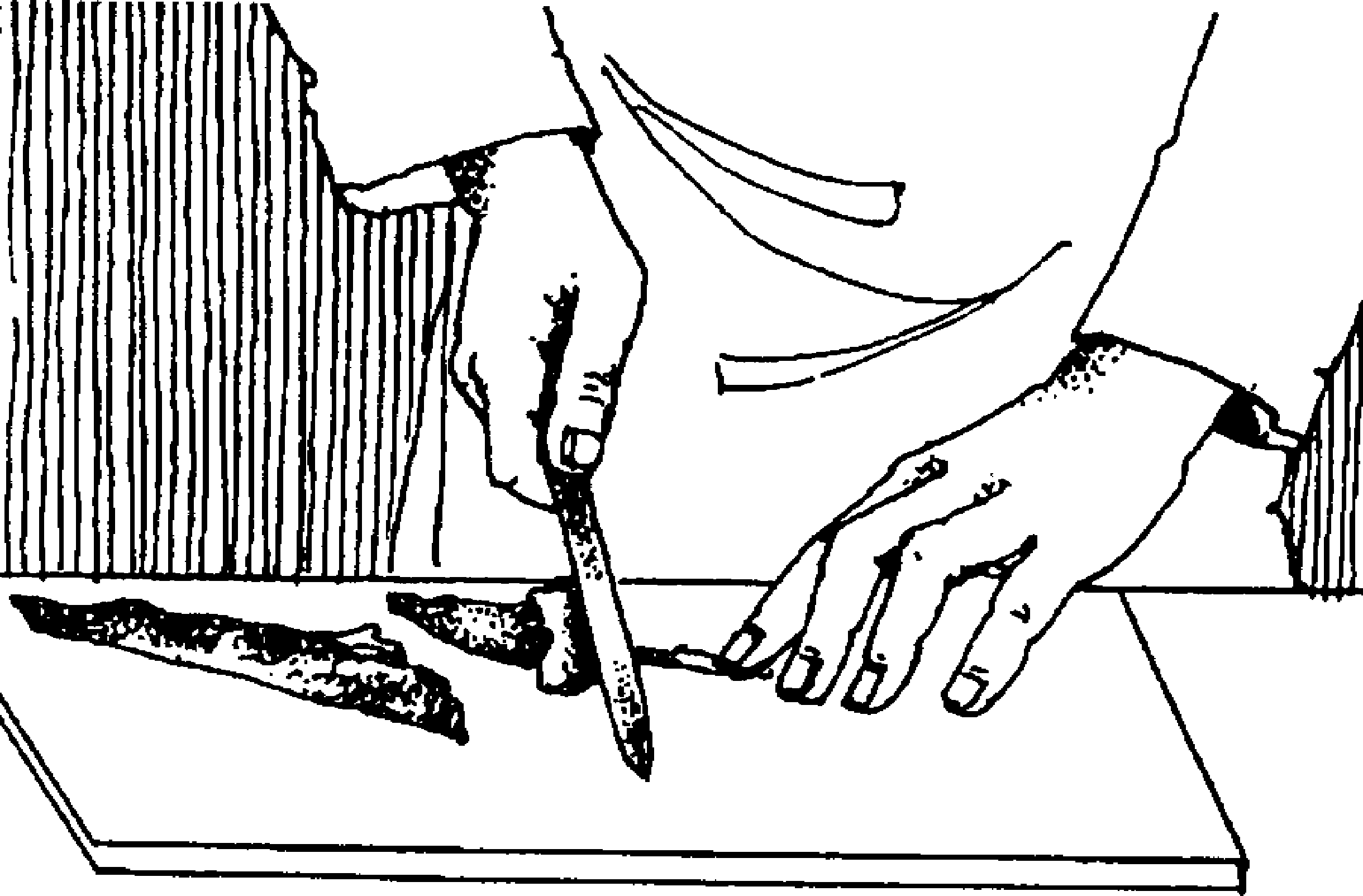
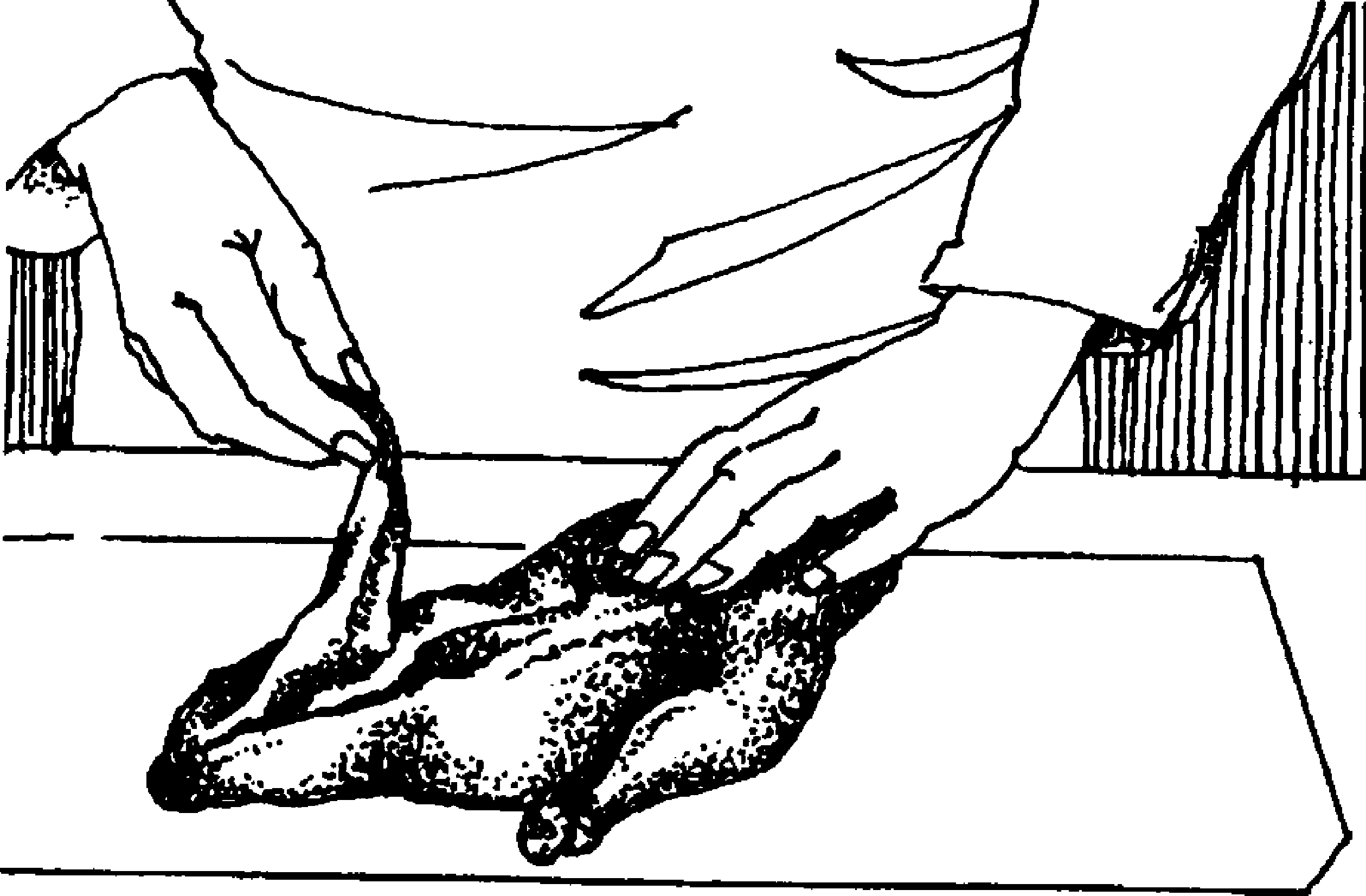


Рис. 6.12. Відокремлення малого філе від великого

Рис. 6.13. Видалення сухожилок з малого філе

***Куряче філе в сухарях*** *(котлети паніровані)* готують так само, як і куряче філе натуральне, змочують у льєзоні та обкачують у бі- лій паніровці.

Для ***котлети по!київськи*** велике зачищене й розкрите філе з кісточкою злегка відбивають; підрізують сухожилки; на розрізи кла- дуть відбиті шматочки м’якоті, зрізані з малого філе, або обрізки від великого філе; на середину підготовленого філе додають охолоджене вершкове масло, сформоване у вигляді ковбаски; зверху закривають підготовленим малим філе (рис. 6.18); краї великого філе загортають так, щоб м’ясо рівномірно накривало масло (рис. 6.19); виробу нада-

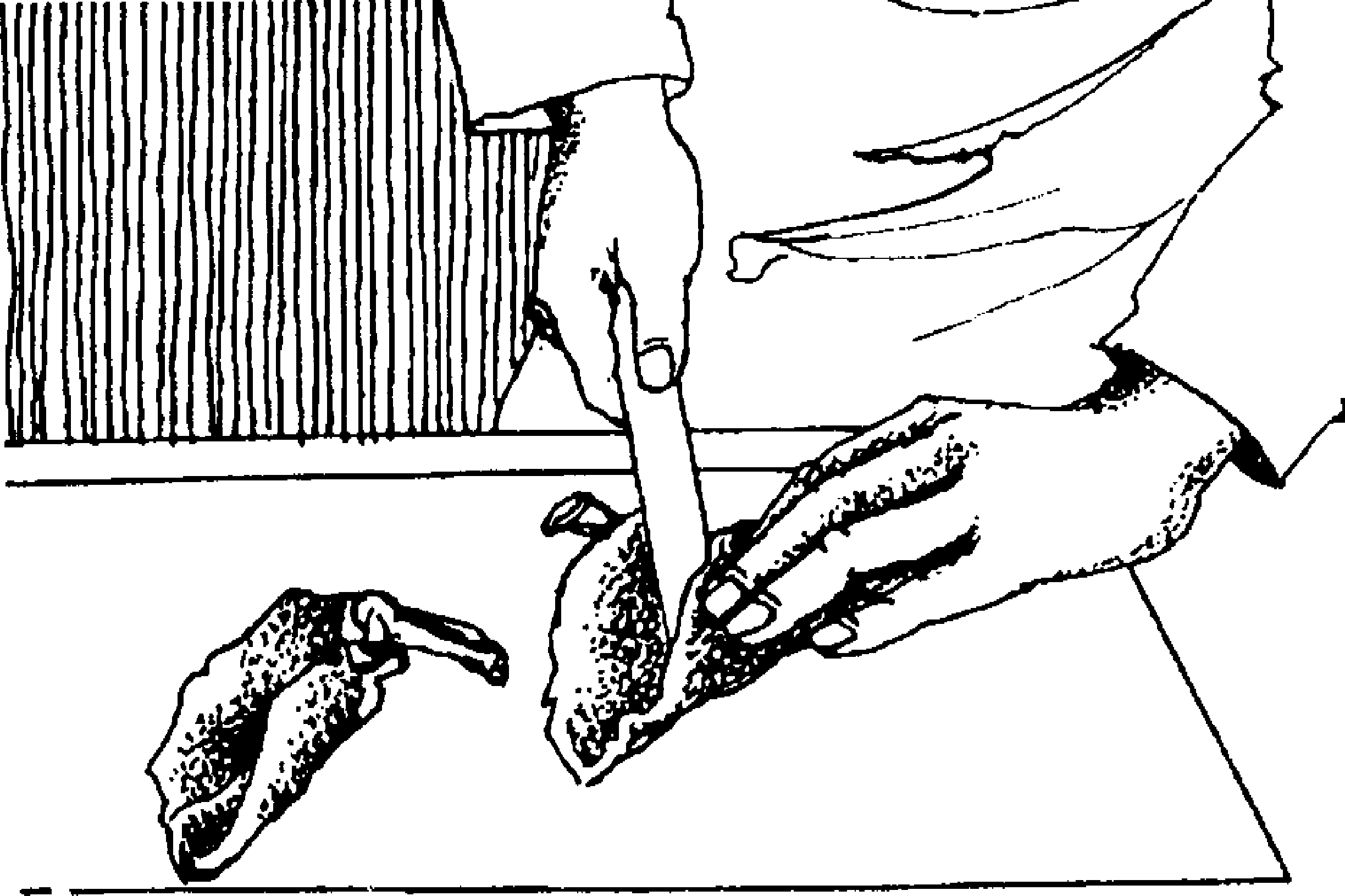
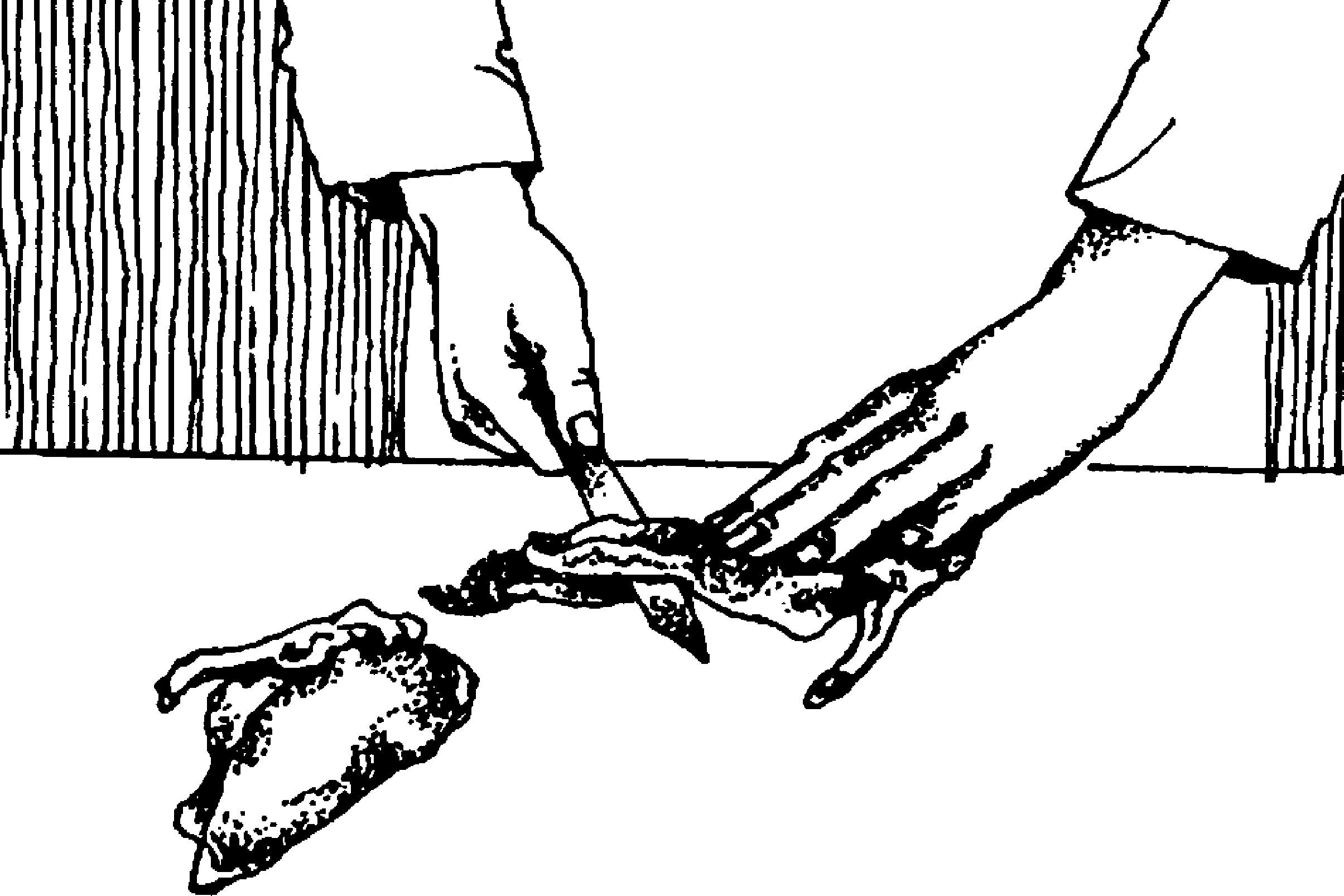


Рис. 6.14. Зрізування зовнішньої плівки з великого філе

Рис. 6.15. Підрізування великого філе та його розкривання

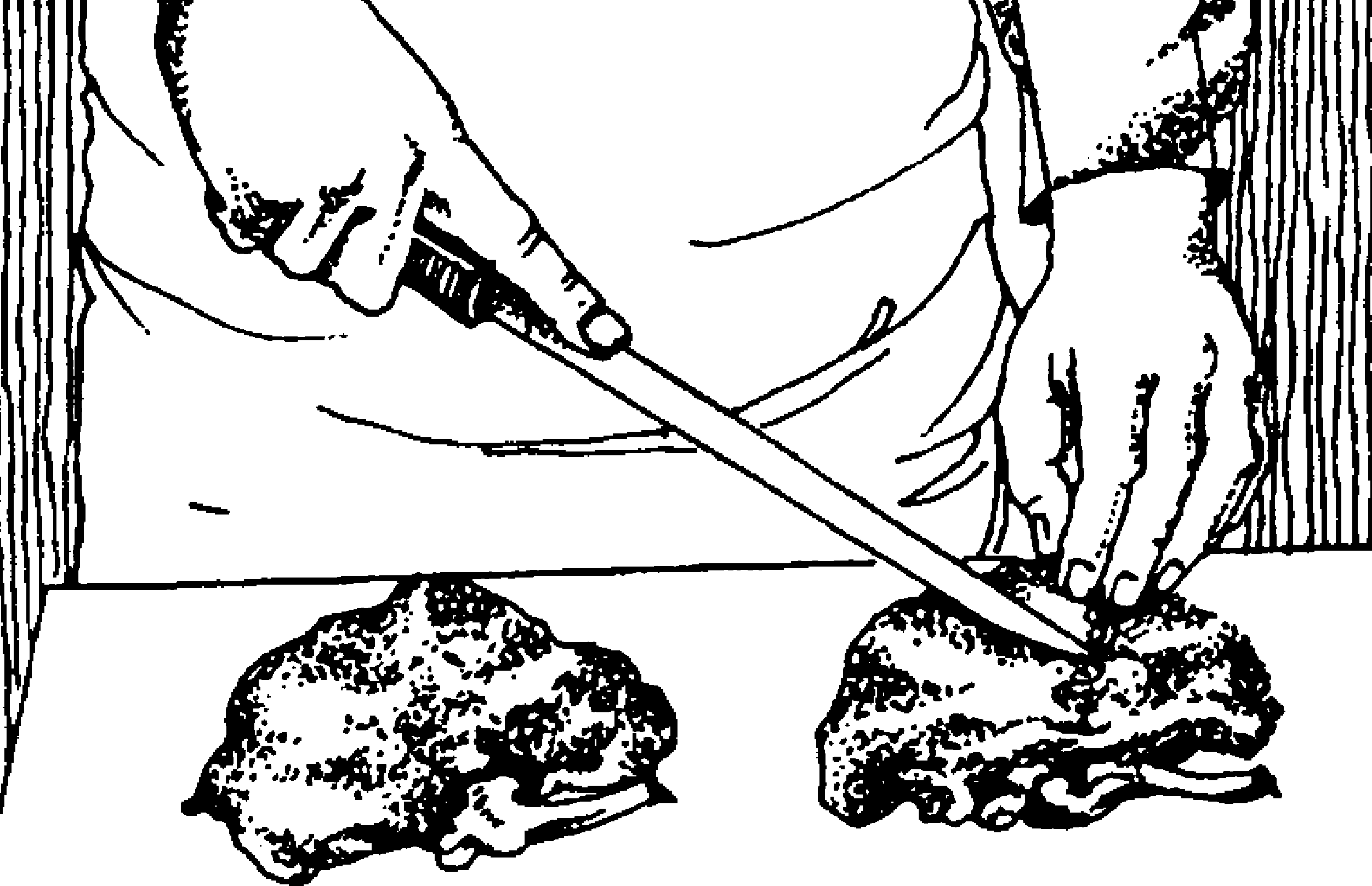
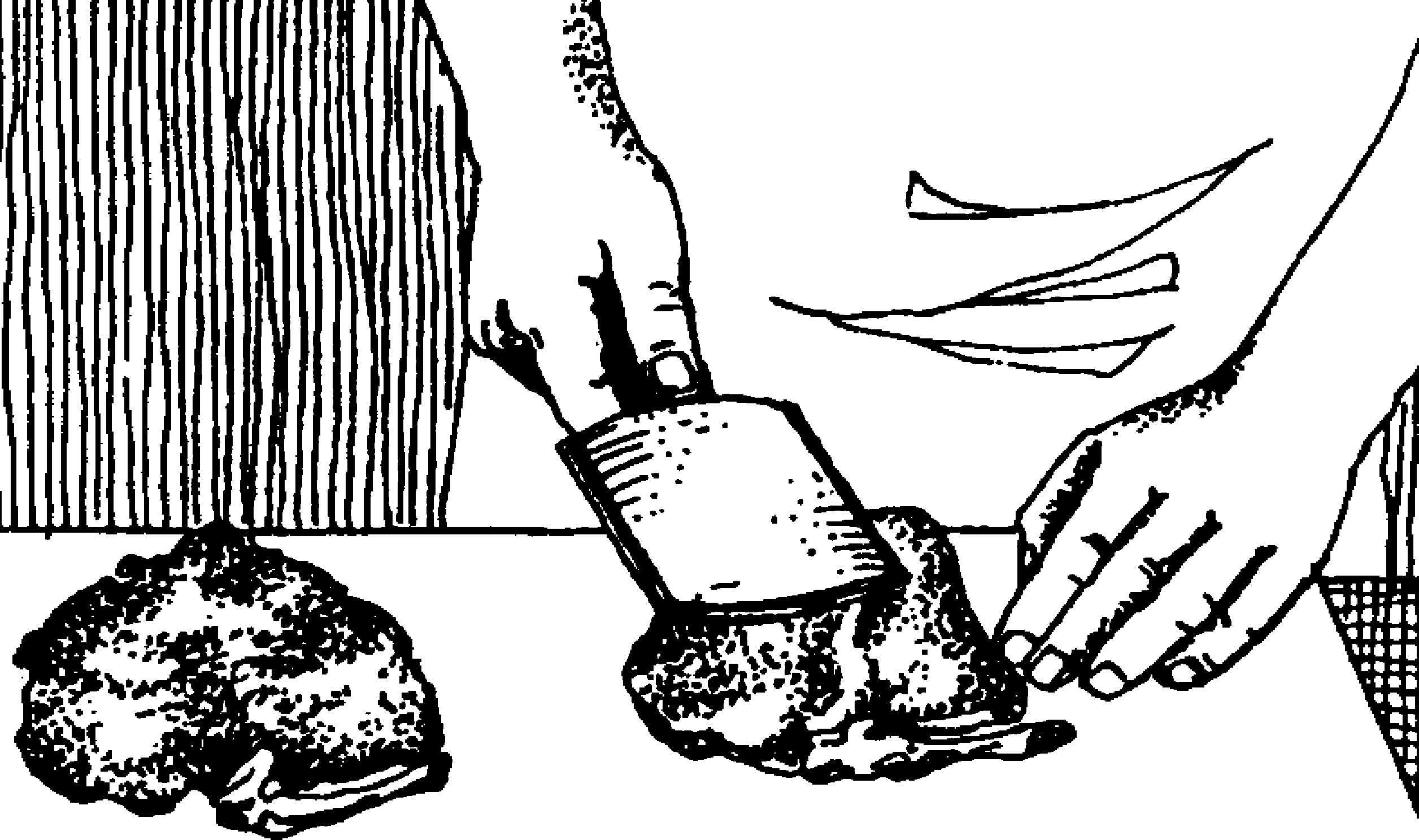


Рис. 6.16. Відбивання великого філе

Рис. 6.17. Підрізування сухожилок великого філе

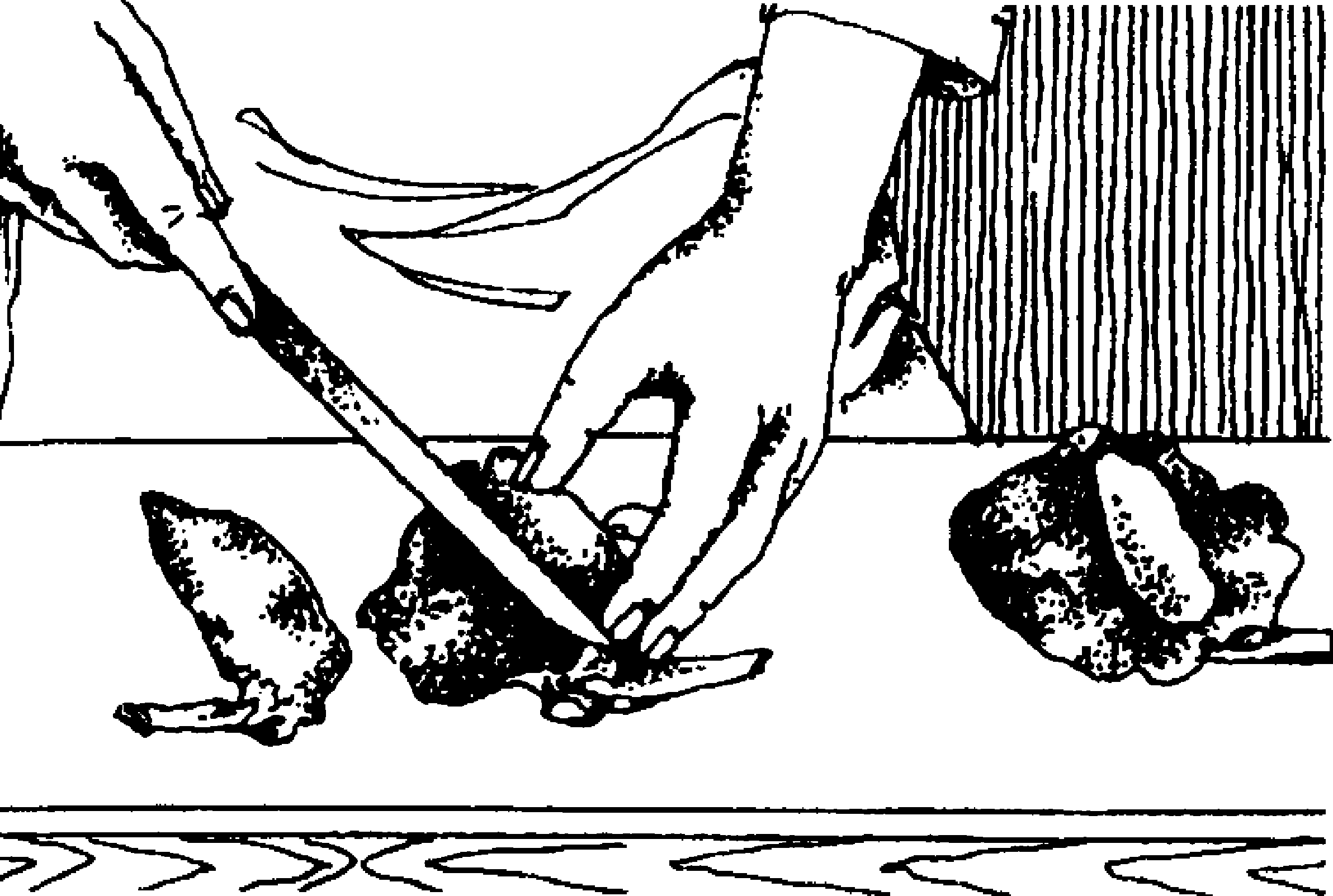
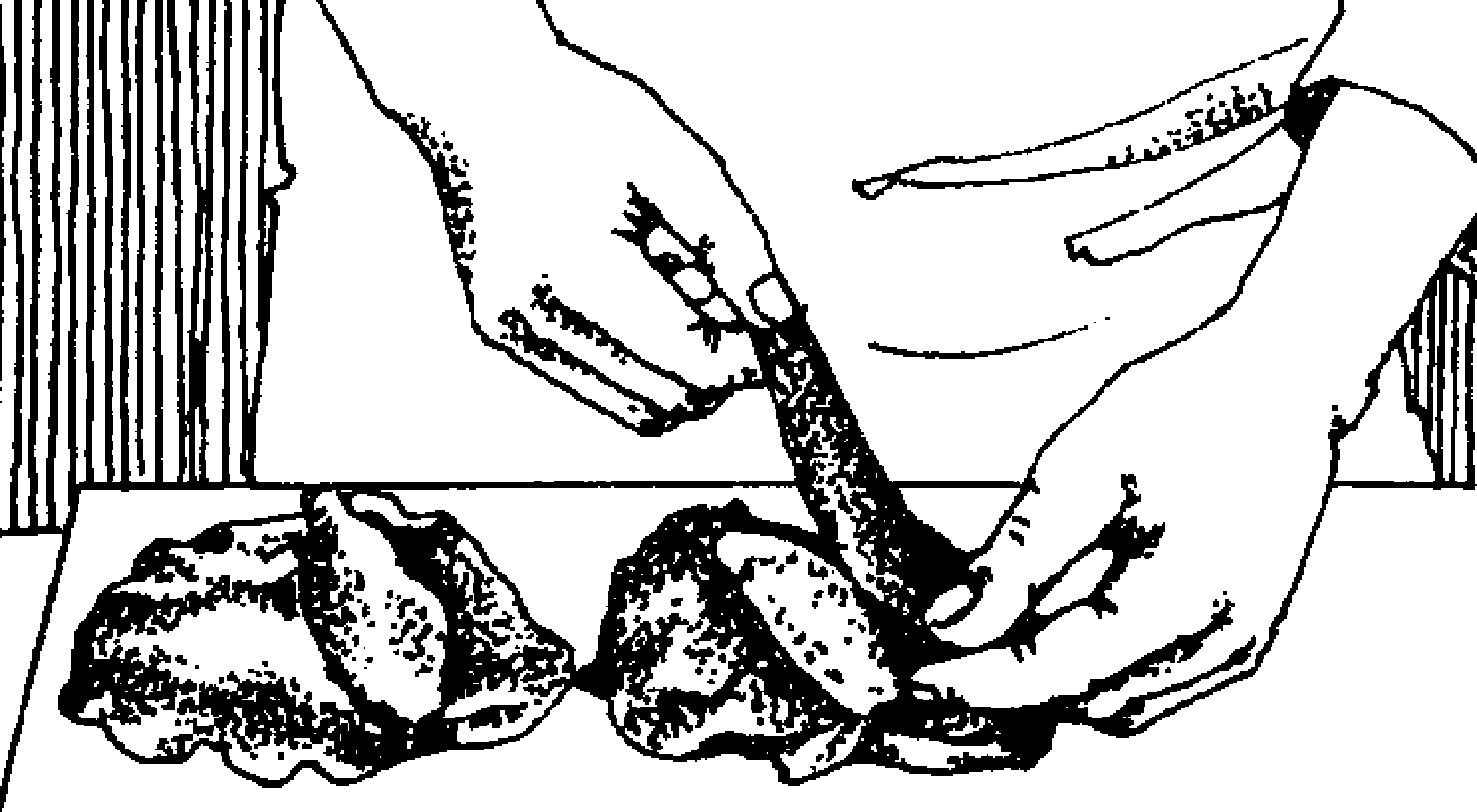


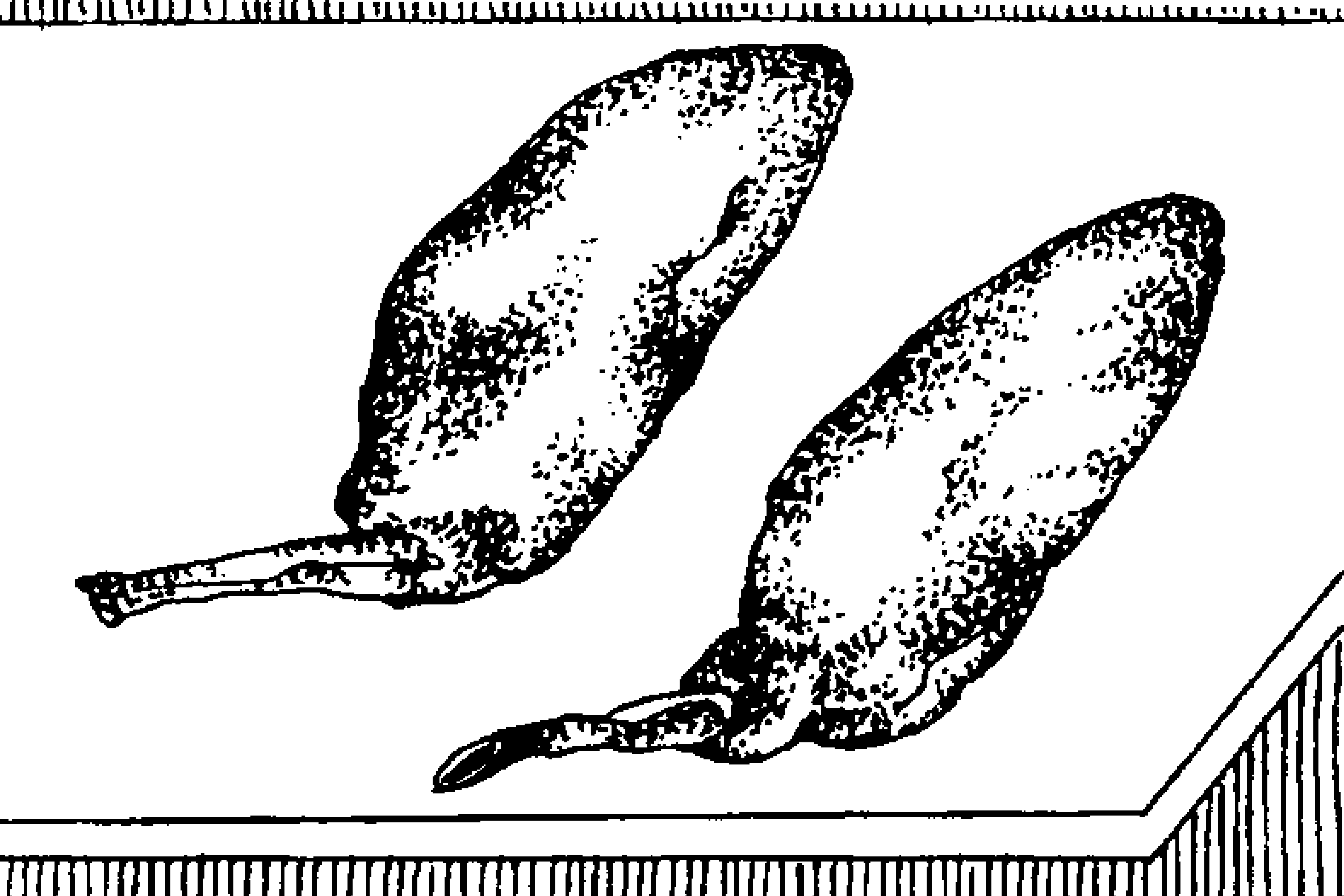
Рис. 6.18. Накривання масла малим відбитим філе

Рис. 6.19. Формування котлет

ють форми валика (рис. 6.20); змочують у льєзоні; обкачують у білій паніровці; змочують в льєзоні; панірують у білій пані- ровці; зберігають у холодильній шафі до смаження, щоб масло не розм’якало.

***Шніцель з курки*** *(столич7 ний)* готують так: з великого філе відрізують плечову кістку; філе зачищають, розкривають; велике й мале філе злегка відби-

Рис. 6.20. Сформовані котлети по-київськи



вають; у великого філе надрізують сухожилки у двох-трьох місцях; кладуть на нього мале філе; закривають краями великого; надають овальної форми; солять, змочують у льєзоні; обкачують у пшенич- ному хлібі без скоринки, нарізаному у вигляді локшини.

Щоб приготувати ***філе фаршироване****,* то на середину великого підготовленого філе кладуть начинку (в густий молочний соус додають дрібно посічені відварені білі гриби або печериці, сіль і пе- ремішують); закривають відбитим малим філе; загортають краї ве- ликого філе, надаючи виробу грушоподібної форми; змочують у льєзоні; обкачують у білій паніровці (двічі).

Можна використати начинку з печінки. Філе індички можна на- фарширувати яблуками й подрібненим набухлим чорносливом.

***Котлетну масу*** готують із м’яса птиці без шкіри й кісток. Його нарізують шматочками; пропускають через м’ясорубку разом з внутрішнім жиром; з’єднують із розмоченим у молоці або воді пше- ничним хлібом без скоринок; додають сіль, а для маси з дичини — перець; перемішують до однорідної маси; пропускають через м’ясо- рубку; вибивають; розподіляють на порції; обкачують у сухарях або білій паніровці; формують напівфабрикати довільної форми.

Для котлетної маси використовують тушки курей, індиків, ряб- чиків, куріпок, глухарів, фазанів. З тушок сільськогосподарської птиці використовують м’якоть філе та ніжок, а з тушок дичини (крім фазанів і куріпок) — тільки філе.

***Кнельну масу*** готують у такій послідовності: зачищену м’якоть курячого філе або дичини два рази пропускають через м’ясорубку (спочатку із середньою, а потім з густою решіткою); кладуть розмо- чений у молоці або вершках черствий пшеничний хліб без скорин- ки (можна холодну рисову кашу); перемішують і знову пропуска- ють через м’ясорубку; масу розтирають у ступці і протирають крізь сито. Потім масу охолоджують; збивають, доливаючи невеликими порціями яєчний білок і вершки; у масу додають сіль і обережно пе- ремішують; готують галушки різної форми (рис. 6.21) або у фор- мочках на парі як окрему страву.

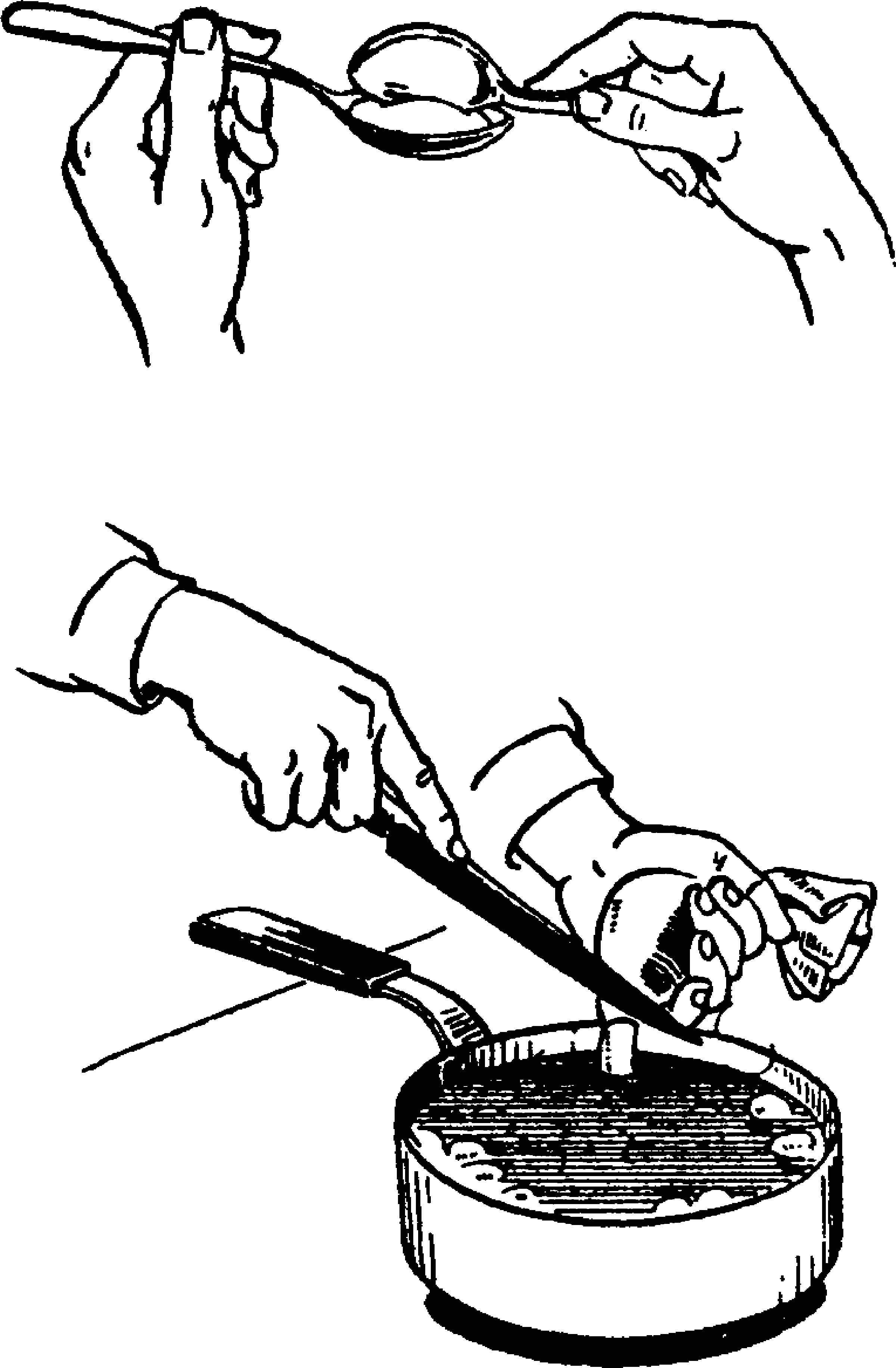
Рис. 6.21. Розбирання галушок:

*а* — за допомогою двох ложок;

*б* — з кондитерського мішка

Добре збита кнельна маса має ніжну пухку консистенцію й плаває на поверхні води. На 1 кг м’яса беруть 100 г хліба, 150 г молока, 200 г вершків, 3 г яєчно- го білка, 15 г солі.

***Напівфабрикати дрібно! шматкові*** нарубують з кісточ- кою по 2–3 шт. на порцію масою 35–40 г або 50 г і використову- ють для тушкування.



*а*

*б*

Напівфабрикати мають бути правильної форми, рівномірно запанірованими, без тріщин і ла- маних країв.

***Філе натуральне*** — без шкі- ри й поверхневої плівки, сухо- жилки перерізані в двох-трьох місцях, плечова кістка завдовжки 3–4 см з обрубаною частиною го- мілки зачищена від м’якоті. Маса кісточки — 5 г. Усередині напів- фабрикату може бути мале філе або 1–2 шматочки м’якоті іншого

філе. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, за- пах властивий свіжому курячому м’ясу, консистенція щільна, пружна. ***Філе паніроване*** відповідає тим вимогам, що й філе натураль-

не, але його поверхня має бути вкрита рівним шаром білої паніров- ки, яка не відстає і не зволожена.

***Котлети по!київськи*** мають форму валика, ***філе куряче фар! широване*** — форму груші, а ***філе індички фаршироване*** — півміся- ця. Поверхню виробів має покривати рівний шар білої паніровки.

***Котлети січені*** — овально-сплющеної форми, поверхня рівно- мірно запанірована, без тріщин, ламаних країв, консистенція м’яка, запах властивий якісному м’ясу.

***Вимоги щодо якості напівфабрикатів із птиці й дичини****.* По- верхня шкіри тушок має бути без колодочок і волосків, без слизу, су- ха; колір — блідо-рожевий. М’язова тканина щільна, пружна, при на- давлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м’ясу птиці відповідного ви- ду. Допускаються незначні опіки, два-три порізи шкіри до 2 см зав- довжки. Тушки не повинні мати згустків крові та ділянок, в які про- сочилася жовч.

Напівфабрикати зберігають при температурі не вище 6 °С. За- лежно від виду оброблені тушки укладають у металеві ящики або

лотки в один ряд. Зберігають при температурі від 0 до 4 °С не біль- ше 36 год.

Філе натуральне паніроване та вироби з котлетної маси уклада- ють під кутом 30°, а котлети фаршировані — в один ряд, котлетну масу — на лотки шаром 5–7 см. Паніровані котлети зберігають до 24 год, січені вироби — 12, субпродукти, супові набори й кістки — до 18 год.

## Обробка субпродуктів птиці й дичини

До субпродуктів сільськогосподарської птиці відносять голови, гребінці, шийки, крильця, ніжки, серце, шлунок, шкіру й обрізки, які залишилися після приготування напівфабрикатів, а в дичини — шийку (інші відходи мають гіркий смак). Субпродукти обробляють і використовують для приготування різноманітних перших і других страв.

Ніжки птиці обсмалюють та обшпарюють. Потім знімають оро- говілий шар, відрубують кігті, промивають і використовують для приготування бульйонів і холодцю.

Шиї, крильця обшпарюють, видаляють пір’я. Потім обсушують і після натирання борошном обсмалюють. Зачищають від колодо- чок і промивають, із шиї зчищають згустки крові. Використовують для приготування бульйонів, рагу, холодцю.

Із гребінців знімають плівку, промивають. Використовують для приготування холодцю, заливних гребінців.

Із печінки зрізують жовчний міхур разом з частиною протоки так, щоб не порушити його цілісність. Якщо на печінці є сліди жов- чі, їх теж зрізують. Із печінки готують паштети, кулешики.

Із шлунка видаляють вміст разом з оболонкою, добре промива- ють. Використовують для приготування бульйонів, рагу та інших страв.

Серце вивільняють від навколосерцевої сумки, згустків крові. Із нього можна приготувати бульйон, а також тушкувати.

####  Контрольні запитання

1. Чим цінне м’ясо птиці?
2. Як класифікують птицю та дичину?
3. У якій послідовності обробляють птицю, дичину?
4. Для чого формують (заправляють) птицю, дичину?
5. Як заправляють птицю «у кишеньку»?
6. Як заправляють птицю без голки?
7. Як заправляють дичину?
8. У якій послідовності розбирають птицю?
9. Як готують напівфабрикат «котлети по-київськи»?
10. Чим відрізняється доросла птиця від молодої?