Задание для гр 13 ЗТУ на 28.04.2020

Отчет отправить 28.04.2020 на эл\адрес e.alkaeva @mail.ru

Выполнить задание:

1. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

2. Назовите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

3 Составьте схему приготовления рулета из курицы.

4. Перечислите виды начинок для фарширования домашней птицы.

5. Составьте схему подготовки птицы для галантина.

6. Определите массу брутто кур полупотрошеных 1-й категории для получения 68 кг мякоти без

кожи.

*Краткий конспект по теме «Приготовление сложных п\ф из птицы. Условия и сроки хранения»*

**Кнельная масса.**

**Кнельную массу приготовляют из мяса тех же видов домашней птицы и дичи, что и котлетную массу.** 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 приготовить 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: пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта — 100 г, молока илисливок — 500 г, яичных белка —-3 шт., соли — 15 г. 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.

Готовую массу используют для фарширования и приготовления кнелей (массу разделывают с помощью двух ложек или выпускают из кондитерского мешка в виде различных фигурок), суфле. Суфле из птицы. Мякоть птицы без кожи отваривают, пропускают через мясорубку 2 — 3 раза, соединяют с густым молочным соусом и желтками, вымешивают. Белки взбивают в густую пену и соединяют с отварным мясом так, чтобы пена не осела. Отсаживают из кондитерского мешка в формы, смазанные маслом. Используют для припускания.

**Варианты подбора пряностей для домашней птицы**

Состав приправы для курицы следующий: карри, лук, чеснок, паприка сладкая, чили, перец черный молотый, куркума, зелень укропа, зелень петрушки, соль. В состав итальянской приправы входят: орегано, чеснок, базилик, чабер, лук. Если птицу используют для жаренья, то можно использовать майоран, черный перец, красный перец сладкий и жгучий, карри, шалфей, эстрагон, тимьян, розмарин, тмин, чабер, корицу, им-

бирь.

Чтобы нежирная птица в процессе жаренья или цыпленок на вертеле не высохли, то с помощью шприца можно впрыснуть в птицу — смесь горячего вина в количестве приблизительно 100 г, соли и пряностей тонкого помола; в цыпленка — смесь масла, растопленного в вине.

Для утки подойдут майоран, черный перец, шалфей, тысячелистник, корица, тимьян, карри, имбирь, розмарин, чабер, эстрагон.

Для гуся используют майоран, шалфей, эстрагон, розмарин, тимьян, черный перец, карри, чабер. Для индейки — майоран, шалфей, эстрагон, розмарин, тимьян, черный перец.

**Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени**

Домашняя птица. Качество домашней птицы должно соответствовать ГОСТ Р 51074 — 03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

По окончании технологического процесса для охлаждения полуфабрикаты укладывают в лотки и направляют в холодильные камеры с температурой от -1 до -2 °С и охлаждают до температуры от 0 до 6 °С. Готовые изделия хранят в цехах, а на крупных предприятиях в экспедициях при температуре 4— 8 °С и относительной влажности 80 — 85% хранят:

■ полуфабрикаты из мяса птицы, натуральные — мясокостные, бескостные без панировки

(тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки) — 48 ч;

■ мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные — 24 ч;

■ полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее — 18 ч;

■ фарш куриный — 12 ч;

■ субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы — 24 ч;

■ наборы для студня, рагу, суповой — 12 ч.

При хранении охлажденной птицы необходимо тщательно следить за соблюдением условий хранения и при появлении незначительного постороннего запаха или изменении цвета поверхности необходимо немедленно рассортировать тушки. Качество птицы при хранении ухудшается, а вследствие потери влаги уменьшается ее масса.

Мороженую птицу хранят в ящиках, уложенных в плотные штабеля. Допустимый срок хранения зависит от условий хранения и вида птицы. Предельный срок хранения при температуре от -12 до -15 °С и 85 — 90%-ной относительной влажности гусей и уток — 7 сут.; кур, индеек и цесарок — 10 сут.; при температуре -25 °С и ниже — соответственно 12 и 14 мес. Санитарные нормы предусматривают хранение замороженного мяса птицы в течение 1—6 мес, тогда как охлажденная курица должна быть реализована в течение 2 сут. Для производства продуктов из мяса птицы, таких как натуральные полуфабрикаты и полуфабрикаты, не прошедшие тепловую обработку, должно использоваться только охлажденное мясо птицы.

Утиная и гусиная печень. Цвет продукта должен быть однородным, без пятен. Свежая фуа-гра должна быть бежевой или серо-розоватой, причем цвет гусиной фуа-гра розовее утиной печени. Желтый цвет сырого продукта свидетельствует о плохом качестве продукта, а для консервов и полуконсервов — признаком прохождения тепловой обработки, т.е. обычным состоянием для данных продуктов.

Чтобы убедиться в свежести печени, нужно с некоторым усилием надавить на нее пальцем. Если след остался — печень свежая и высокого качества. При сортировке печени по сортам учитывают массу печени, ее цвет, состояние и внешний вид, консистенцию, запах, массовую долю жира. К каждому сорту печени предъявляются свои

требования. На основе всестороннего исследования химического состава жирной печени, жирнокислотного состава печеночного жира, минерального и витаминного состава жирной печени разработана нормативно-техническая документация на печень жирную гусиную сырую с разбивкой ее по сортам: класс экстра, 1-й и 2-й:

■ печень высокого качества со слабой степенью плавления печеночного жира (до 10%)

соответствует требованиям класса экстра;

■ степень плавления печеночного жира составляет 11—25%, что соответствует требованиям 1-го сорта;

■ степень плавления печеночного жира составляет 26% и выше, такая печень относится ко 2-му сорту.

Охлажденную печень хранят при температуре от 0 до +2 ° С и относительной влажности воздуха 90 — 95%. Срок хранения гусиной жирной печени не должен превышать 24 ч.

Замороженную печень можно хранить при температуре не ниже -18 °С до 6 мес.