

10 группа 25 марта МДК

Тема: Приготовление блюд из птицы.

1. Изучить текст, записать технологию приготовления блюд из птицы.
2. Самостоятельно найти технологию приготовления и составить технологическую карту блюд:
 - Индейка отварная
 - Птица под паровым соусом
 - Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами
 - Кролик отварной (соус - сметанный с луком или томатный с вином)



- Кнели из птицы
- 3. <https://youtu.be/0t69DxycHww> посмотреть видео и описать технологические процессы линии по разделки курицы. Описать какое оборудование используется при разделки курицы.

4. Выслать фото конспекта до 26 марта 18:00 в вк <https://vk.com/tatashta19892013>

Тема: Приготовление блюд из птицы.

Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд

- варка на пару и «овощной подушке»,
- припускание,
- жарка на гриле,
- жарка в воке,
- жарка на вертеле,
- тушение с гарниром и без,
- томление в горшочках,
- копчение,
- запекание.

Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд:

- формование
- фарширование
- глазирование
- измельчение

Глазировать



- – от немецкого *glasieren* – покрывать глазурью, создавать блестящую глянцевую поверхность. Чаще всего глазурью покрывают кондитерские изделия, заливая их шоколадом или специально приготовленной сахарной массой. Однако глазурь используют также для придания блеска и создания красивой глянцевой поверхности овощей, птицы, мяса и др. В этом случае для глазирования используют мед, фруктовые соки и сиропы.

Глазирование примеры глазурей:

- апельсиновый джем, лимонный сок, рубленый розмарин, соль;
- мед, растительное масло, зерна горчицы;
- соевый соус, растительное масло, чили и винный уксус;
- уваренная смесь обжаренного лука и чеснока в масле, уксуса, томатного пюре, меда, бульона, горчицы, ворчестерского соуса, тимьяна и соли;
- для утиных грудок - смесь меда, кориандра и перца розе



Блюда из отварной птицы

- Индейка отварная
- Птица под паровым соусом
- Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами
- Кролик отварной (соус - сметанный с луком или томатный с вином)
- Кнели из птицы

Блюда из жареной птицы, кролика

Правила жарки: Тушки кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток, кроликов натирают солью, кладут спинкой вниз на разогретый с жиром до 150С противень и обжаривают на плите до образования корочки по всей поверхности тушки.

Жареные утиные грудки

Сделайте крестообразные надрезы.

Грудки посолите и поперчите с обеих сторон.



Жареные утиные грудки

- Тупой стороной ножа снимите с грудки влагу, образовавшуюся под воздействием соли. Если мы этого не сделаем, кожа слишком сильно зажарится.
- Положите утиные грудки на разогретую сковороду кожей вниз. Желательно сковороду со съемной ручкой, которую можно поставить в духовку. Поставьте сковороду на сильный огонь.



Жареные утиные грудки

- Обжарьте грудки на сильном огне до коричневой корочки с двух сторон.



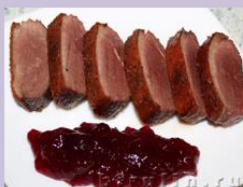
Жареные утиные грудки

- Снова переверните грудки кожей вниз и поставьте в разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут.
- Через 10 минут достаньте грудки из духовки и сразу переложите на тарелку. Оставьте отдохнуть на 1-2 минуты.



Жареные утиные грудки

- Через пару минут нарежьте грудки ломтиками не толще 1 см.



УТКА С ФИНИКАМИ И ОБЛЕПИХОЙ



Утиное филе пастеризовать 12 минут при температуре 63°C. Дать остыть и обжарить без масла со стороны кожи, чтобы растопился подкожный жир.

Сахар (10 г) карамелизовать, добавить белый винный уксус, свежие ягоды облепихи и варить 10 минут. Затем пробить в блендере и процедить.

Очищенный имбирь положить в кипящую воду и варить 3 минуты. Добавить финики, варить еще 3 минуты.

Слить воду, из фиников и имбиря сделать пюре и протереть через мелкое сито.

Сахар (30 г) смешать с водой, слегка уварить, добавить жженую ольховую щепу и настоять 30 минут. Добавить очищенный ревеня и настоять еще 10 минут.

На тарелку выложить готовое утиное филе, глазировать облепиховым соусом и посыпать цветочной солью.

Рядом положить пюре из фиников и сладкий ревеня.



Заполните таблицу.

Блюда из жареной птицы

Названия блюда	Вид полуфабриката	Состав рецептуры	Способ тепловой обработки	Гарнир	Подача
Дичь жаренная в сметанном соусе					
Цыплята Табака № 459					
Гусь, утка фаршированные № 451					
Кролик по – столичному № 456					
Котлеты фаршированные					

Составьте поэтапное приготовление блюда: Котлета по-киевски.