МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**по курсу «технология продукции общественного питания»**

**на тему:**

**«Ассортимент и особенности приготовления блюд из птицы ».**

Введение……………………………………………………………………3

1. Характеристика блюд из птицы……………………………………….6

1.1 Характеристика используемого сырья………………………………6

1.2 Способы кулинарной обработки птицы…………………………...…8

2. Ассортимент и особенности приготовления блюд из птицы……….17

2.1 Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов и использование пищевых отходов…………………………………………………………17

2.2 Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке…………………………………………………………………..24

2.3 Блюда из отварной и припущенной птицы………………………….33

2.4. Блюда из жареной и тушеной птицы………………………………35

2.5. Блюда из рубленой птицы……………………………………………38

2.6. Требования к качеству блюд из птицы……………………………...40

 3. Технологическая документация на продукцию общественного питания…………………………………………………………………......43

Заключение………………………………………………………………...52

Термины и определения…………………………………………………..54

Список используемых источников…………………………………….....59

Приложение А……………………………………………………………..60

Приложение Б……………………………………………………………...61

Приложение В……………………………………………………………...62

Приложение Г……………………………………………………………....63

Приложение Д……………………………………………………………...64

Приложение Е……………………………………………….……………..65

Приложение Ж……………………………………………...……………...67

Приложение З………………………………………………………………69

Приложение И……………………………………………………………...71

Приложение К……………………………………………………………...72

**Введение**

У нас уже вошло в привычку связывать вкус с определённым видом продукта – так птица, к примеру, имеет свой своеобразный запах и вкус. Но практика показала и другое: продукт может оставаться тем же, а вкус его будет меняться в зависимости от кулинарной обработки.

Нежное и вкусное мясо птицы всегда считалось деликатесом. Но сейчас так развилось птицеводство, что мясо птицы, особенно куриное, доступно большинству населения. Куры давно стали для нас привычной пищей. Утку, гуся, индейку мы обычно готовим в праздничные дни.

В магазинах чаще продают не взрослую птицу, а цыплят, выращенных ускоренным способом - бройлеров.

Наиболее ценный пищевой компонент мяса птиц, конечно же белок. В мясе кур, в том числе бройлеров, в зависимости от категории содержится 18-21%, в мясе гусей – 15-17%, в мясе уток – 16-17%, в мясе индеек – 19-21%, перепёлок 18% белка. Аминокислотный состав птичьего мяса благоприятен, недостатка в незаменимых аминокислотах нет.

Жиров, как правило, значительно больше в мясе водоплавающих птиц. Для сравнения: жирность бройлеров колеблется в пределах 11-16%, близких по возрасту гусят – 14-28%, утят – 20-27%. Соответственно жирность кур – 8-17%, индеек – 12-22%, тогда как гусей – 28-39%, а уток – 24-27%.

В курином мясе много высокоценных незаменимых полиненасыщенных жирных кислот – больше, чем в говядине и баранине. Из витаминов в птичьем мясе преобладает витамины группы B. Из минеральных элементов – фосфор и железо.

Как и любое другое мясо, мясо птиц варят, жарят и тушат, готовят из него котлеты и другие рубленые изделия. При этом птичье мясо (особенно бройлеров) довольно быстро становится мягким и нежным, так как оно содержит мало соединительных тканей. Меньше всего их в грудных мышцах, поэтому из птичьих грудок готовят самые деликатесные блюда.

При тепловой обработке теряется от 40 до 60% витаминов, поэтому гарниры к курам, уткам, гусям и индейкам, как и к другим мясным блюдам, должны включать богатые витаминами свежие овощи или квашеную капусту.

В мясе птицы содержится больше полноценных белков, чем в мясе домашних животных. Мясо кур и индеек считается диетическим продуктом, оно лучше и быстрее усваивается. Блюда из птицы рекомендуются не только здоровым , но и больным, и выздоравливающим, и нуждающимся в усиленном питании, очень полезны детям. В мясе птицы много витаминов. Питательными веществами богаты и субпродукты птицы (сердце, печень, почки, желудки, гребешки, шейки, крылышки). Блюда из птицы готовить быстро, легко и просто.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, являются важным источником белков. В мясе птицы меньше соединительной ткани и поэтому неполноценных белков в 2-3 раза меньше чем в говядине.

Содержание белка в мясе варёной курицы, индейки достигает 30% общей массы. Жиры птицы легкоплавки, содержат много высоконепредельных кислот и легко усваиваются.

Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они содержат больше азотистых веществ и отличаются нежной консистенцией. Кулинарные изделия из нежирной сельскохозяйственной птицы широко используются в лечебном питании. Гарниры из круп и картофеля дополняют блюда из птицы углеводами, а овощные обогащают их витаминный и минеральный состав.

Поэтому рассмотрение ассортимента и особенностей приготовления блюд из птицы будет актуальной темой для написания курсовой работы.

Тема данного курсового проекта является весьма актуальной пока на рынке товаров и услуг фигурируют различные предприятия общественного питания, борющиеся за внимание потребителя к выпускаемой продукции, которая, по сути, является основой их успешности, роста и процветания. Как взаимосвязанное явление, развивающиеся, сильные предприятия становятся поставщиками более качественных, лучших товаров и услуг, при отличающем их работу высоком уровне сервиса и внимания к желаниям и нуждам клиентов.

Цель написания курсовой работы заключается в приобретении теоретических знаний о технологических процессах обработки птицы, приготовления, оформления и отпуска готовых блюд, оценка ее качества и безопасности.

Для достижения этой цели необходимо изучить ряд следующих вопросов:

* Значение блюд из птицы в питании
* Способы кулинарной обработки птицы
* Процессы, формирующие качество продукции
* Обработка сельскохозяйственной птицы
* Блюда из сельскохозяйственной птицы

Базой для исследования является информация из сети Интернета, изучение учебников, методических пособий, каталогов, статей из журналов и газет.

1. Характеристика блюд из птицы

1.1 Характеристика используемого сырья

К сельскохозяйственной птице относятся куры, гуси, утки, индюшки.

Мясо птицы полезно и легко усваивается (на 93%). Оно содержит белки (15-22%), жиры (5-39%), минеральные соли, экстрактивные вещества, а также витамины А, D, РР, группы В. Жир птицы плавится при низкой температуре (23-39 ° С), в нем много ненасыщенных кислот. При тепловой обработке он растапливается и проникает сквозь мышечную ткань, благодаря чему мясо становится сочным, улучшается его вкус. В мясе птицы преобладают полноценные белки. Из минеральных веществ мясо содержит соли калия, натрия, фосфора, кальция, железа, меди. В мясе птицы много экстрактивных веществ, поэтому бульоны, особенно из кур, ароматные, вызывают усиленное выделение пищеварительных соков, а это способствует лучшему усвоению пищи.

По сравнению с забитым скотом, мышечная ткань птицы более плотная и мелковолокнистая. Соединительной ткани меньше, она более нежная и мягкая. Жировые отложения расположены под кожей, на кишечнике и желудке. Благодаря равномерному распределению жира между мышечными пучками мясо птицы имеет нежную консистенцию, приятный вкус и аромат. Кожа тонкая, от розового до желтого цвета, в зависимости от породы.

Мясо птицы классифицируют по виду, возрасту, способом обработки, термическим состоянием, откормленностью, качеством отделки.

 Молодая птица имеет неокостенелый, хрящевой киль грудной кости и неороговелый клюв. На ногах у цыплят нежная, эластичная чешуя, у петухов - мягкие подвижные шпоры в виде бугорка, у гусят и утят - нежная кожа.

У взрослой птицы твердый, окостенелый киль грудной кости и ороговелый клюв. У кур и индюков на ногах твердая чешуя, у петухов и индюков - твердые ороговелые шпоры, у гусей и уток - жесткая кожа.

На предприятия питания птица поступает без пера, охлажденной или мороженной, полупотрошеной (тушки без кишечника) или потрошеной (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника; голова- по 2-й шейный позвонок, ноги- по заплюсневый сустав, шея- без кожи у основания). В зависимости от упитанности птица может быть первой или второй категории.

Птица должна быть хорошо обработанной, чистой, без синяков.

Качество мяса птицы оценивают по внешнему виду тушек, цвету мяса, его консистенции[[1]](#footnote-1), состоянию жира, запаху.

 Тушки птицы, которые не отвечают требованиям II категории не используют для приготовления блюд.

 При производстве кулинарной продукции из птицы наиболее распространены такие способы тепловой обработки, как варка, жарка, тушение, припускание и запекание.

В зависимости от способа тепловой обработки блюда из птицы делятся на отварные, жареные, тушеные и запеченные.

* 1. 1.2. Способы кулинарной обработки птицы

Многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обуславливают многочисленность способов обработки[[2]](#footnote-2).

От способа кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят:

* количество отходов;
* величина потерь питательных веществ;
* потери массы;
* вкус блюда;
* усвояемость готовой продукции.

Способы обработки сырья и продуктов классифицируют:

* по стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции;
* по природе действующего начала.

По стадиям технологического процесса различают способы:

* используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов;
* применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции;
* используемые на стадии реализации готовой продукции.

По природе действующего начала подразделяют на :

* механические;
* гидромеханические;
* массообменные;
* химические, биохимические, микробиологические;
* термические;
* электрофизические.

Одни и те же способы обработки могут использоваться на разных стадиях технологического процесса.

Механические способы обработки

К механическим способам относятся следующие операции: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.

Сортирование. Продукты сортируют по размерам или по кулинарному назначению, части тушек разделяют на пригодные для жарки, варки, тушения и т. д. При сортировании удаляют продукцию ненадлежащего качества и механические примеси.

Перемешивание. При изготовлении многих блюд и кулинарных изделий необходимо соединить различные продукты и получить из них однородную смесь. С этой целью применяют перемешивание.

Очистка. Целью очистки является удаление несъедобных или поврежденных частей продукта.

Измельчение. Процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования называют измельчением.

Формование. Этот способ механической обработки используют с целью придания изделию определенной формы (формуют тушки для большей компактности).

Дозирование. Для получения кулинарной продукции соответствующего качества необходимо строго соблюдать установленные рецептуры. С этой целью производится дозирование продуктов по массе или объему.

Панирование. Это механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (мука, льезон, сухари). В результате панирования уменьшается вытекание сока и испарения воды при жарке, а готовые кулинарные изделия имеют красивую румяную корочку.

Фарширование. Эта механическая кулинарная обработка, которая заключается в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов.

Шпигование. Механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в тушках птицы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой.

Рыхление. Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения для ускорения процесса тепловой обработки.

Гидромеханические способы обработки

Гидромеханическое воздействие на продукты с целью удаления с поверхности загрязнений и снижении микробиальной обсемененности, а также в замачивании некоторых видов продуктов в целях интенсификации процессов тепловой обработки, в вымачивании соленых продуктов, в разделении смесей, состоящих из частей различной удельной массы, и др.

Промывание и замачивание. Промывают почти все продукты, поступающие на предприятия общественного питания. Мытье мяса птицы теплой водой позволяет уменьшить обсемененность его поверхности на 80-90%.

Флотация. Для разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы, применяют флотацию. Неоднородную смесь погружают в жидкость, при этом более легкие частицы всплывают, а более тяжелые – тонут

Осаждение, фильтрование. В результате проведения ряда технологических процессов получают суспензии – смеси двух (или более) веществ, из которых одно (твердое) распределено в другом (жидком) в виде частиц различной дисперсности.

Осаждение – процесс выделения твердых частиц суспензий под действием силы тяжести. По окончании осаждения отделяют осветленную жидкость от садка.

Фильтрование – процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат. Этим способом можно почти полностью освободить жидкость от взвешенных частиц.

Эмульгирование. При эмульгировании одну жидкость (дисперсную фазу) разбивают на мелкие капли в другой жидкости (дисперсная среда). Для этого соединяют две несмешивающиеся жидкости (масло и воду) и быстро размешивают их, при этом значительно возрастает поверхность раздела жидкостей. В поверхностном слое действуют силы поверхностного натяжения и поэтому отдельные капельки стремятся укрупниться, в результате чего уменьшается свободная энергия. Это приводит к разрушению эмульсии. Чтобы придать эмульсии стойкость, применяют эмульгаторы. Это вещества, которые либо уменьшают поверхностное натяжение, либо образуют вокруг капелек раздробленной жидкости (масло) защитные пленки. Эмульгаторы бывают двух типов: порошкообразные и молекулярные.

Пенообразование (взбивание). Это механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения пышной или пенистой массы.

Массообменные способы обработки

Массообменные способы характеризуются переносом (переходом) одного или нескольких веществ из одной фазы в другую. В основе разнообразных массообменных способов обработки – разность концентраций, поэтому их часто называют диффузионными.

Растворение- переход твердой фазы в жидкую. В кулинарной практике часто готовят растворы соли и сахара разной концентрации.

Экстракция – избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью.

Сушка, загущение – удаление влаги из твердых пластичных и жидких продуктов путем ее испарения.

Химические, биохимические, микробиологические способы обработки [[3]](#footnote-3).

Цель этих способов кулинарной обработки – придание кулинарной продукции определенных свойств путем воздействия химических реагентов, ферментов, микроорганизмов.

Маринование- это выдерживание продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и консистенции.

Термические способы обработки

Они связаны с нагревом и охлаждением.

Нагревание. Нагревание продукта с использованием различных сред, передающих тепло, вызывает изменения его структурно- механических, физико- химических и органолептических свойств, которые в совокупности определяют готовность, консистенцию, цвет, запах и вкус изделия.

Все способы нагрева пищевых продуктов можно разделить на две группы: поверхностный и объемный нагрев. Наиболее распространен поверхностный нагрев.

Поверхностный нагрев. В этом случае поверхность продукта нагревается при контакте с водой, паром, нагретым жиром, воздухом или инфракрасными лучами. От нагретой поверхности тепло передаётся за счёт теплопроводности в глубь продукта, и вся его масса постепенно нагревается. Этот вид нагрева может быть контактным или радиационным.

При контактном нагреве продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду (воду, пар, жир, нагретый воздух). В этом случае продукт нагревается только с одной стороны и в процессе обработки его надо переворачивать.

При радиационном нагреве продукт облучают потоком инфракрасных лучей (ИКЛ), и он прогревается одновременно со всех сторон. Источником ИКЛ могут быть нагретые поверхности (стенки жарочных шкафов, электронагревательные элементы и т. д.) или специальные лампы (трубчатые или конические с зеркальной поверхностью). ИКЛ проникают в продукт на глубину 1-2мм, и в этом тонком слое их энергия превращается в тепловую. Поэтому поверхность продукта очень быстро нагревается и образуется обезвоженная корочка, в которой температура быстро достигает 130-150‘C. Этот способ нагрева используется в гриль - аппаратах и шашлычных печах.

Объёмный нагрев. При объёмном нагреве энергия электромагнитных колебаний или электрического тока превращается в тепловую энергию в самом продукте и почти вся масса его нагревается практически одновременно. Существуют два способа объемного нагрева: электроконтактный и сверхвысокочастотный (СВЧ – нагрев).

При электроконтактном способе через продукт пропускают электрический ток. Такой способ используется крайне редко.

При СВЧ- нагреве продукт помещают в переменное электромагнитное поле.

Охлаждение- отдача тепла в окружающую среду. Этот процесс используют для сохранения качества продуктов, продления сроков реализации, а так же для проведения технологических процессов, таких как студнеобразование.

Тепловая обработка продуктов.

При тепловой обработке продукты значительно изменяются, они размягчаются, повышается их усвояемость, улучшается вкус, запах и внешний вид, образуются новые вкусовые и ароматические вещества, которые способствуют выделению пищеварительных соков. Тепловая обработка обеззараживает продукт, уничтожая микроорганизмы и их споры, но так же оказывает о отрицательное воздействие, так как даже незначительное нагревание продукта приводит к разрушению витаминов, потери растворимых питательных веществ. Некоторые продукты теряют естественную окраску, в связи с этим следует пользоваться такими приемами, при которых потери были бы минимальны.

Приемы тепловой обработки делятся на два основных вида: варка и жарка, кроме этого существуют комбинированные и вспомогательные приемы.

Варкой называют нагревание продукта в жидкости или паром. Наиболее распространенным способом варки является варка основным способом, при котором продукт полностью погружается в жидкость. Варку производят в воде, бульоне, молоке или других жидкостях при температуре 95-100 С. При варке в большом количестве жидкости в раствор переходит большое количество питательных веществ, поэтому основной способ варки применяют для варки супов и бульонов.

Разновидностью варки является припускание- варка продуктов в небольшом количестве жидкости, как правило под закрытой крышкой. Подготовленные продукты заливают жидкостью не более чем на 1/3 или 1/5 ее высоты. Припускают продукты с нежной консистенцией и большим содержанием влаги. Припускание позволяет сохранить большую часть питательных веществ в продукте.

Наименьшие потери питательных веществ происходят при варке паром, когда продукт не соприкасается с жидкостью, а прогревается паром, образованным при кипении воды. Этот способ применяют в лечебном питании.

Варка на водяной бане- этот способ используют для приготовления различных пудингов, яичных кашек, яично – масленых соусов. Температура при варке не превышает 80 С, в результате чего изделия получаются нежную консистенцию.

Варка при повышенной температуре производится в автоклавах. В них вываривают кости при температуре 110- 120 С. Новым способом тепловой обработки является нагревание продукта токами высокой частоты, продукты варятся в специальных шкафах. Изделия при таком способе быстро доходят до готовности, почти полностью сохраняют свои питательные вещества и приобретают приятный необычный вкус.

Жарка- нагревание продуктов без жидкости в различном количестве жира, температура жарки значительно выше варки. Существуют различные приемы жарки.

Для жарки основным способом используют неглубокую открытую посуду (сковороды, противни). В емкость кладут небольшое количество жира (5-10% от веса продукта) и разогревают его. Затем помещают продукты и обжаривают их до золотистой корочки. Этот способ предназначен для приготовления вторых блюд и гарниров.

Для жарки в большом количестве жира (фритюр) – используют глубокую посуду (электрофритюрницы, электросковороды), разогревают жир до 160- 180 С, затем опускают продукт. Жир обволакивает продукт, обеспечивая равномерное образование корочки со всех сторон. Фритюр представляет собой смесь животных и растительных жиров в соотношении 2:1. Фритюр не подлежит многократному использованию, так как в нем образуется при перегорании вредные для человеческого организма вещества.

Жарка на открытом огне. Подготовленный продукт кладут на металлическую решетку, смазанную шпиком или нанизывают на шпажки, и жарят над раскаленными углями. При этом они приобретают особый вкус и аромат.

Жарка в жарочном шкафу. При этом способе жарка происходит в закрытом пространстве, за счет нагревания воздуха до 150- 270 С. В результате продукт обжаривается равномерно со всех сторон и приобретает румяную корочку, иногда в электрическом шкафу доводят до готовности продукты, предварительно обжаренные основным способом.

Комбинированные приемы.

К ним относятся: тушение, брезирование, варка с последующим обжариванием и запекание.

Тушение- включает две операции: обжаривание до румяной корочки и припускание с добавлением специй. При тушении продукт получается более размягченным и приобретает своеобразный вкус.

Запекание. Вареные, припущенные, жаренные или сырые полуфабрикаты заливают соусом и запекают в жарочном шкафу.

Брезирование, называется нагревание предварительно обжаренных продуктов в жирном бульоне до готовности. По мере готовности их помещают в жарочный шкаф для приобретения глянца.

Варка с последующим обжариванием. Продукты сначала варят, а затем обжаривают. Применяется при приготовлении гарнирного картофеля, а так же для тех продуктов, которые нельзя довести до готовности одним жарением.

Вспомогательные способы.

Опаливание – этот способ применяется для первичной обработки птицы.

Бланширование – закладка продукта на некоторое время в кипяток.

Пассерование – нагревание продуктов в небольшом количестве жира или без него, с последующей тепловой обработкой. Цель пассерования заключается в сохранении ароматических и красящих веществ.

2. Ассортимент и особенности приготовления блюд из птицы

2.1 Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов и использование пищевых отходов

 Обработка птицы.

Обработка птицы состоит из следующих операций: размораживания; опаливания; удаления головы, шеи, ног; потрошения; мытья; обсушивания; приготовления полуфабриката.

Размораживание. Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-10 С и относительной влажности воздуха 85-95% в течении 10-12 часов. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Опаливание. Перед опаливанием тушки обсушивают чистой тканью и натирают мукой, чтобы приподнять волоски и пух. Затем опаливают с помощью газовой горелки или специального опалочного горна.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между вторым и третьим шейными позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрыла место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья – по локтевой сустав (кроме цыплят).

Потрошение. У птицы поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний жир, легкие почки. Участки тушки пропитанные желчью срезают. Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.

Мытье. Птицу промывают холодной проточной водой температура не выше 15 С. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Обработка дичи. Она состоит из следующих операций: размораживания; ощипывания; опаливания; удаления крыльев, шеи, ножек; потрошения и промывания.

Размораживают дичь так же, как птицу.

Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи перо и пух удаляются очень легко.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей).

У дичи полностью удаляют крылья, шею, отрубают лапки. У мелкой дичи сдирают кожу с головы и шеи, вынимают глаза; голову вместе с клювом оставляют.

Крупную дичь потрошат, как птицу. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спины, удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают.

Приготовление полуфабрикатов.

Из птицы готовят полуфабрикаты: целые тушки, подготовленные к тепловой обработке, порционные, мелкокусковые и рубленные.

Тушка, подготовленная к тепловой обработке. Чтобы тушки равномерно прогревались при варке и легче порционировались при жарке их формируют (заправляют). Существует несколько традиционных способов формовки тушек («в кармашек», «в одну нитку»и «в две нитки»).

Для заправки «в кармашек» на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи («кармашки») и вставляют в эти прорези концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Заправка «в одну нитку» - тушку кладут на спинку, придерживают левой рукой, а правой прокалывают окорока поварской иглой с ниткой, затем иглу с ниткой переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают концы нитки узлом на спинке. В одну нитку заправляют птицу и дичь для жарки.

Заправка «в две нитки» - тушку кладут на спинку, через ножку в месте сгиба пропускают нитку, продевают ее дальше через тушку и вторую ножку, затем тушку повертывают набок, иглу с этой же ниткой пропускают через крылья и кожу от шеи, завернутую на спинку; концы первой нитки связывают. Тушку кладут на спину, берут вторую нитку, пропускают ее через тушку под спинку у таза, прижимают этой ниткой (петлей), пропустив ее обратно через тушку, связывают концы нитки. Так заправляют кур, цыплят, индеек, крупную дичь.

При формовке без иглы (перевязыванием) берут нитки длиной 0,5-0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости, затем концы петли пропускают по середине крыльной кости, подводят нитки под спину, опоясывают тушку крест- накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур и цыплят.

Крупные тушки птицы формуют так же как птицу.

Мелкую дичь заправляют «в муфточку» (ножка в ножку) или «клювом».

«В муфточку» заправляют перепелов: на ножке делают разрез между мякотью и сухожилием и в этот разрез вставляют вторую ножку.

«Клювом» заправляют дичь с длинным и острым клювом (вальдшнепов, бекасов, дупелей). Для этого тупой стороной ножа или тяпкой раздробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части (к концу килевой кости), головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

Из птицы и дичи готовят порционные полуфабрикаты такие как котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь- по столичному, котлеты натуральные фаршированные. Для приготовления этих полуфабрикатов используют филейную часть.

Для отделения филе птицу кладут на разделочную доску спинкой вниз, подрезают кожу в пашинках и отгибают ножки, выворачивая их в суставах; снимают кожу с филейной части; по выступу грудной кости подрезают мякоть; разрубают косточку – вилку (ключицу) и срезают сначала одно филе с плечевой (крыльной) косточкой, а затем – другое. Снятое филе состоит из двух слоев мышц: наружного (большое филе) и внутреннего (малое филе).

Из малого филе вытягивают продольное сухожилие, а из большого – остаток ключицы. Плечевую косточку зачищают от мякоти и сухожилий и укорачивают до 3-4 см., отрубая утолщенную часть. Далее с большого филе срезают поверхностную стенку, а с внутренней его стороны делают вдоль один или два косых надреза, разворачивают филе так, чтобы открылось проходящее внутри него сухожилие, которое перерезают в двух- трех местах, после чего филе формуют.

Котлеты натуральные. В разрез большого филе вкладывают малое, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Котлеты панированные. В отличии от натуральных эти полуфабрикаты смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Птица, дичь по – столичному. У большого филе отрезают плечевую косточку. Подготовленное филе слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.

Котлеты по – киевски (фаршированные) [[4]](#footnote-4). Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5-3 мм.; сухожилия слегка надрезают и, если образуются разрывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки филе; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и разворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой панировке. До жарки хранят в холодильнике, чтобы масло застыло.

Котлеты, фаршированные с соусом молочным с грибами. Используют филе кур, фазана, рябчика, куропатки серой, глухаря. Для фарша в густой молочный соус кладут рубленные вареные грибы (белые или шампиньоны). У большого зачищенного филе отрезают косточку. На середину филе кладут фарш, накрывают малым филе, под малое филе вставляют зачищенную косточку с тонкой стороны большого филе (для филе из дичи вставляют косточку из ножки). Затем завертывают края большого филе, придают грушевидную форму, панируют дважды в белой панировке. Котлеты можно фаршировать паштетом из печени.

Мелкокусковые полуфабрикаты.

Полуфабрикаты для рагу нарубают из птицы, дичи или обработанных субпродуктов кусками массой по 40-50 грамм.

Рубленые полуфабрикаты. Для полуфабрикатов из рубленой птицы готовят котлетную и кнельную массы.

Котлетная масса. Для котлетной массы используют кур, бройлеров-цыплят, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей, фазанов. У птицы используют всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) – только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или сливочным маргарином. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

Котлеты панируют в сухарях, белой панировке или в белом хлебе, нарезанном кубиком (котлеты пожарские).

Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

Зразы готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют как зразы рубленные из говядины, но не панируют, так как варят на пару или припускают.

Кнельная масса. Мякоть птицы или филе дичи 2-3 раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках белый хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки. Масса должна быть пышной, легкой. Перед окончанием приготовления добавляют соль.

Массу используют для фарширования котлет из филе дичи, приготовления клецек для гарнира к праздничным супам, а также для приготовления паровых котлет.

Использование пищевых отходов.

К пищевым отходам птицы относятся: головы, ноги, шеи, крылья, гребешки, сердце, печень, желудки. Некоторые из них характеризуются высокой питательной ценностью. Так, в желудке, сердце, печени содержится 19-26% белков. Усваиваются белки внутренних органов почти так же, как белки мяса. Витаминов (А, РР, группы В) в этих продуктах значительно больше, чем в мясе.

Головки и ножки ошпаривают или опаливают. После этого с головок удаляют клюв, перья и глаза, а с ножек снимают кожу и отрубают коготки.

Шейки и крылышки опаливают, зачищают от пеньков и промывают.

Гребешки ошпаривают, удаляют с них пленку, перетирая с солью, и промывают.

Печень после срезания желчного пузыря тщательно промывают.

Сердце освобождают от околосердечной сумки и сгустков крови, промывают.

Желудки надрезают до середины, выворачивают внутренней стороной наружу, удаляют содержимое, сдирают кутикулу, промывают.

2.2 Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке

Изменение белков.

Белок – это сложные органические соединения, состоящие из нескольких аминокислот, в состав белка входят пять основных элементов: углевод, водород, кислород, сера и азот[[5]](#footnote-5) . Белки являются пластичным материалом для организма, то есть, различно комбинируясь, образуют ткани нашего тела. Белки входят в состав ферментов и гормонов, являются источниками энергии, участвуют в обмене веществ, способствуют росту, развитию, мышлению, регулируют кислотно-щелочной обмен. Белковое голодание приводит к тяжелым расстройствам слизистой оболочки, нервной системы, уменьшение веса. При избытке белка повышается возбудимость нервной системы, ухудшается работа печени, почек, ухудшается аппетит. Суточная потребность составляет 80-100 грамм.

Классифицируют белки по происхождению на растительные и животные; по питательной ценности на полноценные и неполноценные; по составе на простые и сложные; по форме молекулы на глобулярные (в форме шара) и фибриллярные (в форме волокна).

В организме человека белки распадаются до аминокислот, которые всасываются в кровь и снова превращаются в белок нашего тела. Организму человека необходим белок определенного состава. Пищевая ценность белка определяется степенью ее усвояемости. Усвояемость белка зависит от продукта и способа тепловой обработки.

Свойства белков:

* растворимость в воде, соли, щелочах
* гидролиз белка
* взаимодействие с кислотами (амфотерность)
* гидратация (способность белков прочно связывать значительное количества влаги)
* дегидратация (потеря белками связанной воды при сушке, замораживании или размораживании, при тепловой обработке полуфабрикатов). От степени дегидратации зависят такие важные показатели, как влажность готовых изделий и их выход.
* Денатурация белков- это изменение структуры белков молекулы под влиянием внешних факторов (температура, взбивание, кислая среда, механическое воздействие). При кулинарной обработке денатурацию белков чаще всего вызывает нагревание.

Денатурация сопровождается изменениями важнейших свойств белка:

* 1. потерей индивидуальных свойств (например, изменение окраски мяса при его нагревании в следствие денатурации миоглобина);
	2. потерей биологической активности (например, в растительных продуктах содержатся ферменты, вызывающие их потемнение, при денатурации белки – ферменты теряют их активность);
	3. повышением атакуемости пищеварительными ферментами (продукты подвергнутые тепловой обработке, содержащие белки , перевариваются быстрее и легче);
	4. потерей способности к гидратации (растворению, набуханию);
	5. потерей устойчивости белковых глобул, которая сопровождается их агрегированием (свертыванием, или коагуляцией, белка).

Агрегирование – это взаимодействие денатурированных молекул белка, которое сопровождается образованием более крупных частиц (пена на поверхности бульона).

Изменение белков мышечной ткани при тепловой обработке.

Растворимые мышечные белки содержатся в саркоплазме денатурируют и свертываются денатурация начинается при температуре 30-35 С. К тому времени как мясо прогревается до температуры 60-65 С около 90 % белков проденатурируют полностью. Но пока продукт не прогрелся до 60 С часть растворимых белков переходит в воду, которые при нагревании свертываются и выделяются в виде хлопьев на поверхности. Если воду посолить до нагревания продукта, то в раствор перейдет больше белков, появится большое количество пены, поэтому воду следует солить после того как мясо прогрелось и белки потеряют способность к растворению.

Характеристика белков мышечной ткани.

Соединительная ткань состоит из белков эластина и коллагена. Чем больше эластина и меньше коллагена, тем труднее размягчается мясо.

Изменение белков соединительной ткани при тепловой обработке:

1. денатурация коллагена;
2. набухание коллагена;
3. быстрое сокращение длины или сваривание коллагена.

В результате первой стадии уменьшается размер мяса, а в результате второй стадии значительная часть влаги выпрессовывается и переходит в воду.

Чтобы избежать сокращения поверхности полуфабриката их отбивают.

При дальнейшем нагревании разрушаются все водородные связи. Между полипептидными цепями коллагена и наступает переход нерастворимого коллагена в хорошо растворимый в горячей воде глютин. Распад коллагеновых волокон связан с большим поглощением влаги. Факторы влияющие на переход коллагена в глютин:

1. нагревание;
2. наличие лаги;
3. возраст животного;
4. часть туши;
5. сорт мяса;
6. механическое воздействие;
7. воздействие кислоты;
8. вид мяса.

Изменение углеводов.

К углеводам относятся сахара, крахмал, клетчатка, полуклетчатка, углеводы клеточной стенки [[6]](#footnote-6). Углеводы являются энергетическим материалом для организма человека.

Сахара делятся на моносахариды, дисахариды, полисахариды.

В процессе изготовления разных кулинарных изделий сахара подвергаются разным изменениям:

* гидролиз (ферментативный, кислотный)
* брожение
* карамелизация
* меланоидинообразование – это взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов (меланоидинов). Этот процесс называют также реакцией Майара, по имени ученого, впервые описавшего этот процесс. Положительная роль заключается в образовании аппетитной корочки на жареных, запеченных блюдах из птицы, побочные продукты этой реакции участвуют в формировании вкуса и аромата готовых блюд. Отрицательная роль реакции меланоидинообразования заключается в том, что она вызывает потемнение фритюрного жира, снижает биологическую ценность белков, поскольку связываются аминокислоты.

Изменения жиров.

Термин «жиры» в кулинарной практике объединяет широкий круг пищевых продуктов. К ним относят жиры животного происхождения, растительного происхождения, маргарины и кулинарные жиры. Жиры играют важную роль в питании человека: они являются источником энергии (9 ккал/г), выполняют пластическую функцию, с ними организм получает комплекс незаменимых веществ и т.д.

При варке содержащийся в продуктах жир плавится и переходит в бульон. Количество выделившегося жира зависит от содержания и характера отложения в продукте, продолжительности варки, массы кусков и других причин. Основная масса жира сбирается на поверхности бульона и лишь небольшая часть (до 10 %) эмульгирует, то есть распределяется в жидкости в виде мельчайших шариков. Это явление не желательно, так как бульон становится мутным.

Гидролиз жира протекает в три стадии:

1. из триглицерида в присутствии воды образуются диглицерид и жирная кислота;
2. из диглицерида образуются моноглицерид и жирная кислота;
3. из моноглицерида образуется глицерин и жирная кислота.

Для снижения степени гидролиза жира и сохранения качества бульонов необходимо не допускать бурного кипения бульонов, снимать излишки жира с поверхности, солить бульон в конце варки.

При жарке продуктов основным способом часть жира теряется. Эти потери называются угаром. Угар складывается из жира, который теряется в результате разбрызгивания, и потерь вследствие дымообразования. Одновременно с угаром жира происходит частичное поглощение его обжариваемым продуктом. Так птица поглощает мало жира, так как этому препятствует влага, выделяющаяся при денатурации белков.

Особенно заметно жиры изменяются при жарке продуктов во фритюре, так как подвергаются длительному нагреванию. Кроме того, мелкие частицы продукта и панировка часто остаются в жире и сгорают, а образующиеся при этом вещества ускоряют разложение жира. При жарке во фритюре преобладают окислительные процессы. В первую очередь окисляются жиры, в состав которых входят непредельные жирные кислоты, имеющие в молекуле двойные связи.

Кроме окислительных процессов, в жирах при фритюрной жарке частично идут и гидролитические процессы за счет влаги обжариваемых продуктов.

Физико-химические изменения, происходящие в жире при жарке, приводят к изменению его цвета, вкуса и запаха. Одна из причин появления темной окраски и ухудшения вкуса - реакция меланоидинообразования. Источником аминных групп для этого процесса могут служить обжариваемые продукты и фосфатиды нерафинированных масел.

Чтобы замедлить процессы, нежелательные во фритюрном жире, и дальше использовать его, следует соблюдать ряд правил:

1. выдерживать необходимую температуру (180-190 С);
2. выдерживать соотношение жира и продукта (при периодической жарке от 4:1 до 6:1, при непрерывной – 20:1);
3. периодическое удаление путем фильтрования мелких частиц, попадающих в жир из обжариваемых продуктов;
4. тщательная очистка жарочных ванн от нагара;
5. сокращение холостого нагрева;
6. использование для жарки во фритюре специальных термостойких жиров промышленного изготовления;
7. использование фритюрниц с холодной зоной;
8. уменьшение контакта жира с кислородом воздуха;
9. осуществление контроля качества гретых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям.

Изменение вкуса, аромата и массы продукта.

При кулинарной обработке мясо птицы значительно меняет свой вкус и аромат. Иногда это обусловлено растворением веществ, содержащихся в птице и придающих им определенный вкус. Но наибольшее значение для формирования вкуса кулинарных изделий имеют процессы, протекающие при тепловой обработке. В вареных и жареных блюдах образуются летучие вещества, которые в сыром мясе птицы не содержатся. При варке птицы происходит расщепление фосфатидов выделяющих фосфористый водород. Появление характерного вкуса птицы при варке обусловлено экстрактивными веществами. При жарке птицы образуются меланоидины, обуславливающие вкус и аромат.

При кулинарной обработке изменяется масса продукта. С одной стороны, масса уменьшается за счет механических потерь, испарения влаги, экстракции растворимых веществ, вытапливания жира, дегидратации белков, потерь летучих веществ.

С другой стороны, масса увеличивается за счет впитывания жира и воды, набухания белков.

Изменение массы определяет выход готовой продукции и устанавливается нормативными документами. Суммарное изменение массы влияет на качество готовой продукции.

Процессы, происходящие при тепловой обработки птицы и дичи.

Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы, ее возраста, упитанности и других факторов. Так, кур, индеек варят, жарят, тушат; гусей и уток- чаще жарят или тушат. Мясо старой птицы варят или тушат. Дичь обычно жарят.

Рубленые изделия из птицы и дичи готовят реже, чем из мяса. Утки и гуси содержат много жира, поэтому готовить из них рубку нецелесообразно, а куры и индейки имеют нежную мякоть и могут быть использованы для приготовления порционных изделий.

Под воздействием нагрева в мясе птицы происходят сложные физико-химические процессы, изменениями белков, жиров, экстрактивных веществ, витаминов.

Уменьшение массы тушек птицы при варке обусловлено, главным образом, выпрессовыванием воды, а при жарке – и вытапливанием жира. Потери массы, связанные с вытапливанием жира, особенно существенны для жирной птицы. Так утки и гуси при варке теряют 25% массы, при жарке – соответственно 35% и 40%. У не жирных кур разница в потере массы при жарке и варке незначительна (соответственно 28% и 31%).

Выделение водорастворимых веществ (белков, экстрактивных и минеральных веществ, витаминов), вытапливание жира приводит к уменьшению пищевой ценности готовой продукции. Белков при варке теряется 7% - 12% общего содержания их, при жарке – 4% - 8%. Количество вытопившегося жира при варке составляет 30% - 35%, а при жарке – 40% - 50%. Потери минеральных веществ составляют при варке 13% – 30%.

При всех способах тепловой обработки в наибольшей степени разрушаются витамин В1 и витамин А. Потери витаминов обусловлены, с одной стороны, их разрушением в процессе тепловой обработки, а с другой – переходом в варочную среду с выделившейся водой и вытопившемся жиром. Размягчение мяса птицы и дичи связано с деструкцией коллагена, переходом его в глютин. Скорость размягчения зависит от вида птицы и ее возраста. Так молодых кур варят 50 – 60 минут, старые тушки -3- 4 часа. Кислая среда ускоряет деструкцию коллагена, на этом основано использование томата при тушении птицы.

После тепловой обработки изменяются и органолептические показатели качества мяса птицы и дичи [[7]](#footnote-7). Оно становится более нежным, сочным, приобретает специфические вкус и аромат. Сочность готовых изделий зависит от способа тепловой обработки. Так, качество птицы, обжаренной в аппаратах с ИК- нагревом, выше, чем обжаренной в электрическом шкафу. Панирование изделий снижает потери воды, растворимых веществ и тем самым способствует улучшению органолептических показателей (сочности, нежности) и повышению пищевой ценности готовых изделий.

В образовании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества продукты реакции меланоидинообразования, продукты распада жиров и других.

2.3 Блюда из отварной и припущенной птицы

Для вторых блюд отваривают чаще всего кур и цыплят, реже – гусей и уток, а для холодных блюд варят также и дичь. Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают для кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при 85 – 90С до готовности. Определяют готовность проколом поварской иглой. Готовую птицу вынимают из бульона и охлаждают. По мере способа их нарубают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранят на мармите. Отпускают птицу по два куска на порцию. При отпуске отварную птицу поливают соусом белым с яйцом или подают натуральной, олив бульоном и растопленным сливочным маслом или жиром птицы. Гарнир – рассыпчатый рис, картофельное пюре, зеленый горошек, овощи в молочном соусе или масле. Гуся или утку при отпуске поливают красным соусом, так как мясо этих птиц темное. Гарнир для них – тушеная капуста, печеные яблоки, маринованные овощи, салат из краснокочанной капусты.

Припускают филе кур и дичи, биточки, тушки цыплят, кур (молодок). Продукты, уложенные в сотейник, заливают бульоном на 1/3 – 1/2 их высоты, добавляют сливочное масло, лимонный сок, соль. Благодаря лимонному соку мясо не только размягчается, но и становится более белым.

Птица под соусом паровым. Припущенную птицу рубят на порции. Бульон используют для приготовления соуса парового. Отдельно припускают шампиньоны или отваривают белые грибы. При отпуске птицу гарнируют, сверху на нее кладут нарезанные готовые грибы и поливают паровым соусом. Гарнир – рис отварной или припущенный.

Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами. Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным маслом, припускают с добавлением бульона, лимонного сока или лимонной кислоты, шампиньонов или белых грибов 12 – 15 минут. При отпуске филе кладут на крутон (ломтик обжаренного белого хлеба), сверху укладывают ломтики грибов, поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном от припускания котлет. Гарниры – рис отварной, припущенный, картофель отварной, стручки отварной фасоли.

2.4. Блюда из жареной и тушеной птицы

Для жарки пригодны все виды домашней птицы и пернатой дичи. Тушки заправляют в кармашек или шпагатом, натирают солью, укладывают с небольшим интервалом на противни, филейной частью вверх, поливают растопленным жиром или смазывают сметаной и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 230 – 250С до образования колера. Затем температуру снижают до 170 – 180С и доводят птицу до готовности, периодически поливая вытекающим из нее соком и жиром. Чем крупнее тушки птицы, тем умереннее должна быть температура жарения.

Порционируют жареную птицу так же как вареную.

Жареных кур, цыплят и индеек отпускают со сложным гарниром, в состав которого включают картофель, жаренный брусочками или стружкой, листья зеленого салата, свежие огурцы и помидоры, маринованные ягоды и сбоку подливают мясной сок.

К жареному гусю подают на гарнир тушеную капусту, рассыпчатую гречневую кашу или печеные яблоки и подливают мясной сок. К жареной утке лучше подавать печные яблоки.

Гусь, утка фаршированные. Обработанные тушки гуся или утки фаршируют картофелем, яблоками или черносливом. Для фарша выбирают одного размера небольшие клубни картофеля и слегка обжаривают их. Яблоки (лучше кислых сортов) очищают от кожицы, удаляют специальным приспособлением семенное гнездо и одновременно нарезают на дольки, посыпают их сахаром. Предварительно замоченный чернослив без косточки посыпают сахаром. Подготовленные тушки жарят в жарочном шкафу 45 – 60 минут, периодически поливая вытопившемся жиром. Готовую птицу рубят на порции и отпускают с фаршем, поливая соком и растопленным маслом.

Цыплята табака. Обработанных цыплят распластывают, разрезая грудку вдоль. Натирают чесноком, солью, смазывают сметаной и жарят на сковороде под прессом. Когда спинка прожарится, цыпленка переворачивают и прожаривают внутреннюю часть.

Жареного цыпленка укладывают на порционное блюдо или тарелку целиком или разрезанным пополам. Вокруг размещают гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на 3 – 4 части, или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, дольки лимона. Украшают листьями салата или веточками зелени. Отдельно в соуснике подают соус ткемали или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.

Дичь жареная в сметанном соусе. Обжаренную и нарубленную на порционные куски дичь заливают соусом сметанным и прогревают на плите 5 – 7 минут. При отпуске дичь гарнируют жареным картофелем и поливают соусом сметанным.

Котлеты натуральные из филе. Жарят котлеты из филе птицы или дичи основным способом на масле. При подаче кладут на крутон, поливают растопленным маслом, рядом укладывают гарнир: картофель жареный или сложный гарнир, состоящий из 3 - 4 видов овощей.

Котлеты по-киевски. Подготовленные фаршированные маслом котлеты жарят во фритюре непосредственно перед подачей и дожаривают в жарочном шкафу. На блюдо или тарелку кладут крутон из пшеничного хлеба или слоеного теста, на него – котлету и поливают маслом. Сбоку помещают тарталетку с зеленым горошком или овощами в молочном соусе. С двух сторон размещают картофель, жаренный во фритюре. На гарнир можно подать свежие фрукты, овощи, украшают зеленью. Отдельно подают соус красный с вином.

Котлеты фаршированные. Подготовленные полуфабрикаты – котлеты из филе птицы, фаршированные грибами с молочным соусом, - жарят во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу 3 – 4 минуты. Подают на крутонах, поливают сливочным маслом, отпускают с картофелем, жаренным во фритюре (пай), зеленым горошком или сложным гарниром. Отдельно подают соус красный с вином.

Птица, жареная во фритюре. Отварных кур, цыплят и индеек рубят на порции, кладут под легкий пресс, панируют в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в тертом белом хлебе. Жарят во фритюре и доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче поливают сливочным маслом и гарнируют картофелем, жаренным во фритюре. Дополнительным гарниром могут служить салаты, маринованные фрукты и ягоды. Отдельно подают соус томатный с вином.

Рагу из птицы. Подготовленные тушки птицы разрубают на куски массой по 40 – 50 грамм (2 – 3 куска на порцию), обжаривают, заливают горячим бульоном, добавляют томатное пюре и тушат 30 – 40 минут. На бульоне от тушения готовят соус, которым заливают мясо, добавляют нарезанные дольки и обжаренные морковь, петрушку, лук и репу и тушат еще 10 минут, а затем кладут обжаренный картофель и доводят до готовности. Отпускают по два – три кусочка на порцию вместе с гарниром и соусом.

Гусь, утка по – домашнему (в горшочках). Подготовленные тушки рубят на куски, обжаривают, закладывают в горшочки, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный шинкованный репчатый лук, лавровый лист, перец, соль. Заливают бульоном так, чтобы продукт был покрыт полностью, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают блюдо в горшочках.

Плов из птицы или дичи. Птицу и дичь рубят на порции по одному куску, обжаривают до образования корочки, добавляют пассерованные мелко нарезанные лук, морковь, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой, доводят до кипения, затем всыпают промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40 – 50 минут в жарочный шкаф.

2.5. Блюда из рубленой птицы

Из птицы и дичи готовят котлетную и кнельные массы. Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

Биточки рубленые из птицы или дичи паровые. Биточки, не панируя, складывают в сотейник, дно которого смазано маслом, и припускают 15-20 минут. Отпускают с отварным или припущенным рисом, картофельным пюре, сложным гарниром (овощи припущенные, горошек зеленый консервированный, картофель отварной или пюре), подлив соусом паровым или белым с яйцом. Дополнительно при отпуске на биточки можно положить ломтики отварных белых грибов или припущенных шампиньонов.

Котлеты рубленые из птицы или дичи жареные. Котлетную массу порционируют, панируют в сухарях; тертом белом хлебе; белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские), формуют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают котлеты с картофелем жареным, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром. При подаче котлеты поливают сливочным маслом.

Биточки рубленные из птицы или дичи, фаршированные шампиньонами. Биточки, фаршированные мелко нарубленными вареными грибами, панируют, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают, полив маслом, с гарниром из картофеля в молоке, картофельного пюре, жареного картофеля и др.

Кнели из птицы паровые. Порционные формочки смазывают маслом, заполняют на ¾ кнельной массой и варят на пару 20 – 25 минут. Кнели можно разделать посредством двух ложек и припустить в сотейнике при слабом кипении в течении 10 – 12 минут. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным сливочным маслом.

2.6. Требования к качеству блюд из птицы

Качество кулинарной продукции как совокупность свойств закладывается на стадии ее разработки, обеспечивается при производстве и поддерживается в процессе реализации [[8]](#footnote-8).

Для количественной характеристики одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, используют единичные или комплексные показатели.

Качество кулинарной продукции, реализуемой населению, как правило, оценивается комплексно. Показатели качества (согласно ГОСТу Р 50763-95 и СанПиН 2.3.2.560-96) делятся на органолептические, микробиологические и физико- химические.

Органолептическая оценка позволяет быстро и просто оценить качество сырья, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что, в свою очередь, дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно- гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования [[9]](#footnote-9). Они обуславливаются тремя группами микроорганизмов:

1. санитарно- показательные: мезофильные, аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и бактерии группы кишечных палочек (колиформы);
2. потенциально- патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (Е.coli), коагулазоположительный стафилококк (S. aureus) и бактерии рода протея (Proteus);
3. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд. Оценка качества кулинарной продукции по физико- химическим показателям включает в себя определение сухих веществ или влаги, массовой доли жира, сахара, поваренной соли, показателей вложения сырья, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести.

У блюд из птицы вначале оценивают внешний вид в целом: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют кулинарную готовность изделия по консистенции и цвету на разрезе [[10]](#footnote-10). После этого оценивают запах и вкус блюда, в том числе соответствие кулинарного использования полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Порционные куски отварной птицы должны состоять из двух частей (филе и окорочка). Цвет – от серо- белого до светло – кремового. Внешний вид – аккуратно нарубленные кусочки уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция – сочная, мягкая, нежная. Запах – птицы или дичи в вареном виде. Вкус - в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птиц.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек – белый, окорочков – серый или светло – коричневый, гуся и утки – светло- или темно- коричневый. Консистенция - мягкая и сочная. Кожа – чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные должны быть золотистого цвета. Консистенция – мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

На поверхности котлет рубленых из кур – светло - золотистая корочка. Цвет на разрезе – от светло – серого до кремово – серого. Консистенция – пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки хранят горячими не более часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки крупной дичи приготовляют по заказу, так как при хранении ухудшается их качество. Блюдо из котлетной массы можно хранить в горячем виде не более 30 минут, тушеные блюда – не более двух часов.

3. Технологическая документация на продукцию общественного питания

Предприятия общественного питания на весь ассортимент изготовляемых по сборникам рецептур блюд (изделий) должны иметь технологические карты (ТК). ТК – это документ, предназначенный для применения исполнителем при приготовлении продукции и содержащий:

 рецептуру (расход сырья по массе брутто и нетто, выход полуфабриката и готовой продукции на одну единицу в граммах), расход продуктов (нетто) на определенное количество изделий (блюд) (килограммов, литров);

 технологию приготовления блюд или изделий с указанием последовательности технологического процесса, описанием режимов механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов (температурный режим и продолжительность обработки), особенностей порционирования и оформления;

 требования к качеству по органолептическим показателям – внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу и запах.

В технологических картах на блюда специального назначения указывают также их пищевую ценность по ряду показателей в зависимости от видов питания: детского, диетического, лечебно – профилактического, рационального питания организованных коллективов (прил.А, Б, С, Д, Е).

 Технико – технологические карты (ТТК) составляют согласно Временному порядку разработки и утверждения ТТК на новые фирменные блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии или его филиалах[[11]](#footnote-11).

 Технология приготовления блюд (кулинарных изделий) в ТТК должна обеспечить соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

 Срок действия ТТК определяет само предприятие.

 При производстве кулинарной продукции по действующим Сборникам технологических нормативов изготовитель вправе вносить в рецептуры некоторые изменения с учетом норм взаимозаменяемости продуктов, но не допускать нарушений санитарных правил, технологического режима производства продукции, приводящих к ухудшению потребительских свойств и качества.

 ТТК включает в себя следующие разделы:

1. Наименование изделия и область применения ТТК. Указывают точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения; приводят перечень конкретных предприятий (филиалов), а также подведомственных предприятий, которым дано право производить и реализовывать данное блюдо (изделия).
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия). Указывают все виды продуктов для данного блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТов, ОСТов, ТУ) и имеют сертификат качества и удостоверения качества для определенных продуктов.
4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий (блюд). Указывают нормы закладки продуктов (брутто, нетто) на 1, 10 или более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание, особо выделяя режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия); перечисляют используемые пищевые добавки, красители и др.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюда (изделия). Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи, порядок его реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки.
7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели , физико – химичесие и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763 – 95.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда или изделия (г на 100г, ккал), используя справочные таблицы «Химический состав пищевых продуктов», одобренные Минздравом РФ, которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно – профилактическое, детское питание и т.п.)

При разработке ТТК на новые мучные, кондитерские и булочные изделия указывают наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты и на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход готовой продукции, влажность.

В технологии приготовления описывается последовательность технологического процесса: приготовления теста, формование и выпечка полуфабриката, отделка.

В требованиях к качеству по органолептическим показателям приводятся характеристики полуфабриката и готового изделия; нормы регламентируемых физико – химических показателей даются для выпеченных и отделочных полуфабрикатах в процентах:

массовая доля влаги;

массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество;

массовая доля жира в пересчете на сухое вещество и др.

Остальные разделы ТТК на мучные, кондитерские и булочные изделия аналогичны вышеуказанным.

Каждая ТТК получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик. Утверждает ТТК на новые или фирменные блюда (изделия) руководитель предприятия (или его заместитель) (прил.Ж, З).

Порядок выполнения расчетов приведен в таблице «Химический состав пищевых продуктов» [11]. Используя справочные данные, можно рассчитать химический состав сырьевого набора (исходных продуктов) с учетом отдельных компонентов по массе нетто (съедобной части). Затем определяют содержание искомого вещества в блюде (изделии) с учетом величины сохранности вещества и массы набора (полуфабриката) при тепловой.

При кулинарной обработке изменяются масса и влажность готового продукта по сравнению с исходным. Эти два показателя находятся, как правило, в обратной зависимости друг от друга, хотя на их ношение влияют и другие, часто трудно учитываемые, внешние причины. Поэтому при расчете следует учитывать изменения в содержание сухих веществ.

Степень таких изменений сухих веществ (потерь) при технологической обработке Ссв процентах рассчитывают по формуле:

, (1)

где Мг – масса готового продукта (блюда, изделия),г

 Вг- содержание сухих веществ в 100г готового продукта (блюда, изделия),г

 Ми – масса исходного продукта

 Ви – содержание сухих веществ в 100г исходного продукта

Для расчета физико-химических показателей и пищевой ценности блюд, кулинарных изделий необходимо знать: рецептуру блюда (изделия) по массе нетто (съедобной части); химический состав пищевого сырья, используемого для приготовления изделия с учетом поглощаемого жира для жарки, добавляе­мом поваренной соли, поглощаемой продуктами или неотделяемой в рецептуре воды; способы тепловой обработки; выход готового блюда (изделия); величину сохранности пищевых веществ при использованных способах тепловой обработки полуфабрикатов.

После выяснения всех необходимых данных расчет производят по каждому пищевому веществу следующим образом.

Вначале суммируют содержание искомого вещества в сырьевом наборе, исходя из нормы закладки и содержания его в сырье. В результате получают величину *Ки -* содержание пищевого компонента в граммах или миллиграммах на 100 г съедобной части сырьевого набора. Величину сохранности пищевого компонента *Св* находят по поличным данным или формуле (2), сохранность массы *См -* по табличным данным и с помощью аналогичной формуле (3).

, (2)

 , (3)

 Расчет содержание пищевого компонента в граммах на 100г блюда Кг осуществляется по формуле (4)

 (4)

где Кг – содержание вещества в 100г сырьевого набора, г

 СВ– сохранность вещества при тепловой обработки, %

 СМ- сохранность массы изделия при тепловой обработке, %

Пищевую ценность определяют по содержанию белков, жиров и углеводов в граммах на 100г продукции.

Энергетическую ценность изделия (блюда) А в килокалориях определяют по формуле (5)

 А=(Б+У)\*4+Ж\*9, (5)

где: Б- белки

 У- углеводы

 Ж – жиры

4- калорический коэффициент для белков и углеводов

9- калорический коэффициент для жиров

Расчет пищевой и энергетической ценности приведен в таблице 1.

Таблица 1- Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Окорокафаршированные».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, продуктов, п/ф | Норма закладки на 1 порцию, г | Химический состав, г | ЭЦ, ккал |
| брутто | нетто | Сухие вещества | Белки | Жиры | Углеводы |
| % | г | % | г | % | г | % | г |
| Окорока куриные | 345 | 300 | 38,1 | 114,3 | 18,2 | 54,6 | 18,4 | 55,2 | 0,7 | 1,5 |  |
| Сыр «Голландский» | 16,2 | 15 | 59,5 | 8,92 | 26 | 3,9 | 26,8 | 4,02 | - | - |  |
| Ядро арахиса | 5 | 5 | - | - | 29,2 | 1,46 | 50,2 | 2,51 | 10,8 | 0,54 |  |
| Соль | 2 | 2 | 99,8 | 2 | - | - | - | - | - | - |  |
| Масло растительное | 10 | 10 | 99,9 | 10 | - | - | 99,9 | 9,99 | - | - |  |
| Петрушка (зелень) | 2,5 | 2,5 | 15 | 0,37 | 3,7 | 0,1 | 0,4 | 0,01 | 8 | 0,2 |  |
| Сохранность при запекании % |  | 69 | 90 |  | 90 |  | 70 |  |  |  |  |
| Майонез | 5 | 5 | 75 | 3,75 | 2,8 | 0,14 | 67 | 3,35 | 2,6 | 0,13 |  |
| Соус томатный острый | 5 | 5 | 29,4 | 1,47 | 2,5 | 0,125 | - | - | 21,8 | 1,09 |  |
| Выход |  | 200 |  | 140,81 |  | 60,325 |  | 75,08 |  | 3,46 | 930,86 |

Для расчета химического состава блюда выписывают набор продуктов по массе нетто (г), а затем химический состав продуктов (%), используя справочные таблицы [23, 24]. Данные справочных таблиц о содержании основных веществ (сухие вещества, белки, жиры углеводы), приведенные в граммах на 100 г продукта (%), заносятся графы 4. 6, 8, 10 табл. 1. Пересчет производят на массу продукта, указанную в рецептуре. В справочных таблицах указывается содержание воды. Содержание сухих веществ в 100 г продукта определяется kак разница «100 - содержание воды». Так. для окорока куриного 100 – 61,9=38,1 . Полученные данные заносят в графы 5, 7, 9, 11.

Например, содержание белка в 100 г окорока куриного -18,2 г, по рецептуре в расчетном блюде закладывается 300г окороков. Следовательно, содержание белка составит г:

100г-18,2% х=300\*18,2% / 100%=54,6г

300-х%

Аналогично при необходимости рассчитывается содержание жира, углеводов и других компонентов. Затем определяется сохранность массы и пищевых веществ для продуктов, подвергаемых тепловой обработке: окорока куриные- при жарке по аналогу в справочных данным «Потери пищевых веществ при основных типах тепловой кулинарной обработки» [12] или по разнице100 - потери», если известны потери (по Сборнику рецептур или аналогу рецептуры). Данные о сохранности заносят в таблицу и, используя формулу (4), проводят расчет содер­жания веществ в полуфабрикате. Расчетные данные заносят в соответствую­щие графы таблицы.

Энергетическую ценность изделия (блюда) А в килокалориях определяют:

 А=(Б+У)\*4+Ж\*9= (60,325+3,46)\*4+75,08\*9=930,86 ккал

Оценка качества кулинарной продукции по физико-химическим показателям включает в себя определение сухих веществ или влажности, массовой доли жира, сахара, поваренной соли, показа­телей вложения сырья, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести. При контроле качества продукции в санитарно-технологических пищевых лабораториях используются методы иссле­дования нормируемых показателей по ГОСТам в зависимости от ассор­тимента полуфабрикатов, блюд, изделий.

Потери при изготовлении и порционировании горячих блюд и соусов равны 10 и 15% соответственно. Отсюда минимально допусти­мое содержание сухих веществ во вторых блюдах *Хтт* в граммах будет равно:

Хmin=0.9(C0+2), (6)

где: С0- количество сухих веществ в блюде, рассчитанное по рецептуре и

 таблицам химического состава пищевых продуктов, г;

 2-количество поваренной соли, добавленной в блюдо массой 200 г, г;

Хmin=0.9(140,81+2)=128,53

Потери жира в зависимости от методов, использованных для его определения, различны. Так, при определении жира экстракционно-весовым методом в расчетах минимально допустимого его содержания по рецептуре учитывают потери (% общего содержания чистого жира в граммах, введенного в блюдо): В закусках 5, в супах 10, в горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы для жареных и тушеных 15, для отварных и запеченных 10, в гарнирах 15.

Микробиологические данные указаны в микробиологических нормативах продукции [7].

Заключение

Блюда из птицы и кролика питательны, легко усваиваются организмом. Содержание полноценных белков в мясе птицы несколько выше, чем в говядине. Жиры птицы имеют низкую температуру плавления вследствие более высокого содержания ненасыщенных жирных кислот. Специфические вкус и запах, присущие блюдам из птицы, обусловлены относительно высоким содержанием экстрактивных веществ (1,5…2,5%). В мясе птицы в значительных количествах содержаться минеральные вещества (особенно кальций и фосфор), а также витамины (А, группы В)

 Мясо пернатой дичи в отличии от мяса птицы содержат больше белков и экстрактивных веществ, но меньше жира. Оно менее нежное, характеризуется более темной окраской, имеет специфический вкус и аромат. Особо ценятся легкая горчинка и смолистый запах.

Блюда из нежирной птицы и кролика широко используют в детском и лечебном питании.

Гарниры из круп и картофеля обогащают блюда из птицы, дичи и кролика углеводами, а овощные – витаминами и минеральными веществами.

По виду тепловой обработки блюда из кур, птицы, дичи и кролика классифицируют на отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные.

Выбор способа тепловой обработки зависит от вида птицы, ее возраста, упитанности и других факторов. Так, кур, индеек варят, жарят и тушат; гусей и уток – чаще жарят и тушат. Мясо старой птицы варят или тушат. Дичь обычно жарят.

Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергнуть их тепловой обработке целиком, поэтому порционируют их обычно после варки и жаренья и только при приготовлении некоторых блюд птицу нарубают до тепловой обработки.

После тепловой обработки изменяются и органолептические показатели мяса птицы и дичи. Оно становится более нежным, сочным, приобретает специфические вкус и аромат. Сочность готовых изделий зависит от способа тепловой обработки. Панирование изделий снижает потери воды, растворимых веществ и тем самым способствует улучшению органолептических показателей (сочности, нежности) и повышению пищевой ценности готовых изделий.

В формировании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества, продукты реакции меланоидинообразования, продукты распада жиров и др.

Термины и определения

1. Банкетное блюдо: Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов
2. Блюдо: Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное
3. Варка: Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара
4. Взбивание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы
5. Гарнир: Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия
6. Жарка: Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки
7. Заказное блюдо (Ндп. порционное блюдо): Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя вкуса и внешнего вида
8. Запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности и образования корочки
9. Интенсивное охлаждение кулинарной продукции: Быстрое охлаждение кулинарной продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения
10. Качество кулинарной продукции: Свойства кулинарной продукции, обусловливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств
11. Кляр: Жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре
12. Кнельная масса: Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре готовности
13. Котлетная масса: Измельченная мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением хлеба
14. Кулинарная готовность; готовность: Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу
15. Кулинарная обработка пищевых продуктов: Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления
16. Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат**:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности в пищу
17. Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности: Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие
18. Кулинарная продукция: Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
19. Кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной
20. Льезон: Смесь сырых яиц, соли, молока или воды, в которой смачивают полуфабрикат перед панированием
21. Маринование: Химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах пищевых органических кислот, с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции
22. Меню (Нрк. прейскурант): Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены
23. Механическая кулинарная обработка (Ндп. первичная обработка, холодная обработка): Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов
24. Нарезка: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма
25. Общественное питание: Совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции
26. Обжарка: Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств
27. Отходы при кулинарной обработке (Нрк. отходы при первичной обработке): Пищевые и технические остатки, образуемые в процессе механической кулинарной обработки
28. Охлаждение кулинарной продукции: Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры кулинарной продукции с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования
29. Охлажденное блюдо (кулинарное изделие): Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению
30. Панирование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки
31. Пассерование: Жарка отдельных видов продуктов с жиром при температуре 120°С с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ
32. Подпекание овощей: Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира
33. Порция: Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем
34. Потери при кулинарной обработке: Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
35. Припускание: Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку
36. Разогрев блюд (кулинарных изделий): Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд (кулинарных изделий) прогреванием до температуры 80-90°С в центре продукта
37. Рецептура (кулинарной продукции) (Нрк. раскладка): Нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции
38. Рыхление: Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки
39. Соус (Ндп. подлива, подливка): Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата
40. Тепловая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности
41. Термостатирование блюд: Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления
42. Тушение: Припускание продуктов с добавлением пряностей и приправ или соуса
43. Фарш: Измельченная или протертая масса из продуктов, подвергнутых предварительно механической или тепловой обработке
44. Фарширование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов
45. Фирменное блюдо: Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия
46. Химическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов
47. Шинкование: Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски
48. Шпигование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы.

Список используемых источников

ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"

ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"

ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
 СанПиН 2.4.5.2409-08

1. «Миллион меню лучших кулинаров России» Ильиных Н.В. 2008 – 217с

2. Журнал «Школа гастронома» № 16. 2006г

 Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с

 3. Микробиологические нормативы продукции вырабатываемой

 организациями общественного питания

 4. Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с

 5. Самые вкусные блюда из птицы /авт.-сост. Н.Е Крестьянова –М.: АСТ Владимир: ВКТ, 2008-62

 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва изд. Хлебпродинформ 1996г

 7. Справочник «Химический состав пищевых продуктов»

 8. Справочник «Потери пищевых веществ, при основных типах тепловой кулинарной обработки».

 9.Технология приготовления пищи». Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с

 10. Журнал «Школа гастронома» № 16. 2006г. Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с

11. Требование к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и изделий. М., «Экономика», 1969г – 87с

1. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения" [↑](#footnote-ref-1)
2. Технология приготовления пищи». Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с (с 23). [↑](#footnote-ref-2)
3. Технология приготовления пищи». Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с (с 31) [↑](#footnote-ref-3)
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва изд. Хлебпродинформ 1996г [↑](#footnote-ref-4)
5. Технология приготовления пищи». Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с (с 53) [↑](#footnote-ref-5)
6. Технология приготовления пищи». Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина Под редакцией М. А. Николаевой, 2001 – 480с (с 59). [↑](#footnote-ref-6)
7. Справочник «Потери пищевых веществ, при основных типах тепловой кулинарной обработки». [↑](#footnote-ref-7)
8. Требование к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и изделий. М., «Экономика», 1969г – 87с (с 13). [↑](#footnote-ref-8)
9. Микробиологические нормативы продукции вырабатываемой организациями общественного питания. [↑](#footnote-ref-9)
10. Требование к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и изделий. М., «Экономика», 1969г – 87с (с 13). [↑](#footnote-ref-10)
11. Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с (с 5). [↑](#footnote-ref-11)