**Группа 27**

**Задание за 02.06.20.**

***Практическая работа № 17***

**Тема:** Тренинг по освоению правил по обработке домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

**Цель:** Освоить правила по обработке домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее**.**

**Задания:**

**1.** Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?

**2**. Как подразделяется птица по упитанности и качеству?

**3**. Какие существуют способы заправки птицы и дичи?

**4**. Перечислите достоинства различных способов заправки птицы

**5**. Перечислите недостатки различных способов заправки птицы

**6**. Какие отходы от птицы используют для приготовления блюд?

**7**. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 8…150С.
2. Отрубают голову.
3. Опаливают.
4. Натирают мукой или отрубями.
5. Отрубают ноги на 1…2 см ниже заплюсневого сустава.
6. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
7. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
8. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
9. Крылья отрубают по локтевой сустав.
10. Тушку промывают.
11. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости (желудок, печень, сердце, лёгкое).
12. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну, или две нитки).

**8.** Какие способы заправки применяют?

**9.** Перечислите достоинства различных способов заправки птицы

**10**. Перечислите недостатки различных способов заправки птицы

**11**. Составить схему приготовления котлетной массы из птицы

**12**. Составить технологическую схему приготовления следующих полуфабрикатов:

А. приготовления котлет натуральных

Б. приготовления птицы по – столичному

В. приготовления биточков

**13**. Перечислите виды панировок

**Контрольные вопросы (тест)**

**Выберите правильный вариант ответа**

1. Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

2. Тушки сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;

б) в «мешочек»;

в) клювом.

3. Какова цель заправки птицы?

а) придать ей компактную форму;

б) ускорить процесс тепловой обработки;

в) удобнее нарезать на порционные куски.

4. Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты по - киевски

б) шницель по – столичному

в) котлеты Пожарские

5. Из чего приготовляют котлеты по – киевски?

а) из куриных ножек;

б) из филе птицы;

в) из котлетной массы.

6. В чём панируют шницель по – столичному?

а) в белой панировке;

б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой;

в) в красной панировке.

7. Как разделывают котлетную массу для котлет Пожарских?

а) по 1 – 2 шт. на 1 порцию;

б) по 2 – 3 шт. на 1 порцию;

в) по 3 – 4 шт. на 1 порцию.

8. Как готовят котлеты Пожарские?

а) из куриных ножек;

б) из филе птицы;

в) из котлетной массы.

9. Как панируют котлеты из филе кур?

а) в сухарях;

б) в хлебной соломке;

в) в белой панировке.