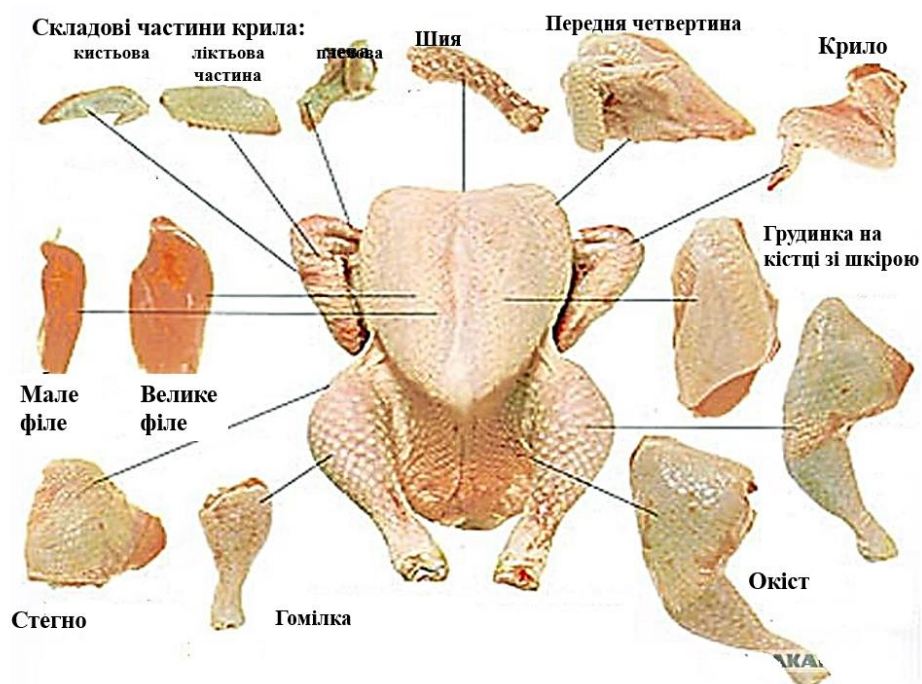
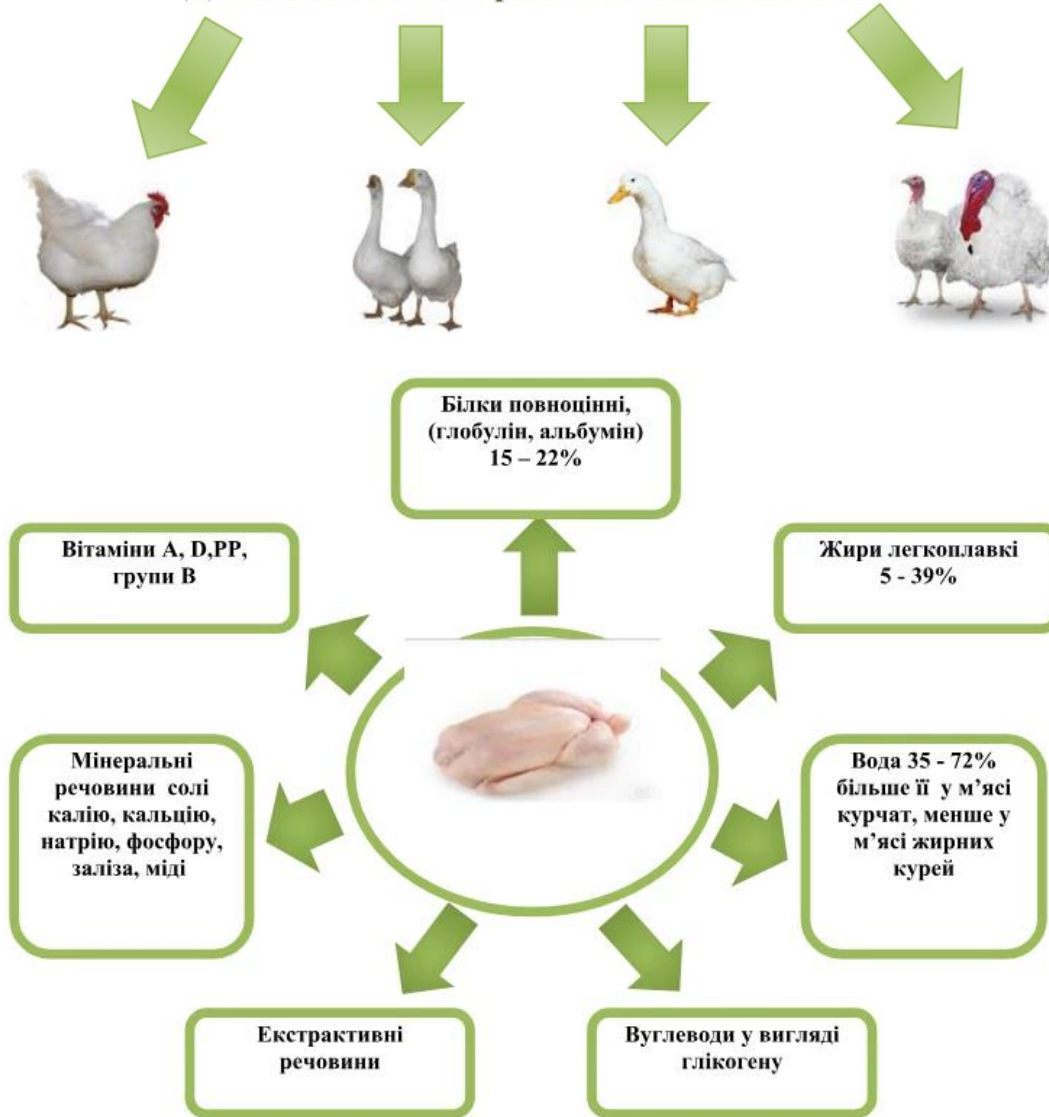


ХІМІЧНИЙ СКЛАД СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

До сільськогосподарської птиці належать:

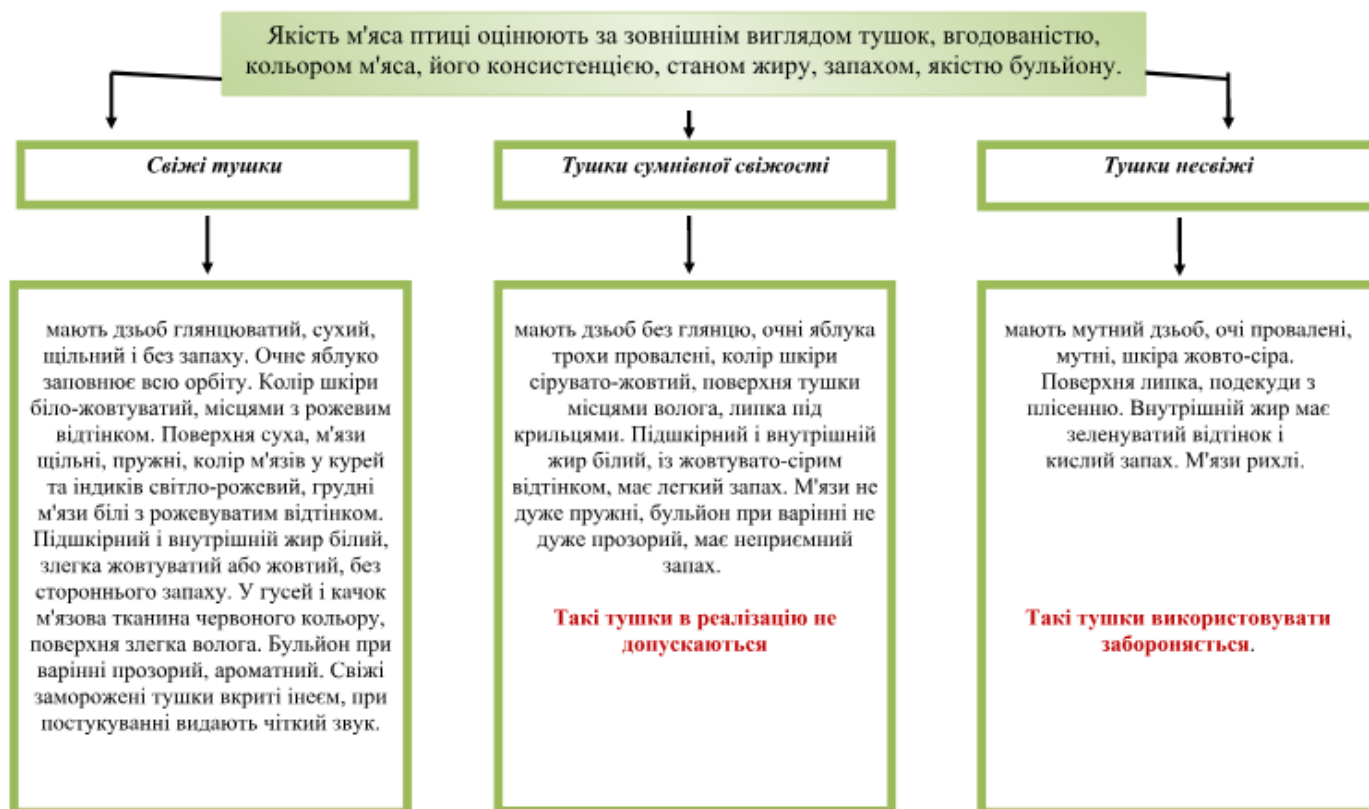


КЛАСИФІКАЦІЯ М'ЯСА ПТИЦІ

К л а с и фі ка ці я м' я с а п т и ц і	ВИДОМ	→	<p style="text-align: center;">поділяють на <i>куряче, качаче, гусяче, індиче</i></p>
	ВІКОМ	→	<p style="text-align: center;">поділяють на <i>молоду і дорослу</i>.</p> <p><i>Молода птиця</i> має неокостенілий, хрящовий кіль грудної кістки і неороговілий дзьоб. На ногах у курчат та індичат ніжна, еластична луска, у півнів — м'які рухливі шпори у вигляді горбиків, у гусенят і каченят — ніжна шкіра.</p> <p><i>У дорослої птиці</i> твердий, окостенілий кіль грудної кістки й ороговілий дзьоб, курей та індиків на ногах тверда луска, у півнів та індиків — тверді ороговілі шпори, в гусей і качок — тверда шкіра.</p>
	СПОСОБОМ ОБРОБКИ	→	<p style="text-align: center;">тушки птиці бувають</p> <p><i>напівпотрошені</i> — з видаленим кишечником; <i>потрошені</i> — без внутрішніх органів (крім нирок, легень і сальника), злови, шиї і ніг; <i>потрошені з комплектом потрухів і з шисю</i> — потрошені тушки, порожнину яких укладений комплект потрухів (печінка, серце, шлунок).</p>
	ТЕРМІЧНИМ СТАНОМ	→	<p style="text-align: center;">тушки птиці бувають</p> <p><i>остиглі</i> (з температурою в товщі м'язів не вище 25°C), <i>охолоджені</i> (з температурою 0-4 °C) і <i>заморожені</i> (з температурою не вище -6 °C).</p>
	ВГОДОВАНІСТЮ І ЯКІСТЮ ОБРОБКИ	→	<p style="text-align: center;">тушки птиці поділяють на <i>I і II категорії</i>.</p> <p><i>Тушки птиці I категорії</i> мають добре розвинені м'язи, кіль грудної кістки злегка виділяється. Підшкірний жир у гусей і качок вкриває всю тушку, крім гомілки і крилець; у курей та індиків жир відкладений в ділянці живота, грудей і на спині (у вигляді суцільної смуги). Птиця має бути добре обробленою, чистою, без синяків. Допускаються поодинокі колодочки пір'я і легке садно шкіри в одному-двох місцях (крім грудей).</p> <p><i>У тушок II категорії</i> м'язи розвинені задовільно. Кіль грудної кістки виділяється. У нижній частині спинки і живота незначні відкладення підшкірного жиру, в курчат і каченят може не бути жирових відкладень при задовільно розвинених м'язах тушки. Допускається незначна кількість колодочок пір'я і не більше трьох розривів шкіри. Тушки старих півнів, які мають шпори 15 мм завдовжки, незалежно від вгодованості відносять тільки до II категорії.</p> <p><i>Тушки птиці усіх видів, які не відповідають вимогам II категорії, належать до худой.</i></p>

КЛАСИФІКАЦІЯ М'ЯСА ПТИЦІ

Узагальнююча таблиця



КЛАСИФІКАЦІЯ ДИЧИНИ

Узагальнююча таблиця

ЛІСОВА



ГІРСЬКА

СТЕПОВА



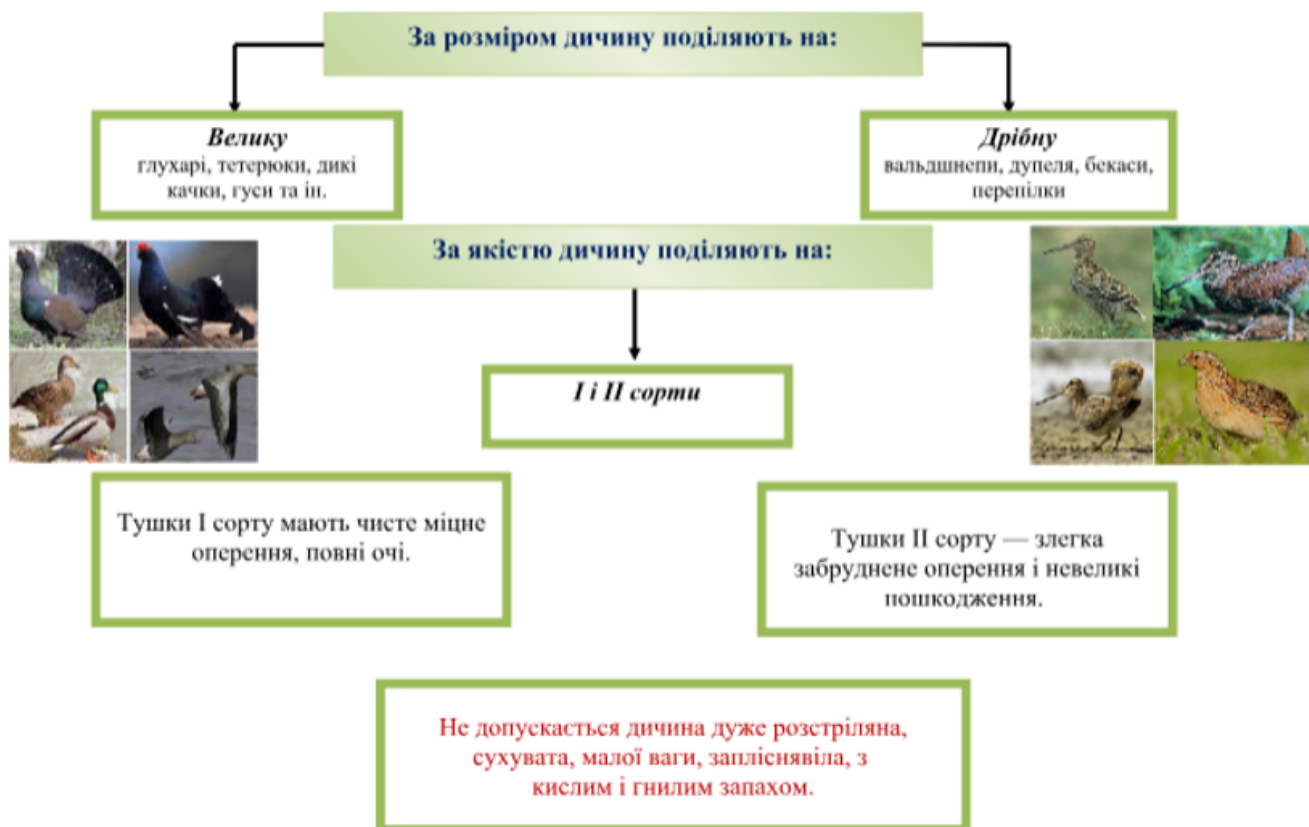
ВОДОПЛАВНА

БОЛОТЯНА



КЛАСИФІКАЦІЯ ДИЧИНИ

Узагальнююча таблиця



жиру (1-2 %)

Мінеральні солі
кальцію, фосфору,
заліза, кобальту, міді
(1,3-1,6 %)

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ ПТИЦІ

Розморожування

Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18 °С. Для цього з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між собою.

Обсмалювання



Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати. Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир.

Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець

Відрізають крильця, шийку, ніжки. Кінцівки крил відрубують від ліктьового суглоба, а ніжки від зап'ясткового суглоба, шию по останньому шийному хребцю.

Потрошіння



Ножом роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір — волю і стравохід.

Промивання



Промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15 °С)

Птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБРОБКИ ДИЧИНИ

Розморожування



Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18 °С. Для цього з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між собою.

Обскубування



Обскубування починають з шийки. При цьому захоплюють декілька пір'їн і вискубують у протилежному до їх росту напрямку. Щоб шкіра не прорвалася, її натягують пальцями лівої руки в місцях вискубування пір'я. Шкіра захищає дичину від висихання при смаженні.

Обсмалювання



Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати. Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир.

Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець



Відрізають крильця, шийку, ніжки. Кінцівки крил відрубують від ліктьового суглоба, а ніжки від зап'ясткового суглоба, шию по останньому шийному хребцю.

Потрошіння



Ножом роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір — воло і стравохід.

Промивання



Промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15 °С)



Дрібну дичину (вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок) не обсмалюють, знімають шкіру з голови і шийки, видаляють очі і потрошать крізь розріз спинки (біля основи шиї), виймають шлунок, серце, легені, воло і стравохід.