**Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»**

**Методическая разработка**

 **Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Пацё Полина Андреевна**

**Мастер производственного обучения**

**2018**

**Схема обработки мяса диких животных**

Мясо

**Мясо**

 Охлажденное Мороженное Остывшее

Размораживание

Медленное Быстрое

Зачистка от загрязнения и клейма

Обмывание теплой водой

Обмывание холодной водой

Обсушивание

Разделка туш на части

Обвалка и жиловка

Зачистка крупнокусковых и полуфабрикатов

Приготовление полуфабриката

 Порционных Мелкокусковых Рубленных

Натуральные панированные Натуральные С хлебом

**Кулинарный разруб мяса диких животных**

**Полутуша кабана (медведя)**



1 – шейная часть

2 – лопаточная часть

3 – корейка (реберная и почечная части)

4 – вырезка

5 – окорок

6 – грудинка

**Полутуша дикой козы**



1 – шейная часть

2 – лопаточная часть

3 – корейка (реберная и почечная часть)

4 – тазобедренная часть 5 – грудинка

**Полутуша зайца**



1 – лопатка

2 – грудинка

3 – седло (почечная часть)

4 – задняя нога

**Полутуша оленины (лося)**



1 – шейная часть

2 – подлопаточная часть

3 – спинная часть длинейшей мышцы спины, или толстый край

4 – поясничная часть

5 – вырезка

6 – тазобедренная часть (а – внутренний кусок, б – наружный кусок, в – боковой кусок, г – верхний кусок)

7 – пашина

8 – покромка

9 – грудинка

10 – лопаточная часть (д – заплечная, е – плечевая)

**Схема обработки зайца**

* Удаление печенки, легких и сердца
* Срезание клейма
* Обрубка концов передних и задних лап
* Промывка тушек
* Разрубка тушки на части: лопатку, окорочка, переднюю ( по 5 и 6-е ребро) и поясничную часть

**Кулинарное использование мяса диких животных**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид мяса  | Части мяса  | Кулинарное использование  |
| Медвежатина, мясо кабана  | Шейная часть, лопаточная часть, грудинка  | Для варки крупным куском, тушение крупно – кусковыми, порционными и мелким кусками, для рубленных изделий |
| Окорок, вырезка, корейка  | Для жаренья порционными кусками  |
| Мясо дикой козы  | Шейная часть, лопаточная часть  | Для тушения и варки  |
| Корейка, окорок  | Для жаренья  |
| Грудинка  | Для варки  |
| Оленина и лосятина  | Вырезка, толстый и тонкий край  | Для жаренья крупным, порционным и мелким кусками |
| Лопаточная, подлопаточная, покромка и грудинка  | Для варки крупным куском, для тушения мелким и порционным куском  |
| Верхний, внутренний куски тазобедренной части  | Для тушения мелким, крупным и порционным кусками, для жаренья  |
| Боковой и наружный кусок тазобедренной части  | Для тушения  |
| Задняя часть (окорок, поясничная) | Для жаренья и рубленных изделий  |

**Схема механической обработки пернатой дичи**

* Оттаивание при t не выше 15с, 5-10 часов
* Ощипывание (начинают с шеи в противоположном направлении)
* Опаливание (для удаления пуха и пера)
* Удаление крыльев, голов, шеи и ножек
* Потрошение
* Дочистка
* Промывание (t не выше 15с)
* Обсушивание
* Заправка ( в кармашек, в 1 нитку. В 2 нитки, ножка в ножку, клювом)

**Заправка дичи**

В 2 нитки В 1 нитку Ножка в ножку Клювом

 (мелкая дичь) Болотная дичь

***В одну нитку (крестом)***заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаски­вают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола.

После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

***Ножка в ножку*** заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной нож­ке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.

***Клювом*** заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тяпкой раз­дробляют кости ножек в голенях, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

**Обработка морепродуктов и рыбы для сложных блюд**

К морепродуктам относятся:

* Кальмары
* Крабы
* Креветки
* Осьминоги
* Лангусты
* Лобстеры
* Мидии
* Морская капуста
* Устрицы
* Трепанги и др.

**Характеристика и пищевая ценность морепродуктов**

**Кальмары** – богат белком, хорошо усваивается организмом, подходит для детского и диетического питания.

**Креветки** - богаты белком, жиро – растворимыми витаминами.

**Крабы** – являются физиологически ценным продуктом питания, белка от 11 до 19%, влаги от 80 до 82%.

**Мидии -** съедобными частями мидий является- мускул с мантией и
внутренности, богаты микроэлементами (цинк, медь, йод) около 20 незаменимых кислот.

**Устрицы -** В мясе устриц содержатся все незаменимые аминокислоты
в необходимых количествах для организма человека. На
стол подаются только безупречно свежие устрицы.

**Лангусты и омары –** считаются деликатесом, богаты различными микро и макро – элементами (фосфор, кальций, калий, натрий, медь).

**Трепанги** - содержит большое количество белковых структур, органических кислот и минеральных солей. Благодаря уникальному сочетанию нутриентов продукт оказывает тонизирующее, иммуноукрепляющее и бактерицидное действия на организм.

**Морские Гребешки -** Морские гребешки имеют очень богатый и разнообразный состав, так как в их мясе содержится большое количество белка, а еще минералов: магний, йод, железо, фосфор, медь, цинк, марганец, кобальт.