**Тема: Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.**

**Задание 1** Изучить теоретические сведенья

*Классификация мяса домашней птицы.* Мясо домашней птицы подразделяют по виду, возрасту, способу и качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию. В зависимости от вида и возраста различают тушки птицы молодой (цыплят, цыплят- бройлеров, утят, гусят, индюшат, цесарят) и взрослой (кур, уток, гусей, индеек, цесарок). По способу обработки тушки подразделяют на полупотрошеные (с удаленным кишечником и неотделенными головой и конечностями); потрошеные (удалены внутренние органы, голова, ноги, крылья до локтевого сустава; без вложенных потрохов и с вложенными потрохами). По термическому состоянию тушки могут быть остывшими (температура не выше 25°С), охлажденными (температура О—4°С) и морожеными (температура не выше —6°С). По упитанности и качеству обработки тушки всех видов птицы подразделяют на две категории: I и II.

**Дичь**В зависимости от места обитания дичь бывает боровой (лесной.; горной; степной; водоплавающей —; болотной. В зависимости от способа добычи дичь бывает стреляная (добытая отстрелом) и давленая (добытая силками). В реализацию дичь поступает в оперении (чтобы можно было распознать ее вид и пол).

*1. По возрасту и виду тушки птиц классифицируют на:*

а) тушки молодых птиц к ним относят цыплят, утят, индюшат, цесарок с твёрдым, окостеневшим отростком грудной кости, с эластичной и нежной кожей. Тушки цыплят и индюшат должны иметь плотно прилегающую гладкую чешую и неразвитые шпоры на ногах в виде бугорков. Тушки утят и гусят должны быть с нежной кожей на ногах и не огрубевшим клювом.

б) тушки взрослых птиц – к ним относят кур, гусей, индеек, и цесарок с твёрдым окостеневшим отростком грудной кости, ороговевшим клювом и грубой чешуёй на ногах.

*2. По способу обработки:*

а) полу потрошеные – это тушки птиц с удалённым кишечником.

б) потрошеные – это тушки птиц, у которых удалены внутренние органы (кроме почек, легких и сальника), голова – по второй шейный позвонок, ноги – по заплюсневый сустав, шея (без кожи) – у основания. В полость потрошеных тушек вкладывают комплект обработанных потрохов: печень, сердце, мышечный желудок и шею. Допускается выпуск потрошеных тушек без комплекта пищевых потрохов.

*3. По термическому состоянию:*

а) парное – это мясо только что убитой птицы, сохранившее теплоту тела. Парное мясо с предприятий не выпускают, так как оно может быстро приобрести нежелательные товарные признаки и низкое санитарное качество.

б) остывшее – это мясо, которое в тушках после их разделки подвергнуто остыванию при температуре окружающей среды не менее 6 часов.

в) охлаждённое – это мясо, подвергнутое двух – трёхсуточной выдержке в остывочных камерах и приобретшее в толще мускулатуры (у костей) температуру от 0° до 4°С.

г) подмороженное – это мясо, которое в толще мускулатуры имеет температуру выше -6°С.

д) мороженное – это мясо, которое после замораживания должно иметь температуру в толще мускулатуры -6°С и ниже.

е) дефростированное – это мясо, медленно размороженное в специальных камерах (дефростерах) до температуры в толще мускулатуры от 1° до 4°С. Дефростированное, как и мороженное мясо используется только для промышленной переработки.

ж) оттаянное – это мясо, которое, в отличие от дефростированного, разморожено в обычных условиях. Пищевая ценность такого мяса ниже, чем дефростированного, так как размороженное мясо теряет часть мясного сока и ослизняется с поверхности.

*4. По пищевому назначению:*

а) столовое мясо – к нему относят мясо, отвечающее техническим условиям, в ГОСТе. Его выпускают в торговую сеть для реализации или для использования на предприятиях общественного питания.

б) мясо, подлежащее промышленной переработке – к такому относят мясо, пригодное для пищевых целей, но не соответствующее нормативам, предусмотренных ГОСТом для выпуска в торговую сеть. Мясо, подлежащее промышленной переработке, используют для выработки консервов, колбасных изделий, копченостей или полуфабрикатов (33).

*5. Тушки птиц всех видов по упитанности и качеству обработки классифицируются на:*

а) мясо птиц 1 категории. Оно должно иметь хорошо развитые мышцы, у уток, индеек и цесарок должны быть значительные отложения подкожного жира, в области живота, груди и в виде сплошной полоски на спине; киль грудной кости не выделяется.

Мясо птиц молодняка 1 категории должно иметь хорошо развитые мышцы; у цыплят видны отложения подкожного жира в области нижней части живота в виде прерывистой полоски на спине; киль грудной кости может слегка выделяться. У утят, гуся и индюшат подкожный жир на груди и животе; киль грудной кости не выделяется.

б) мясо птиц 2 категории. Оно должно иметь удовлетворительно развитые мышцы; у кур, индеек и цесарок имеются незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины, но они могут и отсутствовать при удовлетворительно развитых мышцах; у уток и гусей должны быть незначительные отложения подкожного жира на груди и животе; киль грудной кости может не выделяться.

Мясо птиц молодняка 2 категории имеет удовлетворительно развитые мышцы, у цыплят и индюшат – незначительные отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота; у утят и гусят имеются незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. Киль грудной кости может быть выделен.

Тушки птиц всех видов, по упитанности не отвечающие требованиям 2 категории, относятся к нестандартным и реализации в торговой сети и для общественного питания не допускаются, а используются в промышленной переработке. Тушки старых петухов со шпорами более 15 миллиметров независимо от упитанности к 1 категории не относят. Тушки, имеющие темно – аспидную пигментацию кожи, кроме индеек, индюшат и цесарок, в торговую сеть не допускают, а используют в сети общественного питания. Тушки, отвечающие по упитанности требованиям 1 категории, но не соответствующие данной категории по качеству обработки, переводят во 2 категорию.

***Требования к качеству.*** Тушки домашней птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть свежими, по упитанности и качеству обработки не ниже II категории, правильно оправленными, с маркировкой, соответствующей категории упитанности. У свежих тушек клюв глянцевитый и сухой, слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, без постороннего запаха, глазное яблоко заполняет всю орбиту, цвет кожи беловато-желтоватый, поверхность тушки сухая; консистенция упругая, жир белый или желтоватый, запах специфический, соответствующий виду птицы, без постороннего; бульон при варке прозрачный и ароматный. При подозрении на инфекционные заболевания проводят бактериологические исследования.

Не допускаются в продажу тушки свежие, но сильно деформированные, с признаками порчи, дважды замороженные, а также тушки, не соответствующие по упитанности II категории

***Требования к качеству дичи*** *В* зависимости от качества дичь бывает 1 и 2-го сорта. Тушки должны быть чистыми, немятыми, свежими, с чистым крепким оперением и крепким поднаростом (оперение в нижней части брюшка), правильно оправленными. Тушки 1-го сорта имеют легкое огнестрельное ранение, 2-го — могут быть с небольшими повреждениями при добыче, неправильно оправленными, со слегка загрязненным оперением, слабым поднаростом.

***Хранение домашней птицы*** Хранят тушки охлажденной птицы в при температуре 0—6°С и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 ч. Мороженая птица при температуре 0—6°С хранится до 3 сут, а при температуре ниже 0°С — до 5 сут. В холодильниках при температуре — 18°С и при относительной влажности воздуха 95% срок хранения мороженой птицы 8—10 мес.

***Хранение дичи***

Хранят дичь в магазине при температуре 0°С не более 5 сут, а при температуре 6°С — 3 сут.

***Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции:***  размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка тушек разделанных, обработка потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовка и упаковка, маркировка, хранение, транспортировка

**Задание 2.** Заполнить таблицу 1. Классификация птицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Признак классификация  | классификация |
| 1 | По возрасту | - тушки молодых птиц- тушки взрослых птиц |
| 2 | По виду |  |
| 3 | По способу обработки: |  |
| 4 | По термическому состоянию |  |
| 5 | По пищевому назначению |  |
| 6 | по упитанности и качеству обработки |  |

**Задание 3.** Заполнить таблицу 2 условия и сроки хранения птицы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид птицы в зависимости от термического состояния  | Температурный режим  | Условия хранения |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

**Задание 4.** Составить технологическую схему обработки птицы

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.
02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

***Литература***

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Академия, 2017 г. -192с.
2. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с

**Интернет-источники:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)