

группа ТП 2 (МДК)  
НА 20.04.2020; 21.04.2020; 22.04.2020; 24.04.2020

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

**Специальность** 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
**МДК 07.01** Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

**Тема 1.6.** Технология приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы.  
Для изучения материала пользуйтесь учебником Анфимова Н.А.

ОБРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ
§ 1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи стр.48
§ 2. Заправка птицы и дичи стр.49
§ 3. Полуфабрикаты из птицы и дичи стр.51
§ 4. Обработка субпродуктов птицы и дичи стр.52
§ 5. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи стр. 53
БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ.
§ 1. Отварная птица Стр146
§ 2. Жареная птица и дичь стр.146
§ 3. Тушеные блюда из птицы стр.148
§ 4. Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения стр. 149

Для контроля знаний по теме блюда из мяса птицы необходимо ответить на вопросы, выполнить задания, решить задачи.

Задания выполняем в скаченном файле, после выполнения прикрепляем его и отправляем по электронной почте на почту [ronomarenko@mail.ru](mailto:ronomarenko@mail.ru) для проверки. Можно выполнять и присылать частями. Сделали задание отправили, и т.д. Ответы можно находить в учебнике, копировать и вставлять в подготовленные задания.

#### Пример Антипова М

1. Какую птицу относят к домашней птице?

**ОТВЕТ:** К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цесарок, цыплят и утят.

2. В каком виде поступает домашняя птица на предприятия общественного питания?

**ОТВЕТ:**

3. Из каких последовательных операций состоит обработка птицы?

**ОТВЕТ:**

## Вопросы для самоконтроля

### МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

1. Какую птицу относят к домашней птице?
2. В каком виде поступает домашняя птица на предприятия общественного питания?
3. Из каких последовательных операций состоит обработка птицы?
4. Для чего проводят заправку птицы перед тепловой обработкой?
5. Перечислите способы заправки птицы.
6. Перечислите субпродукты из птицы.
7. Чем отличается котлета натуральная от котлеты панированной?
8. Какие части тушки птицы используют для приготовления котлет по-киевски?
9. Если дичь поступила тощая, что нужно сделать для улучшения ее вкуса?
10. Как приготовить котлетную массу из птицы?
11. Как обрабатывают желудок?
12. Для каких блюд используют шейки?
13. Как проверить готовность кнельной массы?
14. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
15. Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы.

ФИО	Вопросы Для самоконтроля	Тест №1	ЗАДАЧИ	Контрольная
Антипова М			1 вариант	1 вариант
Брагинская А			2 вариант	2 вариант
Бубнов А			3 вариант	3 вариант
Вараксина А			4 вариант	4 вариант
Глотов Д			5 вариант	5 вариант
Докшина А			6 вариант	6 вариант
Козлова С			7 вариант	1 вариант
Сустанов Д			1 вариант	2 вариант
Федорова В			2 вариант	3 вариант
Рушнова А			3 вариант	4 вариант
Дубинина М			4 вариант	5 вариант
Ермакова А			5 вариант	6 вариант
Булавина Д			6 вариант	1 вариант
Маленьких Р			7 вариант	2 вариант
Березовская М			1 вариант	3 вариант

## ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

### Тема: Приготовление блюд из мяса домашней птицы

**Задание:** Ответьте на поставленные вопросы.

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 4; У2; У3; 31; 32; 33; 34; 35; 36; 37; 38.

#### Вариант 1

1. Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.
2. В чем заключаются санитарные требования к организации работы гольевого цеха?

#### Вариант 2

1. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы для различных способов тепловой обработки.
2. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

#### Вариант 3

1. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения заправки птицы?
2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?

#### Вариант 4

1. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.
2. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и контроль качества птицы.

#### Вариант 5

1. Опишите виды дичи, поступающей на предприятия общественного питания, ее первичную обработку, использование.
2. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

#### Вариант 6

1. Каковы технология приготовления кнельной массы и ее кулинарное использование?
2. Организация рабочего места, оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

### Критерии оценок при выполнении заданий

Учащемуся предлагается выполнить два задания.

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если задания выполнены правильно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если задания выполнены с незначительными ошибками, но в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если задания выполнены правильно, но не в полном объеме;

## ТЕСТ №1

### Приготовление блюд из мяса домашней птицы

**Задание:** Ответьте на поставленные вопросы.

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; 31; 32; 33; 34; 37.

ВОПРОСЫ	ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ	ОТВЕТ
1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания?	1. остывшие, охлажденные, мороженые; 2. парные, охлажденные, мороженые; 3. охлажденные, мороженые.	
2. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания?	1. остывшая, замороженная; 2. в пере, замороженная; 3. в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника.	
3. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, и категории упитанности:	1. ПБЕ 2; 2. КЕ 2; 3. КР 2?	
4. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?	1. высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость; 2. высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %; 3. высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?	
5. Как правильно размораживать птицу?	1. в холодной воде; 2. на воздухе; 3. в горячей воде?	
6. Что собой представляет заправка птицы?	1. придают компактную форму; 2. начиняют фаршем; 3. натирают специями.	
7. Какие котлеты из филе птицы готовят с начинкой из масла?	1. котлеты натуральные; 2. котлеты по-киевски; 3. котлеты натурально панированные.	
8. Для рагу курицу нарубают на куски:	1. по 15 – 20 г.; 2. по 25 – 30 г.; 3. по 40 – 50 г.;	
9. Отчего зависит время размягчения мяса птицы?		
10. На одну порцию отварных кур подают:	1. 50г.; 2. 75г; 3. 100г.;	

**Критерии оценок при выполнении заданий**  
**Учащемуся предлагается ответить на 10 вопросов.**  
**За каждый правильный ответ 1 – балл**

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если набрано 10 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если набрано 8 – 9 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащейся, если не менее 6 баллов.

## ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ

### Тема: Приготовление блюд из мяса птицы

Проверяемые результаты обучения: ПК 1; ПК 2; ПК 3; ПК 4; 32; 33; 34.

**Задание:** Используя рецептуры блюд, решите следующие задачи.

#### Вариант 1

1. Для варки взяли 9 кг охлажденной курицы. Сколько порций получится вареной курицы?
2. Какое количество порций блюда «495. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром» можно приготовить из 8,7 кг филе?

#### Вариант 2

1. Рассчитайте, сколько порций блюда «499. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром» можно приготовить из 18 кг индейки.
2. Рассчитайте закладку сырья для приготовления 135 порций блюда «497. Птица, дичь или кролик по-столичному».

#### Вариант 3

1. Рассчитайте, количество кур (кг) для приготовления 120 порций блюда «493. Птица или кролик, тушенные в соусе».
2. Рассчитайте, сколько порций блюда «497. Птица, дичь или кролик по-столичному» можно приготовить из 10 кг бройлер-цыпляток.

#### Вариант 4

1. Сколько потребуется бройлер-цыпляток массой брутто для приготовления блюда «490. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром» на 25 порций?
2. Рассчитайте, достаточно ли 19 кг кур для приготовления 40 порций блюда «497. Птица, дичь или кролик по-столичному».

#### Вариант 5

1. Рассчитайте, сколько кур потребуется для приготовления 100 порций блюда «494. Птица или кролик жареные».
2. Рассчитайте, потребность продуктов массой брутто и нетто, для приготовления 54 порций «493. Птица или кролик, тушенные в соусе», если имеется бройлер-цыпляток охлажденный.

#### Вариант 6

1. Рассчитайте, сколько продуктов массой брутто и нетто потребуется для приготовления 65 порций «493. Птица или кролик, тушенные в соусе», если имеется бройлер-цыпляток охлажденный?
2. Рассчитайте продукты для приготовления 105 порций блюда 490. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром (индейка)

#### Вариант 7

1. Сколько порций по II колонки Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов № 492. можно приготовить из 12 кг кур.
2. Рассчитайте продукты для приготовления 75 порций блюда «498. Цыплята-табака».

### Критерии оценок при выполнении заданий Учащемуся предлагается решить две задачи.

- оценка «отлично» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен правильно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен с незначительными ошибками, но в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно» выставляется учащемуся, если вариант задания выполнен правильно, но не в полном объеме;

# РЕЦЕПТУРЫ

## БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

Для вторых блюд сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь, кролика и изделия из них варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

При изготовлении блюд из кур, гусей и уток I категории жир для жаренья и поливки, предусмотренный рецептурой, не расходуется; при отпуске блюда поливают вместо масла сливочного или маргарина жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Указанные в рецептурах нормы пернатой дичи в штуках — 1, 1/2, 1/4, 1/5 и т. д. даны из расчета выхода готового изделия примерно 125, 100 и 75 г, исходя из средней массы дичи.

В помещенных ниже рецептурах указаны соусы и гарниры, хорошо сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом блюда. Изделия можно отпускать с другими соусами и гарнирами, не предусмотренными в рецептуре, но имеющимися в соответствующих разделах Сборника.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50—75 г (нетто) на порцию.

Часть хлеба (2—3 г), предусмотренного для панировки котлет натуральных из птицы, дичи или кролика, можно заменить мукой пшеничной.

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указана, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3—5 г (нетто), перца — 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г на порцию.

### 490. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	18	129	139	97
или бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
или индейка	234	172	186	137	140	103
или гусь	26	172	208	137	156	103
или утка	266	172	212	137	159	103
или фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
или кролик	179	170	143	136	107	102
<a href="#">Лук репчатый</a>	5	4	4	3	2,5	2
<a href="#">Петрушка (корень)</a>	5	4	4	3	—	—
или <a href="#">сельдерей (корень)</a>	6	4	4	3	—	—
<b>Масса вареной птицы или кролика</b>	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ <a href="#">282</a> , <a href="#">515</a> , <a href="#">516</a> , <a href="#">518</a> , <a href="#">523</a> , <a href="#">525</a> , <a href="#">530</a> , <a href="#">537</a> , <a href="#">549</a>	—	150	—	150	—	150
Соус №№ <a href="#">558</a> , <a href="#">569</a> , <a href="#">570</a>	—	75	—	75	—	50
Выход: птицы,	—	350	—	325	—	275
кролика	—	1/3шт.	—	1/4 шт.	—	1/6 шт.
фазана	—	+ 225	—	+ 225	—	+ 200

Обработанные тушки птицы перед варкой формируют, т. е. придают им компактную форму. Дичь заправляют в одну нитку. При этом тушку кладут на стол спинкой вниз, придерживают ее левой рукой, а правой пропускают через окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушку в первоначальное положение, вторично пропускают ее под конец выступа филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают нитку на спинке узлом.

Подготовленные тушки птицы, дичи или кролика кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные коренья, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию. Кроликов нарубают на 4—6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток), можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Нарубленные порции птицы, дичи или кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой каши).

При отпуске отварную птицу, кролика или фазана гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные и др.

Соусы — паровой, белый с яйцом, для гусей и уток — красный основной.

#### 491. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	381	137	286	103	—	—
или бройлер-цыпленок	442	137	332	103	—	—
или фазан	1/4 шт.	114	1/5 шт.	85	—	—
или рябчик или						
куропатка серая	3/4 шт.	114	1/2шт.	85	—	—
или куропатка белая	1/2 шт.	114	1/3 шт.	85	—	—
<a href="#">Кислота лимонная</a>	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
<a href="#">масло сливочное</a>	7	7	5	5	—	—
<b>Масса припущенной</b>						
<b>котлеты</b>	—	100	—	75	—	—
<a href="#">грибы белые</a> свежие	26	20	—	—	—	—
или <a href="#">грибы белые</a>	7,5	7,5	—	—	—	—
сушеные						
или <a href="#">шампиньоны</a>	33	25	—	—	—	—
свежие						
<b>Масса готовых</b>	—	15	—	—	—	—
<b>грибов</b>						
Гренки <a href="#">№ 829</a>	—	15	—	15	—	—
Гарнир №№ <a href="#">515</a> , <a href="#">516</a> ,						
<a href="#">523</a> , <a href="#">530</a>	—	100	—	100	—	—
Соус № <a href="#">569</a> , <a href="#">570</a>	—	100	—	75	—	—
Выход	—	330	—	265	—	—

Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12—15 мин.

При отпуске котлету кладут на гренки, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые готовят на бульоне, полученном после припускания котлет.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

#### 492. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	157	109
или бройлер-цыпленок	24	171	192	137	145	103
или индейка	235	171	188	137	142	103
или утка	300	192	240	154	180	115
или гусь	318	208	256	167	191	125
или фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	1/8 шт.	109
или кролик	176	167	140	133	105	100
или <a href="#">субпродукты</a>	—	156	—	125	—	94
<a href="#">птицы*</a>						
<a href="#">Мargarin столовый</a>	5	5	4	4	3	3
<b>Масса жареной птицы, дичи, кролика или субпродуктов</b>	—	125	—	100	—	75
<a href="#">Картофель</a>	133	100	193	145	213	160
<a href="#">Морковь</a>	44	35	25	20	44	35
<a href="#">Репа</a>	33	25	27	20	—	—
<a href="#">Петрушка (корень)</a>	20	15	13	10	—	—
<a href="#">Томатное пюре</a>	20	20	15	15	12	12
<a href="#">Лук репчатый</a>	42	35	30	25	24	20
<a href="#">Margarin столовый</a>	10	10	8	8	7	7
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
<b>Масса гарнира и соуса</b>	—	250	—	250	—	250
<b>Выход</b>	—	375	—	350	—	325

\* Желудки и сердца — 50 %, шеи и крылья — 50 %.

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40—50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — разрубленные на 2—3 части) обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20—30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30—40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № [558](#)), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15—20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

#### 493. Птица или кролик, тушеные в соусе

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	271	187	216	149	163	112
Или цыпленок	267	187	213	149	160	112
Или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
Или утка	306	198	246	159	184	119
Дли индейка	241	177	192	141	144	106
Дли гусь	326	215	261	172	195	129
Дли кролик	179	170	143	136	107	102
<a href="#">Margarin столовый</a>	5	5	4	4	3	3
<b>Масса жареной птицы или кролика</b>	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ <a href="#">515</a> , <a href="#">516</a> , <a href="#">523</a> , <a href="#">525</a> , <a href="#">527</a>	—	150	—	150	—	150
Соус № <a href="#">558</a> , <a href="#">559</a>	—	125	—	100	—	75
<b>Выход</b>	—	400	—	350	—	300

Подготовленные тушки птицы или кролика жарят, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 15—20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы — красный основной, луковый.

#### 494. Птица или кролик жареные

Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
или индейка	241	177	192	141	144	106
или утка	306	198	246	159	184	119
или гусь	326	215	261	172	195	129
или кролик	179	170	143	136	107	102
Сметана	5	5	3	3	2	2
<a href="#">Маргарин столовый</a>	6	6	5	5	4	4
<b>Масса жареной птицы или кролика</b>	—	125	—	100	—	75
<a href="#">масло сливочное</a>	10	10	7	7	5	5
Гарнир №№ <a href="#">282</a> , <a href="#">515</a> , <a href="#">516</a> , <a href="#">518</a> , <a href="#">527</a> , <a href="#">537</a> , <a href="#">549</a>	—	150	—	150	—	150
<b>Выход</b>	—	285	—	257	—	230

Подготовленные тушки птицы и кроликов солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—160 °С, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Тушки крупной птицы (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф.

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье.

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется предварительно отваривать до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей по 2 куса (филе и окорочек). При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток), можно вырубить спинную кость.

При отпуске жареные птицу и кролика гарнируют, поливают мясным соком и сливочным маслом. Можно отпустить и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Гарниры — гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки печеные, сложный гарнир. Дополнительно на гарнир подают зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50—75 г (нетто) на порцию. Салаты подают отдельно.

Жареных гуся и утку лучше всего подавать с капустой тушеной, яблоками печеными или гречневой кашей.

#### 495. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
<a href="#">Курица*</a>	289	104	192	69	—	—
или <a href="#">бройлер-цыпленок*</a>	335	104	223	69	—	—
или фазан	1/5 шт.	85	1/8 шт.	57	—	—
или рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	85	1/3 шт.	57	—	—
или глухарь	1/10 шт.	85	1/16 шт.	57	—	—
или тетерев	1/6 шт.	85	1/8 шт.	57	—	—
или куропатка белая	1/3 шт.	85	1/4 шт.	57	—	—
или кролик	134	94	90	65	—	—
<a href="#">масло сливочное</a>	8	8	5	5	—	—
<b>Масса жареной</b>	—	75	—	50	—	—

**котлеты**

Гренки <a href="#">№ 829</a>	—	20	—	20	—	—
<a href="#">масло сливочное</a>	7	7	5	5	—	—
Гарнир № <a href="#">527</a>	—	150	—	150	—	—
Выход	—	252	—	225	—	—

\* Мякоть без кожи.

Подготовленное филе птицы или дичи (рец. [№ 491](#)) или мякоть кролика жарят на масле непосредственно перед подачей. При отпуске котлеты кладут на гренки, гарнируют и поливают маслом.

Гарниры — картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

**496. Котлеты по-киевски**

	БРУТТО	НЕТТО
<a href="#">Курица*</a>	231	83 + <a href="#">7**</a>
Или филе куриное (полуфабрикат)	—	83 + <a href="#">7**</a>
<a href="#">масло сливочное</a>	30	30
<a href="#">Яйца</a>	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	28	25
<b>Масса полуфабриката</b>	—	145 + <a href="#">7**</a>
<a href="#">Кулинарный жир</a>	15	15
<b>Масса жареных котлет</b>	—	128 + <a href="#">7**</a>
Гарнир № <a href="#">518</a> , <a href="#">528</a>	—	150
<a href="#">масло сливочное</a>	10	10 + <a href="#">7**</a>
Выход	—	288 + <a href="#">7**</a>

\* Мякоть без кожи.

\*\* Масса косточки.

Подготовленное филе кур (рец. [№ 491](#)) фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5—7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках (рец. [№ 829](#)).

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

**497. Птица, дичь или кролик по-столичному**

<a href="#">Курица*</a>	272	98
Или <a href="#">бройлер-цыпленок*</a>	316	98
или фазан	1/4 шт.	98
или кролик	146	102
Хлеб пшеничный	37	33
<a href="#">Яйца</a>	1/2 шт.	20
<b>Масса полуфабриката из птицы</b>	—	148
То же из кролика	—	153
<a href="#">масло сливочное</a>	20	20
<b>Масса жареного филе</b>	—	130
<a href="#">масло сливочное</a>	10	10
Гарнир № <a href="#">518</a> , <a href="#">528</a>	—	150
Выход	—	290

\* Мякоть без кожи.

Зачищенное филе птицы (без косточки), мякоть задних ножек или спинной части кролика слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12—15 мин непосредственно перед подачей.

При отпуске на филе кладут масло; дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюда.

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

Гарнир можно подавать в корзиночках (рец. [№ 834](#)).

**498. Цыплята-табака (грузинское национальное блюдо)**

	БРУТТО	НЕТТО	
Цыплята	414	290	
<a href="#">масло сливочное</a>	18	18	
Сметана	5	5	
<a href="#">Масса жареного цыпленка*</a>	—	200	
Соус ткемали	50	50	
или <a href="#">чеснок</a>	26	20	} 50
вода кипяченая	30	30	
<b>Выход</b>	<b>—</b>	<b>250</b>	

\* Указанная масса готового цыпленка может быть увеличена в соответствии с фактической массой получаемых тушек, но не более 250 г.

У обработанного цыпленка разрезают грудку вдоль, после чего придают тушке плоскую форму, посыпают солью, смазывают сметаной и жарят с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом или в кеци (глиняной сковороде) под прессом. Жареного цыпленка украшают зеленью. Отдельно подают соус ткемали или чеснок, толченный с солью и разведенный холодной водой.

**499. Котлеты рубленные из птицы, дичи или кролика с гарниром**

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
<a href="#">Курица*</a>	231	111	154	74	77	37
или <a href="#">индейка*</a>	227	111	151	74	76	37
или фазан	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1/12шт.	37
или рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	111	1/2 шт.	74	1/4 шт.	37
или тетерев	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1/12шт.	37
или кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
<a href="#">Молоко</a> или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
<a href="#">Сухари</a>	15	15	10	10	5	5
или хлеб пшеничный	28	25	22	20	11	10
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>—</b>	<b>188</b>	<b>—</b>	<b>125</b>	<b>—</b>	<b>63</b>
<a href="#">Маргарин столовый</a>	10	10	5	5	3	3
<b>Масса жареных котлет</b>	<b>—</b>	<b>150</b>	<b>—</b>	<b>100</b>	<b>—</b>	<b>50</b>
Гарнир №№ <a href="#">282</a> , <a href="#">518</a> , <a href="#">525</a> , <a href="#">527</a>	—	150	—	150	—	150
Соус №№ <a href="#">558</a> , <a href="#">571</a>	—	50	—	50	—	50
или <a href="#">маргарин столовый</a>	10	10	8	8	5	5
<b>Выход: с соусом</b>	<b>—</b>	<b>350</b>	<b>—</b>	<b>300</b>	<b>—</b>	<b>250</b>
<b>с маргарином</b>	<b>—</b>	<b>310</b>	<b>—</b>	<b>258</b>	<b>—</b>	<b>205</b>

\* По первой колонке можно готовить котлеты из мякоти без кожи.

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5—6 шт. на порцию. По 1 колонке вместо молока можно использовать сливки. Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир. Соусы — красный основной, белый с овощами.