

Pracownia
gastronomiczna
Klasa ITŻiUG-4
Klasa ITŻiUG-5

Temat: Metody i techniki
obróbki wstępnej mięsa
z drobiu.

Alina Zaręba
Izabela Żero

ZADANIE:

- Zapoznaj się ze skanami dotyczącymi obróbki wstępnej drobiu.
- Z dostępnych Ci surowców wykonaj dowolną potrawę z mięsa drobiowego z dodatkami jakie lubisz – frytki, pure ziemniaczane, ryż ... Mile widziane będą też warzywa podane np. w postaci surówki 😊 (W dwóch ostatnich slajdach zobaczysz przykładowe receptury. Możesz z nich skorzystać, ale nie musisz.)
- Danie wyporcuj, zrób zdjęcie.
- Wypisz etapy procesu obróbki wstępnej, którym poddałeś mięso.
- Zdjęcie i krótki opis wyślij na adres swojego nauczyciela **do 7 kwietnia:**

Izabela Żero: izabelazero@wp.pl

Alina Zaręba: zarebaala2gmail.com

UWAGA!

- Nie wychodź na zakupy!!!
- Potrawę sporządź z produktów, które aktualnie posiadasz.
- Jeśli nie masz mięsa z drobiu, napisz do swojego nauczyciela. Na pewno wspólnie ustalicie zmianę formy zadania.
- Powodzenia 😊

ZAGADNIENIA

- Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego
- Rodzaje i zasady sporządzania nadzienia do drobiu
- Zasady obróbki cieplnej mięsa drobiowego
- Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki
- Zalecenia sanitarno-higieniczne dotyczące produkcji i przechowywania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego

12.1. Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego

Do gastronomii i handlu są dostarczane tuszki drobiowe po częściowej obróbce wstępnej, tj. po zabiciu, odpierzeniu, opaleniu i patroszeniu. Wyjątek może stanowić ptactwo dzikie, którego mięso poddawane jest dojrzewaniu przed odpierzeniem.

Tuszki drobiowe przeznaczone do celów kulinarnych należy bezwzględnie przed obróbką dokładnie obejrzyć – ocenić ich zapach i wygląd.

W zależności od rodzaju mięsa, sposobu późniejszej obróbki cieplnej oraz tego, czy jest to mięso drobiowe schłodzone, czy zamrożone, proces obróbki wstępnej składa się z następujących etapów:

- dojrzewanie (dzikie ptactwo),
- rozmrażanie (mięso zamrożone),
- mycie,
- rozbiór (całe tuszki),
- formowanie,
- mielenie mięsa,
- szpikowanie,
- marynowanie,
- solenie i przyprawianie.

12.1.1. Rozmrażanie

Metody rozmrażania mięsa drobiowego są takie same jak mięsa zwierząt rzeźnych.

Metoda powietrzna – w temperaturze chłodniczej 0–4°C.

Metoda mikrofalowa. Stosowana do rozmrażania małych tuszek oraz drobiu porcjowanego. Rozmrażanie metodą mikrofalową odbywa się szybko, z małymi stratami składników odżywczych (małym wyciekami). Pozwala uzyskać produkt w dobrym stanie mikrobiologicznym. Jest jednak dość kosztowne i powoduje nierównomierne nagrzanie surowca, przez co pogarsza się jego jakość sensoryczna. Rozmrożone partie surowca rozgrzewają się bardziej (dzięki zawartej w nich wodzie) niż partie całkowicie zamrożone. Zastosowanie silnego pola może spowodować przegrzanie, a nawet zagotowanie wody

w rozmrożonych partiach surowca. Rozmrażanie mikrofalowe przeprowadza się powoli (lub z przerwami), aby ciepło wytworzone w powstałej wodzie mogło być odprowadzone na zasadzie przewodnictwa do sąsiednich partii zamrożonych i spowodować ich rozmrażanie.

Metoda bezpośrednia. Stosowana do rozmrażania małych, jednoporcjowych elementów kulinarnych. Pozwala na uzyskanie produktu o dobrej jakości sensorycznej, wysokiej wydajności i ograniczonych stratach wartości odżywczej. Trudno jest zapewnić równomierny stopień nasolenia potrawy. Metoda ta polega na rozmrażaniu surowca podczas jego obróbki termicznej. Denaturacja powierzchniowej warstwy produktu zmniejsza wydajność soku mięsnego, co zapewnia odpowiednią wydajność i soczystość oraz ogranicza straty składników odżywczych. Najlepsze jest pieczenie lub smażenie w głębokim tłuszczu, podczas którego zamrożone mięso (osolone lub panierowane) piecze się w temperaturze 200°C lub smaży w tłuszczu w temperaturze 180°C.

12.1.2. Mycie

Tuszki i elementy kulinarne drobiu myje się w celu usunięcia mikroorganizmów i innych zanieczyszczeń z powierzchni mięsa. Mycie powinno się odbywać szybko, pod strumieniem bieżącej wody, aby nie nastąpiła utrata składników odżywczych. Umyte elementy tuszek należy pozostawić do ocieknięcia.

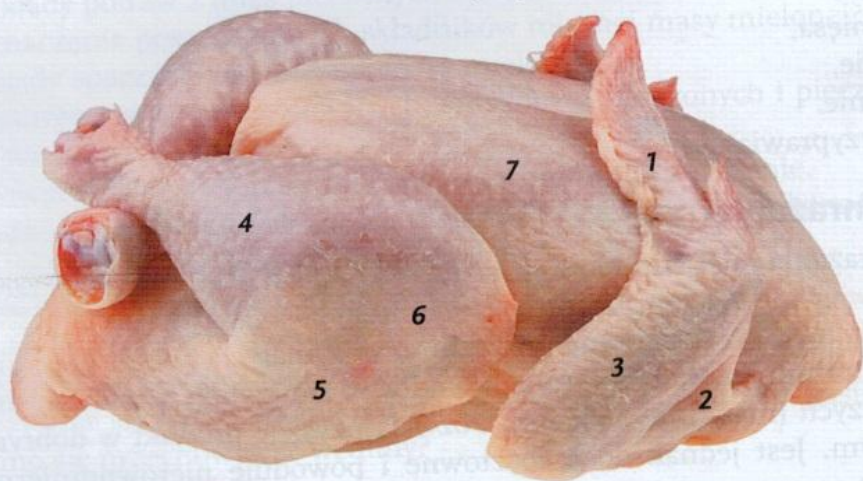
12.1.3. Rozbiór

Rozbiór tuszek drobiowych (tab. 12.1) zależy od przeznaczenia kulinarnego. Najprostszy i często stosowany przez kucharzy jest tzw. **rozbiór kulinarny** (ryc. 12.1), który polega na:

- wyłamaniu w stawach udek i skrzydełek,
- odcięciu udek,
- odcięciu piersi ze skrzydełkiem,
- odcięciu lotek skrzydełka,
- odcięciu skrzydełka.

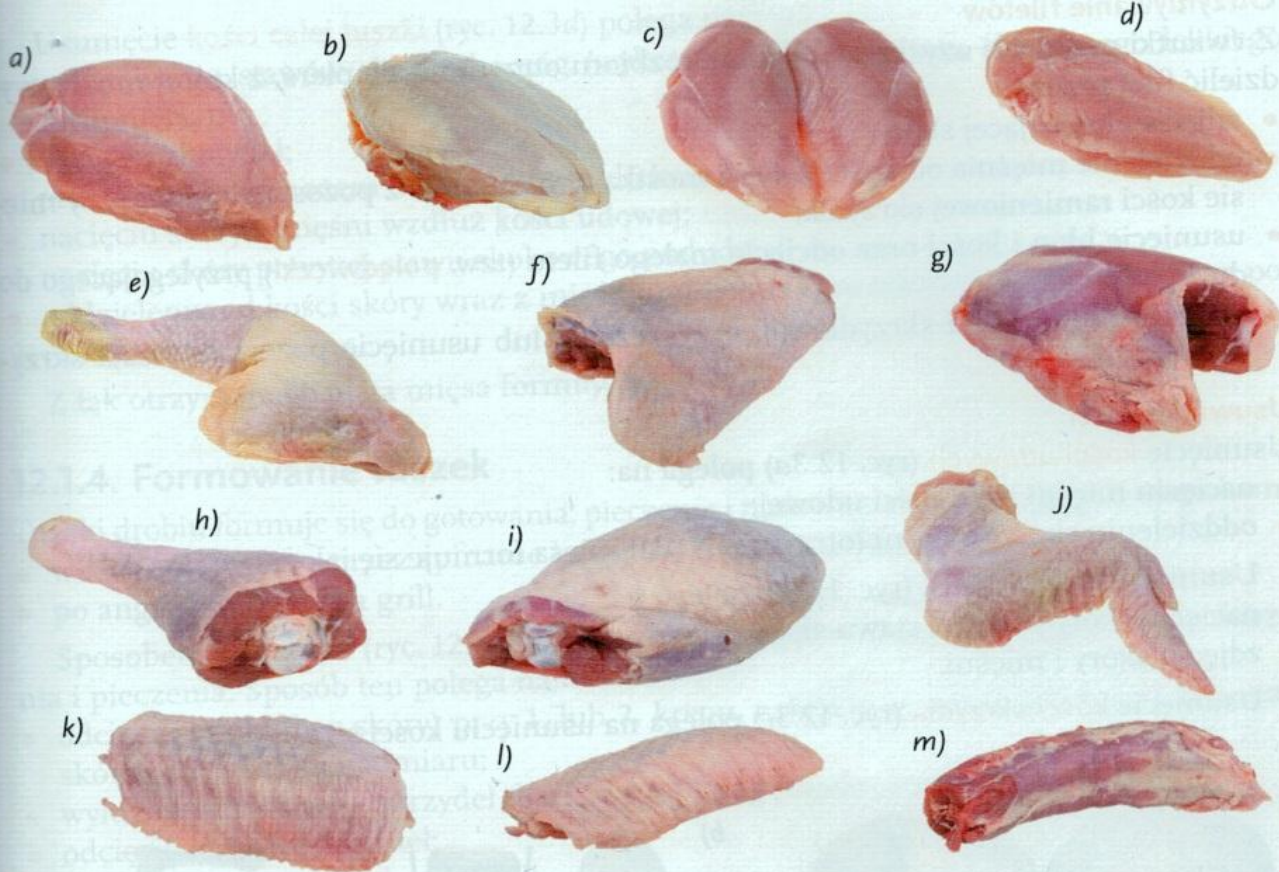
Rozbiór drobiu mogą poprzedzać czynności wstępne, takie jak:

- odcięcie szyi w pierwszym kręgu na wysokości barku;
- odcięcie skrzydeł w stawie barkowym;
- usunięcie gruczołu kuprowego.



Ryc. 12.1. Rozbiór kulinarny tuszki kurczaka (indyka)

1 – lotka, 2 – pałka ze skrzydła, 3 – skrzydło środkowe, 4 – podudzie (pałka), 5 – udo, 6 – noga, 7 – pierś



Ryc. 12.2. Elementy tuszki kury (indyka)

a) filet, b) pierś z kością i skórą, c) pierś bez skóry, d) filet z polędwiczką, e) noga, f) udo z kością i skórą, g) udo bez kości i skóry, h) podudzie z kością i skórą, i) golonka (indyk), j) skrzydło, k) skrzydło środkowe, l) lotka, m) szyja

Tabela 12.1. Rozbiór tuszki drobiu

Gatunek	Rozbiór	Sposób wykonania
kurczak	połówki	cięcie wzdłuż kręgosłupa i grzebienia mostka
kura, kaczka	ćwiartki (przednia i tylna)	- I – cięcie połówki drobiu na wysokości kręgu piersiowego - II – cięcie od strony grzbietu na wysokości kręgu piersiowego, kontynuowane od strony brzusznej wzdłuż widocznego zakończenia płata piersiowego do wyrostka środkowego mostka
	elementy	pierś z kością lub bez kości (filet, polędwiczki) noga (udo, podudzie pałka), skrzydło, szyja, korpus (ryc. 12.2)
indyk	elementy	pierś z kością lub bez kości (filet, polędwiczki), noga (udo, podudzie, golonka), skrzydło (skrzydło środkowe, pałka ze skrzydła), szyja (ryc. 12.2)

Otrzymywanie filetów

Z ćwiartki przedniej uzyskanej podczas rozbioru otrzymuje się pierś, z której można wydzielić filet przez:

- zdjęcie okrywającej skóry;
- oddzielenie mięśnia od kości żeber i mostka, ewentualnie z pozostawieniem przy mięsie kości ramieniowej skrzydła;
- usunięcie błon i kości oraz odcięcie małego filetu (tzw. **połędwiczki**) przylegającego do dużego filetu;
- odcięcie części kości skrzydłowej, oczyszczenie lub usunięcie pozostałej kości skrzydłowej.

Usuwanie kości

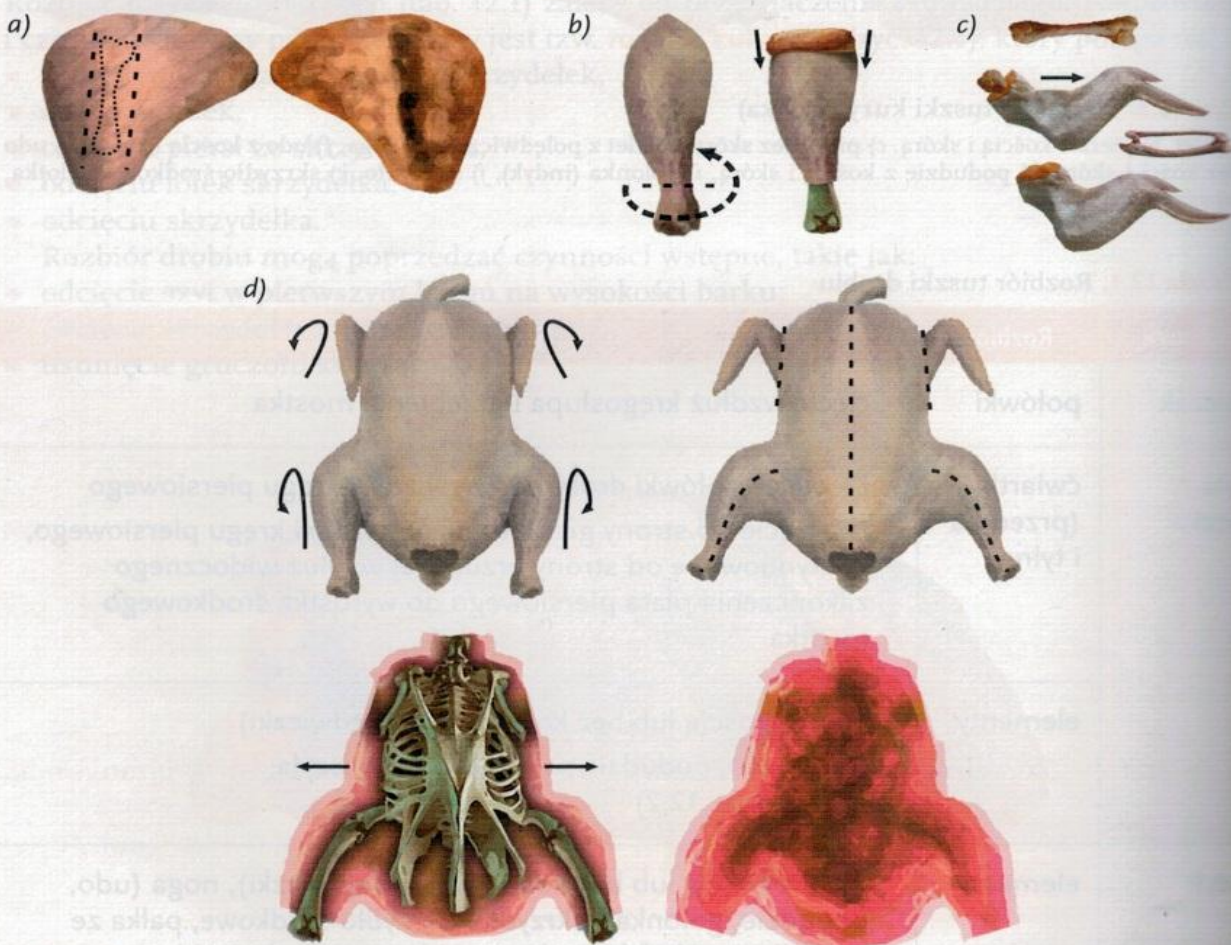
Usunięcie **kości udowych** (ryc. 12.3a) polega na:

- nacięciu mięśni przy kości udowej;
- oddzieleniu skóry i mięśni (otrzymamy płat mięsa formuje się jak zrazy).

Usunięcie kości z **pałek** (ryc. 12.3b) polega na:

- nacięciu skóry powyżej stawu skokowego;
- zdjęciu skóry i mięśni.

Usunięcie **kości skrzydła** (ryc. 12.3c) polega na usunięciu kości strzałkowej.



Ryc. 12.3. Usuwanie kości: a) udo, b) pałka, c) skrzydło, d) cała tuszka

Usunięcie **kości całej tuszki** (ryc. 12.3d) polega na:

- wyluzowaniu stawów skrzydeł i nóg (wykręcaniu do momentu słyszalnego lekkiego chrupnięcia);
- obcięciu skrzydeł;
- przecięciu skóry nożem od nasady szyi do końca mostka;
- nacięciu skóry i mięśni wzdłuż kości udowej;
- nacięciu skóry powyżej stawu skokowego podudzia;
- oddzieleniu od kości skóry wraz z mięśniami (stopniowe odrywanie rękoma oraz z pomocą noża).

Z tak otrzymanego płata mięsa formuje się rolady.

12.1.4. Formowanie tuszek

Tuszki drobiu formuje się do gotowania, pieczenia i nadziewania następującymi sposobami:

- w kieszeń, • przez spinanie jedną lub dwiema nitkami,
- po angielsku, • na grill.

Sposobem **w kieszeń** (ryc. 12.4a) formuje się tuszki przeznaczone do gotowania, duszenia i pieczenia. Sposób ten polega na:

- odcięciu szyjki (bez skóry) przy 1. lub 2. kręgu, zakryciu powstałego otworu pozostałą skórą i odcięciu jej nadmiaru;
- wyluzowaniu stawów skrzydeł (barkowego) i nóg (biodrowego);
- odcięciu końców skrzydeł;
- spłaszczeniu mostka (bez żeber);
- wykonaniu w powłokach brzusznych dwóch nacięć ustawionych pod kątem 90° do kręgosłupa;
- umocowaniu nóżek w powstałych otworach;
- podłożeniu skrzydełek pod grzbiet (zabezpieczeniu ich przed spalaniem);
- umieszczeniu we wnętrzu przypraw i masła (w tuszkach przeznaczonych do pieczenia), spięciu wykałaczką zbyt dużego otworu po patroszeniu.

Sposób **spinania jedną** (ryc. 12.4b) lub **dwiema nitkami** (ryc. 12.4c) stosuje się do formowania tuszek przeznaczonych do pieczenia.

Sposobem **spinania jedną nitką** formuje się tuszki: kur, większych kurczaków, dzikiego ptactwa, czasami indyków. Polega on na:

- wbiciu igły kucharskiej z nawleczoną nicią lnianą przez środek ud i pod filetową częścią piersi tak, aby część nici wystawała w miejscu wbicia;
- przeprowadzeniu igły z nicią przez skrzydło;
- przerzuceniu igły z nitką nad grzbietem i zaczepieniu o skórę szyi tak, aby zakryć otwór po wyciętej szyi;
- przeprowadzeniu igły z nicią przez drugie skrzydło;
- związaniu końców sznurka przy udku.

Sposób **spinania dwiema nitkami** stosuje się do formowania dużych tuszek kur i indyków. Jest on uzupełnieniem spinania jedną nitką – druga nitka służy do wiązania nóg. Metoda polega na:

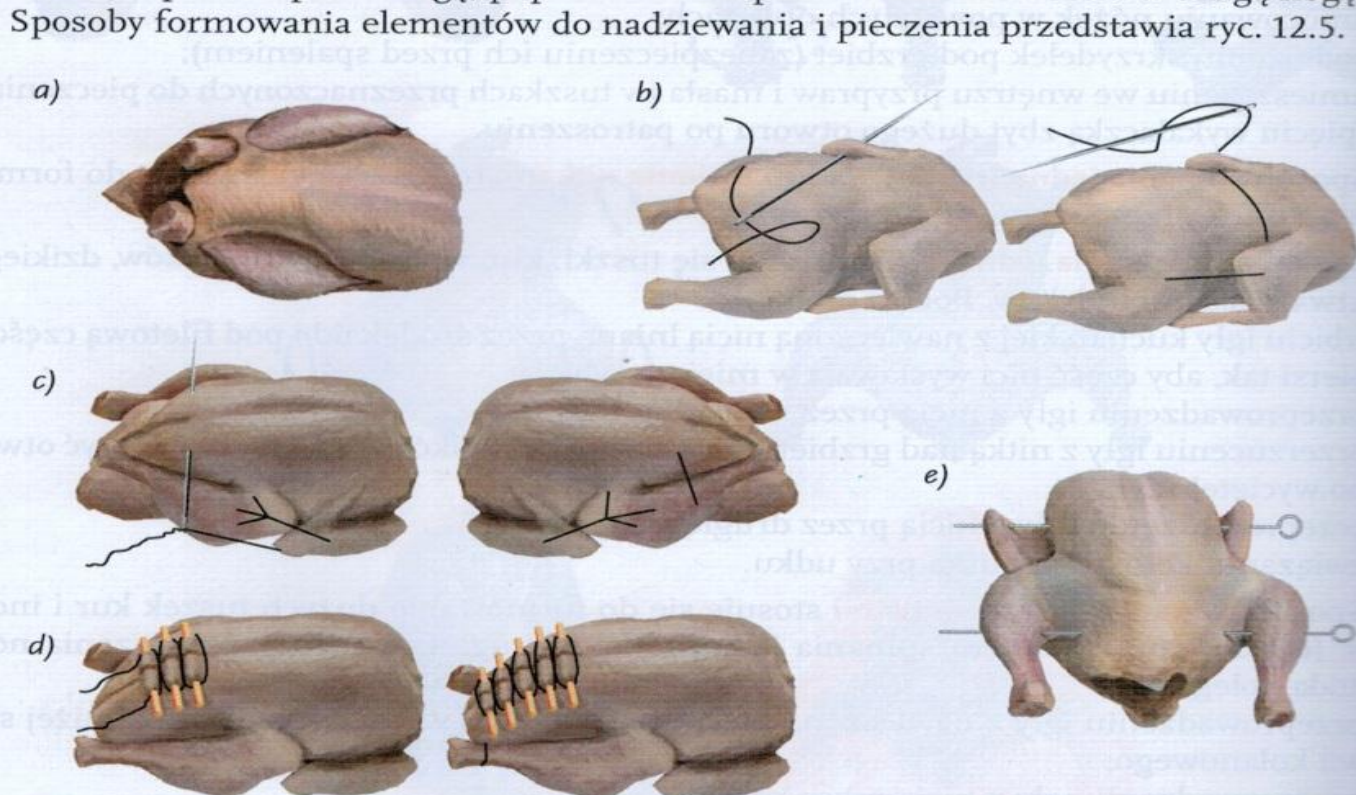
- przeprowadzeniu igły z nawleczoną nicią przez nogi na wysokości 3–4 cm poniżej stawu kolanowego;
- przeprowadzeniu igły z nicią przez mięśnie mostka;
- przebiciu nóg po raz drugi w odległości około 3 cm od pierwszego nakłucia i związaniu obu końców nici.

Sposób angielski (ryc. 12.4d) stosuje się do formowania tuszek przeznaczonych do dziewania i pieczenia. Polega on na:

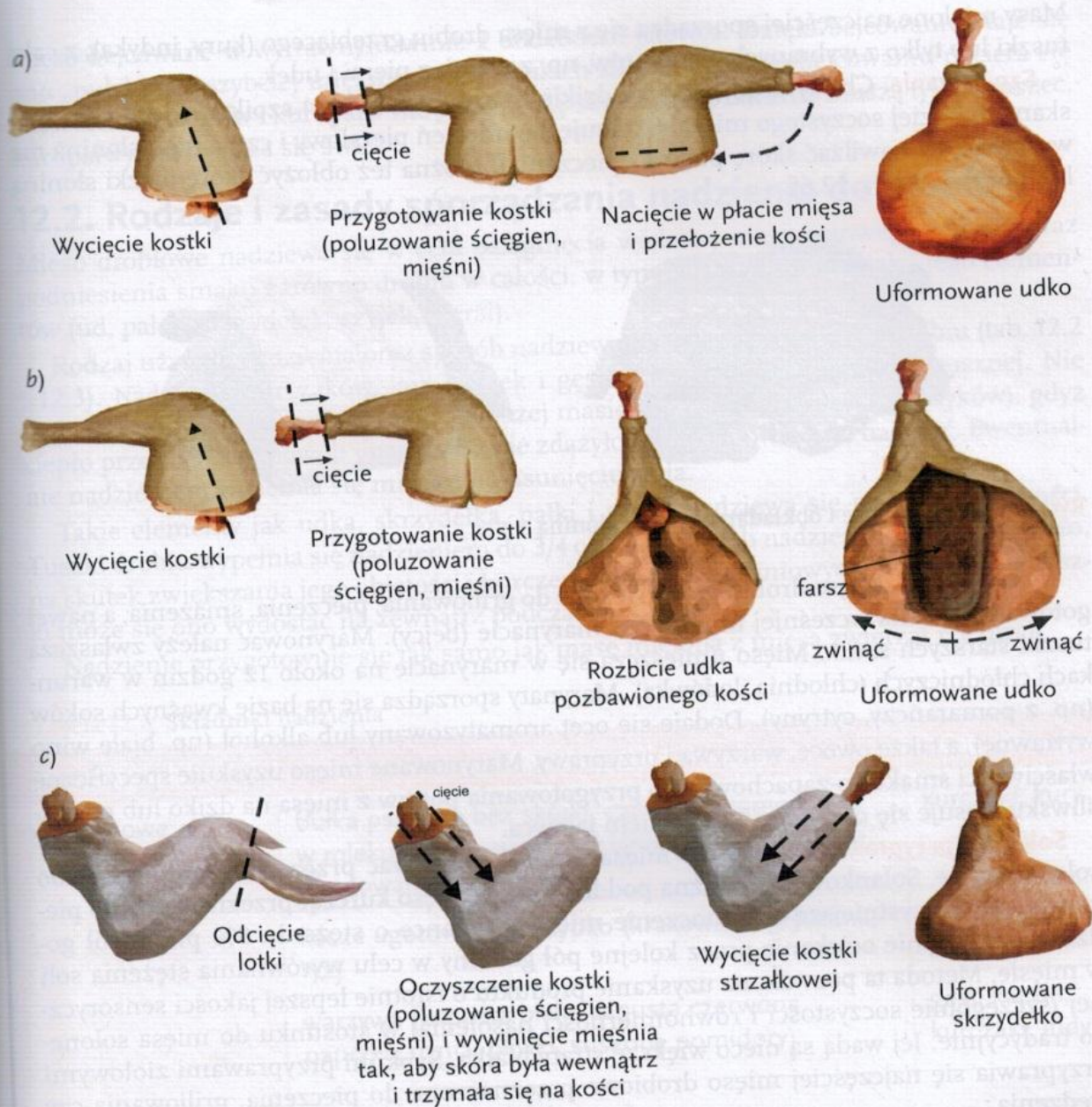
- odcięciu szyi bez skóry przy 1. lub 3. kręgu, zakryciu otworu skórą i usunięciu nadmiaru;
- wyluzowaniu stawów skrzydeł i bioder oraz ugięciu mostka;
- odcięciu skrzydeł przy 2. lub 3. zewnętrznym stawie;
- wbiciu wykałaczek w powłoki brzuszne tuszki po jej nadzianiu, rozpoczynając od mostka (im cieńsza powłoka, tym więcej wykałaczek);
- sznurowaniu wystających końców wykałaczek sznurkiem lnianym złożonym na ściągnięciu końców sznurka w celu zamknięcia otworu i związaniu ich;
- obwiązaniu nóg każdym z końców sznurka oddzielnie;
- łączeniu obu nóg i związaniu razem z kuprem;
- założeniu skrzydeł na grzbiet.

Sposobem **na grill** (ryc. 12.4e) formuje się tuszki płasko, aby uzyskać maksymalną powierzchnię kontaktu z grillem. Polega on na:

- odcięciu szyi (z zachowaniem części skóry);
- wyłamaniu stawów barkowych i biodrowych;
- odcięciu końców skrzydeł i usunięciu tłuszczu z jamy ciała;
- wycięciu kręgosłupa za pomocą nożyc;
- usunięciu obojczyka;
- złamaniu mostka przez silny ucisk (silnym spłaszczeniu tuszki);
- wbiciu szpikulca metalowego przez skrzydło, poprowadzeniu go wzdłuż otworu szpikulca (należy przytrzymać nim skórę zakrywającą otwór) i wyprowadzeniu przez drugie skrzydło;
- wbiciu szpikulca przez nogę, poprowadzeniu pod mostkiem i wbiciu w drugą nogę.



Ryc. 12.4. Formowanie tuszek: a) w kieszeń, b) spinanie jedną nitką, c) spinanie dwiema nitkami, d) sposób angielski, e) na grill



Ryc. 12.5. Formowanie elementów: a) udko po francusku, b) udko po włosku, c) skrzydełko po francusku

12.1.5. Formowanie mięsa drobiowego do smażenia

Formowanie filetów, antrykotów i bryzoli. Mięso zbija się delikatnie tłuczkiem przez folię spożywczą lub tłuczkiem zwilżonym wodą. Następnie formuje się za pomocą noża wymagany kształt.

Formowanie kotleta de volaille (czytaj: dewolaj). Filet duży z kostką i małym filetem lekko zbija się przez folię. Należy mu nadać kształt podłużnego liścia. Masło z natką pietruszki uformowane w wałeczek układa się wzdłuż filetu. Brzegi filetu zwija się tak, aby zachodziły jeden na drugi. Filetowi nadaje się kształt wrzeciona.

Mielenie mięsa. Mięso mielone wykorzystuje się do przygotowywania takich potraw, jak: kotlety mielone, pulpety, klopsy, hamburgery, różnego rodzaju nadzienia i farsze.

Masy mielone najczęściej sporządza się z mięsa drobiu grzebiącego (kury, indyka), z całej tuszki lub tylko z wybranych elementów, np. z piersi, z piersi i udek.

Szpikowanie. Chudy drób (ptactwo dzikie, starsze sztuki kur) szpikuje się w celu uzyskania bardziej soczystego mięsa. Szpikuje się mięsień piersiowy i część nóg (słonina ma wystawać, by nawilżać skórę podczas pieczenia). Można też obłożyć skórę tuszki słoniną lub boczkiem (ryc. 12.6).



Ryc. 12.6. Szpikowanie i obkładanie tuszek słoniną

Marynowanie. Mięso drobiu przeznaczone do grillowania, pieczenia, smażenia, a nawet gotowania można wcześniej umieścić w marynacie (bejcy). Marynować należy zwłaszcza tuszki starszych sztuk. Mięso umieszcza się w marynacie na około 12 godzin w warunkach chłodniczych (chłodnia, lodówka). Marynaty sporządza się na bazie kwaśnych soków (np. z pomarańczy, cytryny). Dodaje się ocet aromatyzowany lub alkohol (np. białe wino wytrawne), a także owoce, warzywa i przyprawy. Marynowane mięso uzyskuje specyficzne właściwości smakowo-zapachowe. Do przygotowania potraw z mięsa na dziko lub po myśliwsku stosuje się marynaty z dodatkiem jałowca.

Solenie i przyprawianie. Solenie mięsa może się odbywać przez nacieranie solą albo solankowaniem. Solankowaniu można poddać świeże mięso kurcząt przeznaczone do pieczenia. Najkorzystniejsze jest moczenie mięsa w solance o stężeniu 8% przez pół godziny, a następnie ociekanie przez kolejne pół godziny w celu wyrównania stężenia soli w mięsie. Metoda ta pozwala na uzyskanie produktu o istotnie lepszej jakości sensorycznej (szczególnie soczystości i równomierności nasolenia) w stosunku do mięsa solonego tradycyjnie. Jej wadą są nieco większe straty białka. Sypkimi przyprawami ziołowymi przyprawia się najczęściej mięso drobiowe przeznaczone do pieczenia, grillowania czy wędzenia.

Dojrzewanie dzikiego ptactwa (kruszenie). Czas kruszenia zależy od wieku i gatunku zwierzęcia. Im starsze zwierzę, tym dłuższy czas dojrzewania. Całe tuszki dzikiego ptactwa należy oskubać z piór i powiesić za nogi w chłodnym, przewiewnym miejscu na 3–4 dni przed przyrządzeniem potrawy. Kiedy mięso skruszeje, trzeba je od razu sprawić i podzielić na porcje. Kawałki mięsa można zamrozić w zamrażarce, skrapiając je uprzednio octem w celu skruszenia. Miejsca uszkodzone śrutem przed poddaniem kruszeniu naciera się czosnkiem, który działa konserwująco.

Bejcowanie. Skruszałe mięso poddaje się bejcowaniu – najczęściej w zaprawie z wina (ptactwo białe) lub octu, warzyw i przypraw, zsiadłego mleka czy serwatki, a także w suchej zaprawie przygotowanej z cebuli, majeranku, jagód jałowca. W zaprawie z octu mięso można trzymać długo, nawet przez 2–4 dni, a w mleku czy serwatce najwyżej przez 24 godziny. W czasie bejcowania mięso należy często odwracać, żeby równomiernie przeszło smakiem zaprawy. Po wyjęciu mięsa z bejcy (szczególnie tej z dodatkiem mleka) należy je dokładnie umyć. Zaprawą z octu można skrapiać mięso podczas pieczenia. Najlepsze jest

Roladki drobiowe z serem

(4 porcje)

Normatyw surowcowy:

- mielone mięso drobiowe 500 g
- jajo 50 g (1 szt.)
- czerstwa bułka 35 g
- ser topiony 90 g
- tymianek, sól, pieprz do smaku
- olej

Wykonanie:

1. Namoczyć i odcisnąć bułkę.
2. Połączyć mięso z odcisniętą bułką, jajem, tymiankiem.
3. Doprawić solą i pieprzem.
4. Podzielić masę na 5 części, rozplaszczyc i nadać kształt kwadratów.
5. Na każdym kwadracie położyć kawałek sera i zwinąć roladkę.
6. Każdą roladkę osobno zawinąć w folię aluminiową posmarowaną olejem. Ułożyć na blasze, piec w temperaturze 200°C przez 30 min.

Piersi à la grill

(2 porcje)

Normatyw surowcowy:

- piersi kurczaka 400 g (1 szt.)
- ser żółty 80 g
- boczek wędzony 4 plastry
- przyprawa do grilla klasyczna

Wykonanie:

1. Płat piersi podzielić na pół i wykonać nacięcie tak, aby powstała kieszeń.
2. Ser zetrzeć na tarce.
3. Boczek pokroić w plastry.
4. Kieszeń piersi wypełnić serem, posypać przyprawą i owinąć plastrem boczku. Spiąć dokładnie wykałaczką.
5. Piec w nagrzanym piekarniku około 35 min lub grillować.

Podawać z pieczonymi ziemniakami i sezonową surówką.