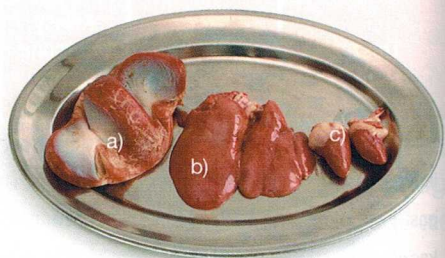


# OBRÓBKA WSTĘPNA DROBIU

Drób może być dostarczany do zakładów gastronomicznych w postaci całych tuszek lub elementów (połówka tuszki, ćwiartka przednia i tylna, pierś z kością, noga, udo, podudzie, skrzydło, szyja, pierś bez kości). Drób patroszony oraz porcjowany występuje na rynku w postaci schłodzonej i mrożonej. Do obrotu handlowego przeznacza się także podroby drobiowe (wątroba, żółtek, serce), czyli jadalne narządy wewnętrzne otrzymane po patroszeniu tuszek.



Ryc. 4.7. Podroby drobiowe: a) żółtek, b) wątroba, c) serce

**Obróbka wstępna drobiu** obejmuje następujące czynności:

1. sprawdzenie pozostałości upierzenia jeśli jest, należy je usunąć;
2. umycie tuszki lub elementu pod bieżącą letnią wodą, odsączenie;
3. z tuszek drobiu prawie zawsze należy odciąć:
  - szyję w pierwszym kręgu szyjnym na wysokości barku,
  - skrzydła w pierwszym stawie (końce),
  - gruczoł kuprowy;
4. formowanie całych tuszek lub ich rozbiór.

- Mięso drobiu może być źródłem salmonelli, dlatego w trakcie przechowywania i obróbki wstępnej nie powinno się stykać z innymi surowcami.
- Podczas obróbki technologicznej należy stosować deski przeznaczone wyłącznie do tego surowca. Po zakończeniu pracy sprzęt i naczynia należy poddać myciu i dezynfekcji w zmywarce.
- Po zakończeniu każdej operacji technologicznej należy myć ręce, a podczas pracy nie dotykać innych surowców i sprzętu.

## ROZBIÓR TUSZEK DROBIU

### Rozbiór kurcząt na połówki

Kurczęta dzieli się cięciem wzdłuż kręgosłupa i grzebienia mostka.

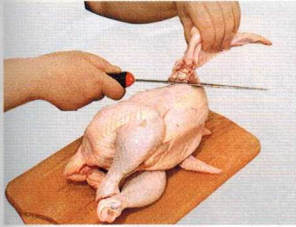
### Rozbiór tuszek drobiu z usunięciem kości

#### Sposób I

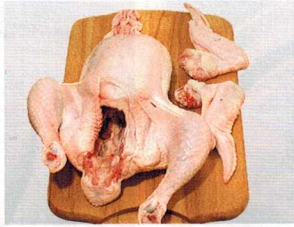
1. Ułożyć tuszkę na desce grzbietem do góry.
2. Przeciąć skórę wzdłuż kręgosłupa od nasady szyi do gruczołu kuprowego.

3. Końcem ostrego noża oddzielić skórę wraz z mięśniami, zaczynając od kości barkowej i obojczyków.
4. Odciąć skrzydła w stawie barkowym i oddzielić mięso od kości.
5. Odciąć uda w stawie biodrowym.
6. Oczyszczyć z mięśni kość udową.
7. Oczyszczyć z mięśni kości podudzia – nacinając skórę dookoła mięśni w miejscu stawu skokowego.
8. Odciągnąć palcami mięśnie piersi od mostka, odciąć ścięgna łączące skórę z mostkiem.

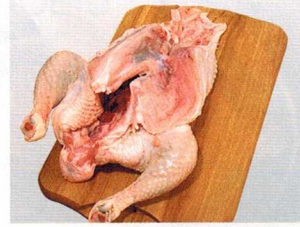
## Sposób II



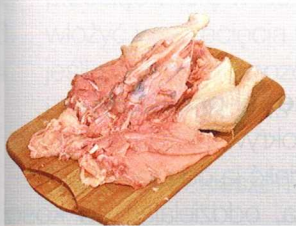
odciąć skrzydła w stawie barkowym



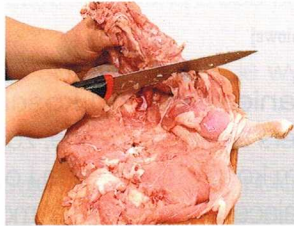
tuszka z odciętymi skrzydłami



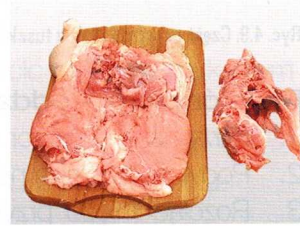
tuszka po przecięciu skóry od szyi do mostka



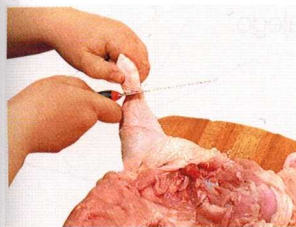
oddzielić mięśnie od kości



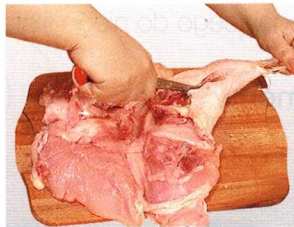
odciąć korpus



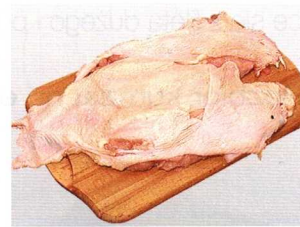
tuszka po odcięciu korpusu



naciąć skórę i ścięgna w stawie skokowym



przeciąć mięśnie ud



tuszka po rozbiórze z usunięciem kości

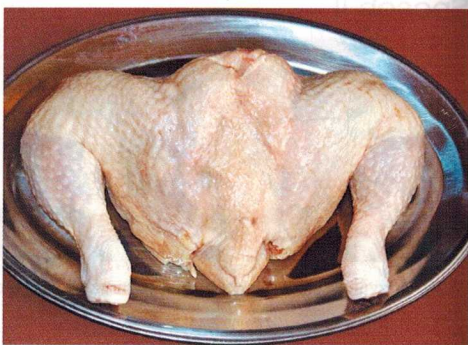
Ryc. 4.8. Sposób II rozbiór tuszek drobiu

Rozbiór z oddzieleniem mięsa tuszki drobiu od kości stosuje się podczas produkcji rolad i galantyn.

## Rozbiór tuszki drobiu na część przednią i tylną

1. Tuskę położyć na pierś.
2. Przeciąć kręgosłup na wysokości kręgu piersiowego.
3. Odwrócić tuskę na bok i prowadzić cięcie, odchylając udo, wzdłuż widocznego zakończenia płata mięśni piersiowych do wyrostka środkowego mostka.
4. Wykonać takie samo cięcie z drugiej strony tuszki.

Podczas rozbioru na część przednią i tylną otrzyma się pierś z częścią kręgosłupa oraz kość grzbietową z udami.



Ryc. 4.9. Część przednia i tylna tuszki drobiowej

## Rozbiór piersi – oddzielanie mięsa od kości części przedniej

1. Otrzymaną z rozbioru pierś ułożyć na desce, zdjąć okrywającą ją skórę.
2. Podważyć ostrym nożem kość obojczykową i oddzielić ją od piersi.
3. Rozciąć mięso przylegające do grzebienia mostka, oddzielając od kości mostka i żeber oraz pozostawiając przy mięsie kość ramieniową skrzydła.

W wyniku rozbioru piersi z części przedniej uzyskuje się dwa filety, składające się z fileta dużego i przylegającego do niego fileta małego.

## Rozbiór kurcząt na elementy



noga



podudzie



skrzydło

Ryc. 4.10. Rozbiór kurczaka na elementy



pierś bez kości



łapki

Ryc. 4.10. Rozbiór kurczaka na elementy c.d.

## SPOSOBY FORMOWANIA TUSZEK DROBIU

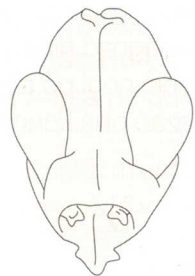
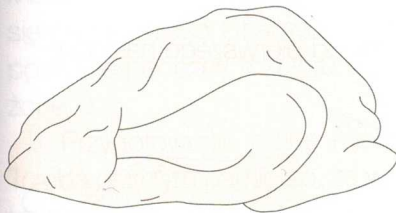
W technice kulinarnej gotowaniu i pieczeniu poddaje się najczęściej całe tuszki drobiu.

### Formowanie w kieszeń

W celu uformowania tuszki w kieszeń należy:

1. ułożyć tuszkę grzbietem na desce;
2. przeciąć skórę w dolnej części brzucha z obu stron;
3. włożyć w przecięcia nogi;
4. jeśli przy tuszce pozostają skrzydła, należy je wykręcić w stawie barkowym i założyć na grzbiet.

Składanie w kieszeń stosuje się również do połówek i ćwiartek drobiu.



Ryc. 4.11. Formowanie tuszek w kieszeń

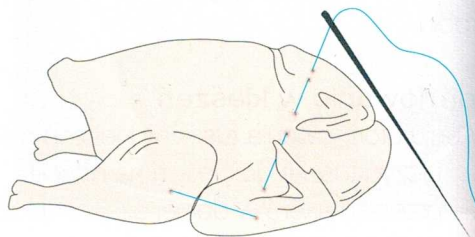
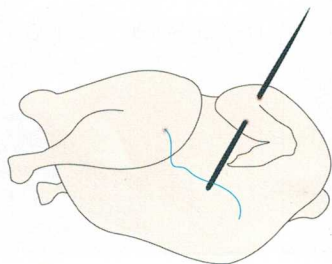
### Spinanie jedną nitką

Formowanie tuszki przez spinanie jedną nitką przeprowadza się za pomocą igły i lnianych nici.

Spinanie tuszki jedną nitką przeprowadza się w następujący sposób:

1. ułożyć tuszkę grzbietem na desce;
2. przytrzymać lewą ręką skrzydła i uda, prawą wbić igłę przez środek ud i pod filetową część piersi;
3. przeciągnąć nitkę tak, aby jej koniec wystawał w miejscu wbicia igły;
4. przełożyć igłę z nitką nad grzbietem, zaczepić o skórę szyi i zakryć otwór po wycięciu szyi;
5. przebić jedno skrzydło, część filetową piersi, drugie skrzydło;
6. koniec sznurka związać przy udku.

Spinanie jedną nitką stosuje się do pieczenia tuszek kur, starszych kurczaków, dzikiego ptactwa i czasami indyków.

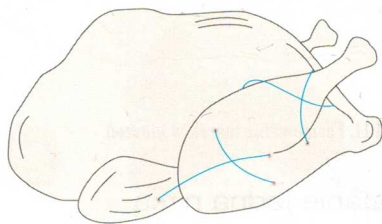
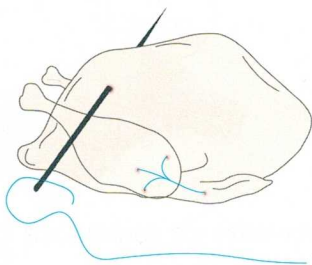


Ryc. 4.12. Spinanie tuszki jedną nitką

### Spinanie dwiema nitkami

Jest to sposób uzupełniający spinanie jedną nitką przez spięcie nóg. Po wykonaniu spinania jedną nitką należy:

1. przebić igłą nogi na wysokości 3–4 cm od stawu kolanowego;
2. przeciągnąć nitkę przez mięśnie mostka;
3. przebić nogi po raz drugi, w odległości 3 cm od pierwszego nakłucia;
4. związać oba końce nitki.



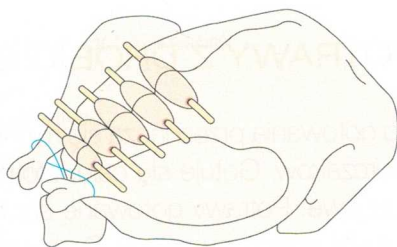
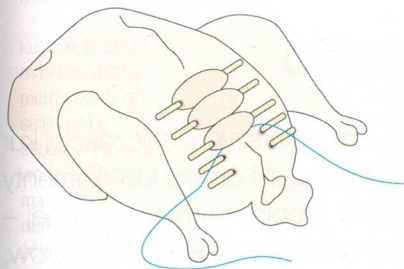
Ryc. 4.13. Spinanie tuszek dwiema nitkami

## Formowanie sposobem angielskim

Formowanie drobiu nadziewanego przy użyciu drewnianych szpilek i sznurka.

Formowanie tuszki sposobem angielskim przeprowadza się w następujący sposób:

1. ułożyć na grzbiecie tuszkę z napełnioną jamą brzuszną;
2. wbijać prostopadle, w oba brzożę nacięcia, drewniane szpilki;
3. osznurować wystające końce szpilek, tak aby brzożę ściśle przylegały do siebie – zacząć od mostka;
4. przywiązać nogi do kupra końcami sznurka;
5. założyć skrzydła na grzbiet.



Ryc. 4.14. Formowanie tuszek metodą angielską

## MASA MIELONA Z DROBIU

Masę mieloną z drobiu przygotowuje się z drobiu grzebiącego. Przeznacza się na nią mięso z samych piersi lub też z dodatkiem mięsa z ud oraz okrawki powstałe podczas rozbioru tuszek drobiu i porcjowania mięsa na potrawy smażone.

Przygotowując masę mieloną z drobiu, należy oddzielić mięso od kości. Trzeba przy tym pamiętać, że w udach indyka występują grube i twarde ścięgna, które należy usunąć. Mięso oczyszczone z kości miele się dwukrotnie w maszynce, dodając przy drugim mieleniu namoczoną w mleku i lekko odciśniętą bułkę pszenną. Masło przewidziane w recepturze uciera się z żółtkami, a następnie łączy z pozostałymi składnikami. Otrzymaną masę dokładnie się wyrabia, aby uzyskać właściwą strukturę.

Z drobiowej masy mielonej sporządza się: pulpety, kotlety pożarskie i sznycele ministerskie oraz duszone klopsiki i zraziki.

Odmianą mas mielonych jest **knel** z drobiu. Knel sporządza się z mielonego mięsa drobiowego, które przeciera się przez sito lub miksuje i tableruje z dodatkiem kremowej śmietanki. Z masy knelowej sporządza się budynie, pulpety, nadziewa się nią tuszki drobiu, kotlety. Może być również składnikiem galantyn i rolad.