

ZASTOSOWANIE DROBIU W PRODUKCJI POTRAW

POTRAWY Z DROBIU GOTOWANEGO

Do gotowania przeznaczają się mięso drobiowe ze sztuk starszych, najczęściej kur i kurczaków. Gotuje się całe, uformowane w kieszeń tuszki drobiu lub elementy porcjowe. Potrawy gotowane sporządza się także z drobiowej masy mielonej – pulpety, galantyny, rolady. Drób wykorzystuje się również do produkcji wywarów, gotowane mięso drobiu stanowi też dietetyczny składnik nadzień.

Uformowaną tuszkę lub elementy wkłada się do wrzącej, osolonej wody i gotuje powoli. Pod koniec gotowania dodaje się włoszczyznę bez kapusty, z przewagą selera i pietruszki. Ilość wody potrzebna do gotowania tuszki podanej w rosole wynosi 1500 cm³ na 1 kg mięsa, na potrawki używa się mniej wody. Sos potrawkowy sporządza się na wywarze esencjonalnym.

Czas gotowania zależy od wieku i wielkości tuszki, najkrócej gotują się młode kurczaki. Miękkosć mięsa sprawdza się, naciskając udo tuszki. Jeśli wyczuwa się kość, to mięso jest miękkie.

Ugotowany drób podaje się w rosole, w potrawce, w innych sosach oraz w postaci potrawki z drobiu.

Drób w potrawce to porcja mięsa z kością polana sosem potrawkowym.

Potrawka z drobiu to oddzielone od kości kawałki mięsa, przed podaniem połączone z sosem potrawkowym.

Podział gotowanych tuszek drobiu na porcje

Kurczaki – dzieli się na połowy, wzdłuż kręgosłupa i mostka. Tuszki o większej masie dzieli się na ćwiartki.

Kury – dzieli się na połowy, a następnie wykrawa cztery porcje. W każdej porcji powinna być część piersi i część uda.

Gęś i kaczka – tuszki ugotowane dzieli się na połowy, następnie z każdej oddziela się część przednią, którą – zaczynając od stawu barkowego – kraje się w skośne płyty na 4 lub 5 kawałków. Odciętą nogę (udo) dzieli się na tyle samo kawałków.

Każda porcja powinna składać się z dwóch kawałków zawierających różne mięso.

KURCZAK W POTRAWCE

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 4 porcje

kurczak (1 szt.) 1 kg
marchew 100 g
pietruszka 50 g
seler 100 g
cebula 50 g
woda 1250 cm³
masło 40 g
mąka pszenna 30 g
żółtko 1 szt.
sól, pieprz w ziarenkach
do smaku
natka pietruszki 8 g

- Kurczaka po obróbce wstępnej ugotować tak jak na rosół, wyporcjować.
- Przyrządzić sos potrawkowy:
 - zrobić zasmażkę z mąki i 30 g masła,
 - rozprowadzić rosółem,
 - dodać do pozostałego rosółu,
 - zagotować,
 - podprawić żółtkiem,
 - dodać resztę masła,
 - jarzyny pokrajać w paski.
- Porcje mięsa połać częścią sosu (resztę podać w sosjerce), podawać z ryżem, pokrajanymi jarzynami, warzywami z wody lub surówką.
- Porcja powinna ważyć ok. 380 g, w tym sos 120 g.

POTRAWY Z DROBIU SMAŻONEGO

Na potrawy z drobiu smażonego przeznacza się przede wszystkim mięśnie piersiowe kurcząt, indyków i młodych kur. Smażyć można także piersi młodej kaczki, ale dopiero po skruszeniu w marynacie. Chętnie spożywaną potrawą jest również smażona wątróbka drobiowa.

Potrawy z drobiu smażonego dzieli się na:

- drób smażony *sauté*;
- drób smażony panierowany;
- potrawy smażone z masy mielonej;
- drób smażony po wiedeńsku.

Formowanie półproduktów z drobiu do smażenia

Filety z kostką otrzymane przy rozbiórce piersi kurcząt przygotowuje się następująco:

1. oczyścić kość ramieniową z resztek mięsa;
2. rozbić delikatnie duży i mały filet, przeciąć i usunąć grube ścięgna;
3. na duży filet nałożyć mały, przykrywając miejsce dzielenia;
4. uformować nożem na kształt wydłużonego liścia o grubości ok. 1 cm.

Tabela 4.3. Asortyment potraw z drobiu smażonego

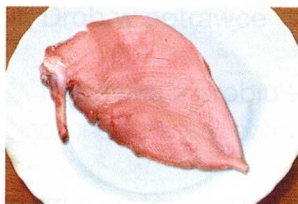
sauté	panierowane	z masy mielonej	po wiedeńsku
filety z kostką filety bez kostki bryzole medaliony	filety z kostką filety bez kostki antrykoty, kotlety de volaille kotlety nadziewane kurczaki – półowki lub ćwiartki	sznycle ministerskie kotlety pożarskie	mięso ugotowane i pozbawione skóry i kości, najczęściej z kur

Bryzole formuje się następująco:

1. oddzielić kość ramieniową z fileta, razem z widocznymi ścięgnami;
2. rozbić delikatnie duży i mały filet;
3. ułożyć mały filet na dużym;
4. nadać mu kształt krążka o średnicy 12–14 cm i grubości ok. 8 mm. Bryzole z piersi indyka formuje się przez ukrojenie porcji mięsa w poprzek włókien, a następnie rozbicie.

Medaliony przygotowuje się podobnie jak bryzole, ale porcja składa się z 2 sztuk. Medaliony mają kształt krążków, średnicę 7 cm i grubość ok. 1 cm.

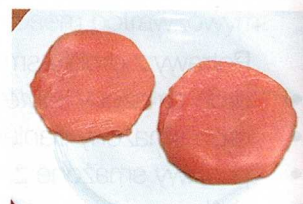
Antrykoty formuje się z filetów w kształcie owalnego płata z kostką. Uformowany antrykot soli się przed smażeniem, a następnie panieruje w jajku i bulce tartej z grzankami.



filet z kostką



bryzole



medaliony

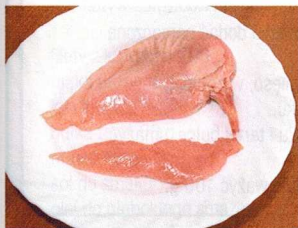
Ryc. 4.15. Asortyment potraw *sauté* z drobiu

Kotlety de volaille formuje się następująco:

1. kość ramieniową oczyścić z resztek mięsa;
2. duży filet rozbić na płat grubości ok. 3 mm, nadciąć ścięgna;
3. rozbić cienko mały filet;
4. nałożyć mały filet na duży w miejscu cięć;
5. całość uformować na kształt liścia o nieco cieńszych brzegach;
6. na środku fileta ułożyć wałeczek masła (30–40g);
7. zwinąć brzegi, tak aby zachodziły jeden na drugi;
8. panierować wyrób w mące, jajach i bułce tartej.

Podczas formowania kotletów należy szczególnie starannie rozbić filet oraz panierować, gdyż zapobiega to wypływowi masła. Kotlet, z którego masło wypłynie, jest wyrobem zdyskwalifikowanym. **Klasyczne kotlety de volaille** formuje się z fileta z kostką, na którym układa się wałeczek masła. **Kotlety nadziewane** formuje się podobnie jak *de volaille* z fileta z kostką lub bez. Nadzieniem mogą być np. pasztet, pieczarki.

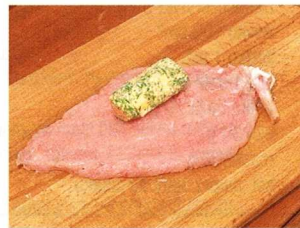
Kurczaki dzieli się na pół i wycina grzebień mostka oraz część żeber. Półki formuje się w kieszeń, skrzydła najczęściej obcina. Po posoleniu kurczaki panieruje się w mące, jajach i bułce tartej.



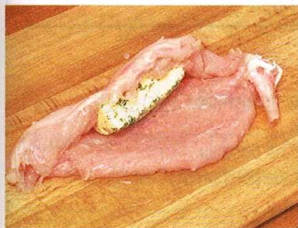
filet z kury z połędwiczką



rozbijanie fileta



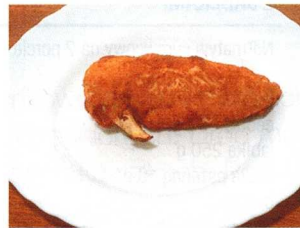
porcja masła na rozbitym filecie



formowanie półproduktu



uformowany półprodukt



gotowa potrawa

Smażenie drobiu

Wszystkie potrawy *sauté* smaży się w cienkiej warstwie tłuszczu, panierowane zaś w większej ilości tłuszczu. Kotlety *de volaille* oraz drób po wiedeńsku najlepiej usmażyć zanurzeniowo. Do smażenia stosować tłuszcze roślinne. Półprodukty z drobiu smaży się krócej, ponieważ struktura mięsa drobiu jest delikatniejsza, co wpływa na szybkie zmięknięcie tkanek.

Dodatki do potraw smażonych

Potrawy smażone z drobiu podaje się z ziemniakami w różnych postaciach (z wody, drażone, *purée*, frytki oraz pieczone), warzywami z wody i delikatnymi surówkami, np. z kapusty pekińskiej i ananasa, selera z winogronami. Można podawać także faszerowane lub smażone, duszone grzyby (pieczarki, kurki, rydze) oraz pikantną konfiturę np. z borówek. Do drobiu *sauté* można podać masło smakowe lub sos. Filety i antrykoty można podawać na grzance z bułki dopasowanej kształtem do potrawy i przyrumienionej w piekarniku.

KOTLETY POŻARSKIE

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 5 porcji

filet z indyka 500 g
bułka czerstwa 80 g
mleko 100 cm³
żółtko 1 szt.
jaja 1 szt.
bułka tarta 70 g
olej 35 g
masło 50 g
sól, pieprz biały do smaku

- Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców.
- Bułkę namoczyć w mleku.
- Mięso zemieć dwukrotnie, przy drugim mieleniu dodać namoczoną w mleku, lekko odciśniętą bułkę.
- Masło utrzeć z żółtkiem, dodać zmielone mięso, wyrobić.
- Pod koniec wyrabiania przyprawić do smaku..
- Formować małe kotleczki, panierować w jaj i tartej bułce, smażyć na jasnożółty kolor.
- Porcja potrawy składa się z 2 sztuk, powinna ważyć 100 g.

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z JABŁKAMI

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 2 porcje

wątróbka drobiowa 350 g
cebula 100 g
jabłka 250 g
mąka pszenna 10 g
olej 50 g
cytryna 1/2 szt.
sól, pieprz, majeranek do smaku

- Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cienkie talarki, skropić sokiem z cytryny.
- Cebulę obrać, pokroić w piórka i zrumienić na tłuszczu.
- Wątróbkę umyć, oczyścić z błon, przekroić na pół, oprószyć mąką, smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu.
- Jabłka posypać majerankiem.
- Pod koniec smażenia jabłka dodać do wątróbki, posypać wszystko solą, pieprzem i smażyć jeszcze ok. 3 minut, tak aby jabłka się nie rozpadły.
- Dodać zrumienioną cebulę, wymieszać.
- Podawać bezpośrednio po usmażeniu jako gorącą przekąską lub danie zasadnicze z ziemniakami i surówką.

SZASZŁYKI Z PIERSI INDYKA Z CYTRYNĄ

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 4 porcje

piersi indyka 480 g
cytryny 160 g
cebula 120 g
olej 20 ml
masło 250 g
sok z cytryny 80 ml
śmietanka 36% 40 ml
sól, pieprz biały do smaku

- Indyka pokroić w kawałki, jak na szaszłyki. Pokrojone mięso posolić i posypać białym pieprzem, wstawić do lodówki.
- Obraną cebulę podzielić wzdłuż na cztery części. Rozdzielić na pojedyncze płatki i blanszować.
- Cytrynę obrać ze skórki, pokroić w plasterki, a następnie każdy plasterek podzielić na cztery części.
- Na drewniany fłek nabić kawałki indyka, przekładając cebulą i cytryną, tak aby każdy szaszłyk zaczynał się i kończył mięsem.
- Na rozgrzany olej z dodatkiem masła położyć szaszłyki. W momencie gdy się zrumienią, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C.
- Do płaskiego rondla wlać sok z cytryny i odparować o 1/3.
- Do gorącego sosu włożyć miękkie masło, stale mieszając trzepaczką różgową, dodać śmietankę. Rondelek w czasie mieszania nie może stać na gorącej płycie, aby sos się nie rozwarstwił.
- Doprawić sos do smaku solą i białym pieprzem.
- Na talerz wylać sos, ułożyć na nim szaszłyk zdjęty z floka.
- Podawać z ryżem i warzywami z patelni.

KOTLET DE VOLAILLE

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 5 porcji

filety z kurczaka 200 g
mąka pszenna 10 g
jaja 1 szt.
bułka tarta 60 g
masło 40 g
sól do smaku
olej do głębokiego smażenia

- Uformować masło w wałeczek, schłodzić.
- Wydzielone filety z kostką lekko rozbić tłuczkiem zwiżonym wodą, nadając kształt wydłużonego liścia.
- W miejscu dzielenia się dużego fileta nałożyć mały filec, lekko rozbić.
- Masło ułożyć wzdłuż filecików, zwinąć brzegi, tak aby zachodziły jeden na drugi. Nadać kształt wrzecionowaty.
- Panierować w mące, jajach i bułce tartej i smażyć w głębokim tłuszczu.
- Porcja potrawy powinna ważyć 120 g.

POTRAWY Z DROBIU DUSZONEGO

Do duszenia wykorzystuje się mięso wszystkich gatunków drobiu. Najczęściej dusi się mięso pochodzące ze sztuk starych i gorzej umięśnionych. Drób można dusić w całych tuskach, w elementach oraz drobnych kawałkach. Potrawy duszone sporządza się też z podrobów drobiowych (np. wątróbka w sosie pieczarkowym, gulasz z żołądków drobiowych). Potrawy duszone sporządza się też z drobiowej masy mielonej – klopsiki, zraziki.

Całe tuszki drobiu przeznaczone do duszenia formuje się w kieszeń, a następnie obsmaża bez oprószania mąką. Elementy tuszek i drobne kawałki oprósza się przed obsmażaniem solą i mąką.

Technika duszenia potraw z drobiu jest taka sama jak mięsa zwierząt rzeźnych. Składniki smakowe dodawane do sosu pod koniec duszenia decydują o nazwie potrawy, np. kurczak duszony w śmietanie, pomidorach; kaczka z kapustą, skrzydełka w sosie pieczarkowym.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas duszenia drobiu są podobne do zmian zachodzących w mięsie zwierząt rzeźnych. Podstawowa różnica polega na tym, że tłuszcz nie wytapia się z mięsa drobiu podczas obsmażania półproduktu, lecz jest wchłaniany z zewnątrz.

Drób duszony podaje się zawsze w sosach z dodatkami skrobiowymi, takimi jak: ryż, kluski kładzione, kluski półfrancuskie, makaron, kopytka, pyzy oraz ziemniaki z wody lub *purée*. Dodatkiem uzupełniającym wartość smakową są warzywa z wody i surówki. Mięso powinno być polane sosem, część sosu można podać w sosjerce.

KURCZAK DUSZONY Z KURKAMI

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 5 porcji

kurczak patroszony 1750 g
mąka pszenna 30 g
kurki 200 g
cebula 75 g
masło 40 g
olej 70 g
śmietana 75 g
zielona pietruszka 10 g
pieprz biały, sól do smaku

- Podzielić kurczaka na części, posolić, oprószyć mąką i obrumienić.
- Przełożyć obsmażone mięso do płaskiego garnka lub rondla, podlać wywarem i dusić.
- Podsmażać na maśle kurki z cebulą.
- Podsmażone grzyby dodać do kurczaka, dusić.
- Gdy mięso będzie miękkie, zagaęścić sos zawiesiną z mąki i śmietany, doprawić do smaku.
- Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.
- Porcja potrawy powinna ważyć ok. 350 g, w tym mięso 250 g.

POTRAWY Z DROBIU PIECZONEGO



Drób pieczony należy do potraw chętnie spożywanych, stąd pieczenie to najczęściej stosowana metoda obróbki cieplnej przy sporządzaniu potraw z drobiu. Do pieczenia wybiera się drób młody, dobrze umięśniony, o delikatnej tkance łącznej. Drób starszy pieczony w tradycyjnych piekarnikach można wcześniej obgotować.

Ryc. 4.17. Pieczony element z drobiu – udko

Pieczeniu poddaje się:

- drób w całości – z nadzieniem lub bez,
- elementy porcjowe,
- rolady.

Przygotowanie drobiu do pieczenia

1. Tuszki i elementy drobiu przed pieczeniem należy natrzeć solą i przyprawami, tuszki na co najmniej 2–3 godziny przed pieczeniem.
2. W celu podwyższenia walorów smakowych mięso drobiowe można włożyć do delikatnej zaprawy lub marynat na bazie naturalnych soków owocowych albo wina z dodatkiem oliwy i przypraw.
3. Tuszki drobiu należy uformować przed pieczeniem, aby:
 - zabezpieczyć przed wysychaniem odstających części tuszek,
 - zaokrąglić tuszkę i ułatwić dzielenie.
4. Drób nadziewany formuje się po napełnieniu nadzieniem.
5. Kurczaki, gęsi i kaczki nadziewa się, wkładając nadzienie do jamy brzusznej. W wypadku indyków nadzieniem napełnia się miejsce powstałe po usunięciu wola, niekiedy także jamę brzuszną.
6. Tuszki drobiu wypełnia się do 3/4 objętości, aby podczas pieczenia nadzienie nie wydostało się na zewnątrz wskutek zwiększenia jego objętości i kurczenia się tkanki mięśniowej.
7. Rodzaj nadzienia i dobór stosowanych do niego przypraw zależą głównie od gatunku drobiu.

Nadzienia stosowane do drobiu

W skład nadzienia wchodzi składniki podstawowe, spulchniająco-sklejające i smakowe.

Składniki podstawowe to:

- bułka czerstwa – do kur i kurczaków;
- kasze ugotowane na sypko lub półsypko – ryż, kasza gryczana do gęsi i kaczek, kasza krakowska do kurczaka po krakowsku;
- owoce – do gęsi i kaczek winne jabłka, stosuje się też suszone morele i śliwki, rodzynki, migdały, pomarańcze, figi i daktyle, orzechy;
- warzywa – kapusta czerwona lub ziemniaki do gęsi i kaczek;
- mięsna masa mielona lub knel do drobiu białego – może zawierać dodatki: rodzynki, orzechy, grzyby (pieczarki, borowiki, kurki, trufle);
- uduszone mięso z dodatkiem kasz na sypko.

Składniki spulchniająco-sklejające nadzienia to:

- żółtka utarte z masłem,
- piany z ubitych białek.

Składniki smakowe to: sól, pieprz, zielona pietruszka, koperek, majeranek, cebula, gałka muszkatołowa itp. Specjalnym dodatkiem jest wątróbka drobiowa.

Dobór przypraw zależy od rodzaju drobiu. Nadzienie do gęsi i kaczek powinno mieć ostrzejszy smak, łagodne i delikatne w smaku nadzienie stosuje się do kur, kurczaków i indyków.

Zasady pieczenia drobiu

Uformowane tuszki drobiu układa się grzbietem do dołu w odstępach 4–5 cm. W brytfannie powinny być tuszki równe pod względem wielkości i tylko jednego gatunku. Jest to konieczne ze względu na czas pieczenia drobiu oraz charakterystyczny smak i zapach drobiu wodnego. Przed włożeniem do piekarnika drób polewa się roztopionym masłem lub smaruje śmietanką.

Pieczenie rozpoczyna się w temperaturze 200–250°C do wytworzenia rumianej skórki, która utrudnia parowanie wody i wyciekanie soków z mięsa. Dalsze pieczenie powinno odbywać się w temperaturze 180–200°C.



Ryc. 4.18. Kurczak pieczony

Tabela 4.4. Czas pieczenia drobiu

Gatunek drobiu		Czas pieczenia (minuty)
kurczaki małe		45–50
kaczka na każde 500 g		30 + 10
gęś na każde 500 g		30 + 20
indyk	3,5–4,5 kg	150–240
	5–6 kg	210–240
	6,5–8,5 kg	270–330

Podczas pieczenia drób należy polewać wytworzonym sosem, sos w miarę potrzeby uzupełniać wodą. Po upieczeniu drobiu powstały sos należy przecedzić i wykorzystać do polewania gotowych porcji przed wydaniem.

Podczas pieczenia pod wpływem wysokiej temperatury wytwarzają się substancje aromatyczne, decydujące o przyjemnym smaku i zapachu. Białka ulegają denaturacji, kurczą się, wydziela się przy tym woda.

Dodatki do drobiu pieczonego

Potrawy z drobiu pieczonego podaje się z ziemniakami w różnych postaciach, warzywami z wody, surówkami, grzybami – podobnie jak potrawy smażone. Właściwym dodatkiem są również konfitury z borówek czy jabłka pieczone nadziewane tymi konfiturami. Do kaczek, gęsi można podać sałatkę z buraków, czerwonej kapusty.

Tranżerowanie drobiu

Dzielenie tuszek drobiu po upieczeniu nazywa się tranżerowaniem.

Drób pieczony powinien być podzielony tak, aby porcje nie były zniekształcone i poszarpane. Do dzielenia drobiu używa się specjalnych nożyc i ostrych noży.

Drób pieczony naturalny porcuje się następująco:

Kurczaki – przecina się wzdłuż mostka i kręgosłupa na dwie jednakowe części. Jeśli tuszki są duże, dzieli się je na ćwiartki. Kurczaki nadziewane podaje się w połówkach łącznie z nadzieniem.

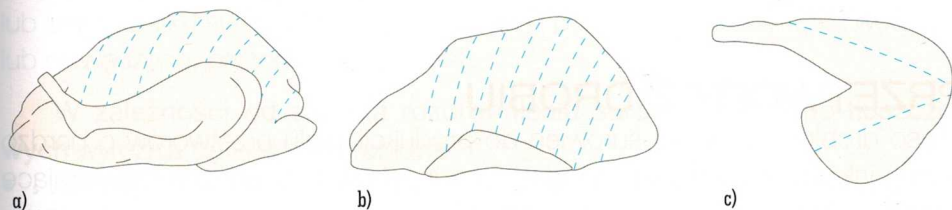
Indyki – po ułożeniu na grzbiecie:

- odciąć uda i dzielić każde w poprzek włókien na żądaną liczbę kawałków,
- z piersi – ścinać skośne plastry, zaczynając od stawu barkowego.

Cienkie plastry mięsa skrawa się na przekąski, grubsze do dań gorących. Na jedną porcję składa się część uda i piersi. Przy nakładaniu na talerz płat mięsa białego opiera się o kawałek mięsa ciemnego (z uda).

Jeśli wydaje się indyka **w całości**, na zamówienie, to należy:

- wyporcjować uda i piersi jw.,
- odciąć kości piersiowe od kręgosłupa,
- część kręgosłupa podzielić poprzecznie na 3 lub 4 elementy,
- ułożyć części kręgosłupa na półmisku, tak aby przylegały do dna,
- położyć kość piersiową na ułożony grzbiet,
- układać po obu stronach grzbietu plastry mięsa z piersi według kolejności krajania.



Ryc. 4.19. Dzielenie drobiu pieczonego: a) podział ogólny, b) podział piersi, c) podział ud

Przez takie ułożenie tuszka uzyskuje pierwotny kształt, nieprawidłowości łączenia zakrywa się elementami dekoracyjnymi.

Kaczki, gęsi przecina się na połowę, dzieląc na część grzbietową i piersiową oraz odcinając uda i skrzydła. Następnie:

- część grzbietową dzieli się na 3 lub 4 kawałki i układa na półmisku w całość;
- część piersiową dzieli się na 5 lub 6 kawałków i układa na grzbiecie;
- skrzydła i udka przykłada się w miejscach odcięcia, tak aby tworzyły całość.

KURCZAK NADZIEWANY (PO POLSKU)

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 4 porcje

kurczak patroszony ok. 1300 g
wątróbka drobiowa 80 g
jaja 2 szt.
bułka czerstwa 70 g
mleko 120 cm³
bułka tarta 40 g
masło 50 g
zielona pietruszka
lub koperek 1 pęczek
masło klarowane 40 g
sól, pieprz biały do smaku

- Kurczaka umyć, osączyć, posolić.
- Przygotować nadzienie:
 - namoczyć bułkę w mleku, lekko odcisnąć,
 - posiekać wątróbkę razem z odcisniętą bułką,
 - masło utrzeć z żółtkami,
 - posiekać koperek lub zieloną pietruszkę,
 - ubić pianę z białek,
 - wszystkie składniki połączyć, dodać bułkę tartą i przyprawy, wymieszać.
- Napełnić farszem jamę brzuszną, spiąć po angielsku, uformować.
- Ułożyć kurczaka w brytfannie, poleć rozgrzanym masłem klarowanym, piec ok. 90 min., polewając kurczaka wytworzonym sosem.
- Porcja potrawy wynosi ¼ sztuki z nadzieniem, każdą porcję poleć sosem powstałym podczas pieczenia.

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI

Sposób wykonania

Normatyw surowcowy na 4 porcje

kaczka 1800 g
jabłka (antonówki) 800 g
cukier 10 g
masło 20 g
tłuszcz 40 g
majeranek do smaku

- Kaczkę opłukać, osączyć, posolić i natrzeć majerankiem.
- Jabłka umyć, obrać, podzielić na ćwiartki, wydrążyć.
- Kaczkę nadziać jabłkami, spiąć i ułożyć w brytfannie.
- Poleć kaczkę rozgrzanym tłuszczem, wstawić do nagrzanego piekarnika (ok. 250°C), piec ok. 1,5 godz., polewając sosem uzupełnianym wodą.
- Upieczoną kaczkę podzielić na porcje, każdą porcję przed wydaniem poleć sosem, dołożyć do niej pieczone jabłka.

PRZETWORY Z DROBIU

Mięso drobiowe stanowi surowiec do produkcji wielu przetworów o bardzo dobrej jakości żywieniowej. Mięso jasne indyków oraz kurcząt, zawierające mało tłuszczu i dużo białka, jest szczególnie przydatne do produkcji przetworów dla dzieci oraz ludzi starszych i chorych. Wiąże się to nie tylko z ogólną mniejszą zawartością tłuszczu, ale także z korzystniejszym składem kwasów tłuszczowych.

Produkty mięsne deklarowane jako drobiowe muszą być wykonane tylko z surowców drobiowych.

Procesy technologiczne stosowane podczas produkcji wyrobów z mięsa drobiowego determinują ich podział na trzy podstawowe grupy:

- wędliny,
- konserwy,
- garnażeryjne wyroby drobiowe.

Wędliny otrzymuje się z peklowanego lub niepeklowanego mięsa drobiowego, solonego lub niesolonego tłuszczu i podrobów z dodatkiem przypraw oraz ewentualnie z surowców niemięsnych.

W grupie wędlin wyróżniamy:

- wędzonki,
- kielbasy,
- wyroby podrobowe,
- wyroby blokowe.

Wędzonki drobiowe produkuje się z tuszki drobiowej patroszonej. Elementy tuszki lub mięsa drobiowego bez kości, o zachowanej strukturze tkankowej, poddaje się peklowaniu lub soleniu oraz wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu.

Wędzonki drobiowe parzone produkuje się z tuszki drobiowej patroszonej, elementów tuszki lub mięsa drobiowego bez kości o zachowanej strukturze tkankowej. Elementy te są poddane peklowaniu lub soleniu oraz wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu lub pieczeniu.

Do tej grupy wędzonek należą:

- szynka drobiowa, polędwica drobiowa (zawierają kawałki mięśni nóg oraz filetu);
- wędzone elementy tuszki, m.in. kurczak wędzony, skrzydełka, filet, ćwiartka tylna.

Drobiowe kielbasy parzone otrzymuje się z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców (np. z preparatów białka sojowego, podgardla wieprzowego) o różnym stopniu rozdrobnienia, z dodatkiem lub bez dodatku surowców uzupełniających i przypraw. Kielbasy te są wędzone lub niewędzone, parzone lub pieczone.

W zależności od stopnia rozdrobnienia surowców mięsno-tłuszczowych wyróżnia się kielbasy drobiowe:

- homogenizowane,
- drobno rozdrobnione,
- średnio rozdrobnione,
- grubo rozdrobnione.

Drobiowe wyroby blokowe to produkty otrzymywane z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, o różnym stopniu rozdrobnienia, z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających i przypraw. Drobiowe wyroby blokowe są poddawane parzeniu w formach zachowujących ich kształt.

Drobiowe wędliny podrobowe produkuje się z rozdrobnionych peklowanych lub solonych podrobów, mięsa i tłuszczu, z dodatkiem przypraw i surowców uzupełniających (np. kaszy gryczanej) a także lub bez nich. Wędliny te są parzone lub wędzone i parzone.

Do drobiowych wędlin podrobowych należą:

- wątrobianki,
- kiszki pasztetowe,
- salcesony.

Przechowywanie wędlin

Wędliny suche i podsuszane powinny być przechowywane w temperaturze 4–18°C, pozostałe poniżej 5°C.

Garmażeryjne wyroby drobiowe otrzymuje się z mięsa drobiowego poddanego obróbce technologicznej (np. peklowaniu, soleniu, pieczeniu, opiekaniu) powodującej utratę cech mięsa surowego.

Do tej grupy przetworów należą:

- drób – pieczony, smażony, opiekany;
- drób w galarecie i galarety drobiowe;
- wyroby garmażeryjne drobiowe niewędzone;
- pieczenie drobiowe;
- pasztety drobiowe;
- wyroby garmażeryjne drobiowe w sosach.

Konserwy drobiowe

Są to przetwory z mięsa drobiowego i ewentualnie innych składników, które po zamknięciu w hermetycznych opakowaniach zostały poddane sterylizacji lub pasteryzacji.

Uwzględniając skład surowcowy, konserwy drobiowe można podzielić na:

- mięsne,
- mięsno-roślinne,
- podrobowe,
- zupy.

Konserwy mięsne otrzymywane są z całych tuszek, z kawałków mięsa z kością lub bez kości oraz z mięsa rozdrobnionego. Oprócz mięsa drobiowego mogą zawierać dodatek mięsa i tłuszczu innych zwierząt rzeźnych. Przykładem konserw mięsnych są: klopsiki w sosie, szynka delikatesowa, pasztety.

Konserwy podrobowe produkowane są z mięsa, skóry oraz podrobów drobiowych. Należą do nich np. paprykarz z żołądków, wątróbki w tłuszczu.

Konserwy mięsno-roślinne produkowane są z mięsa drobiowego lub z podrobów drobiowych z dodatkiem kaszy, ryżu, makaronu, kapusty, grzybów lub owoców.

Zupy produkowane są z tuszek niższych klas jakościowych np. rosół z kury, zupa pomidorowa.