



ALCĂTUITORI:

**AURICA CHIRSANOV
CORALIA BABCENCO**

Modulul 9. Prepararea bucatelor din carne (Partea II)

Suport didactic pentru viitorii bucătari

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL BUCATELOR DIN CARNE ȘI SUBPRODUSE

ÎNĂBUȘITE

A găti înăbusit înseamnă a rumeni ingredientul principal în puțin ulei sau unt, apoi a-l fierbe la foc mic, într-un vas acoperit pe aragaz, precum și în rolă. Bucatele înăbușite sunt preparate într-o cantitate mică de lichid, sub capac, de la 40 min și mai mult, în funcție de produsul ales. În timpul înăbușirii temperatura nu trece de punctul de fierbere, de aceea procesul de distrugere a vitaminelor și a substanțelor anorganice decurge mai lent.

La înăbușire se întrebunțează carne – bucăți mari, porții și bucăți mici. Înainte de înăbușire carnea se sarează, se piperează, se prăjește până formează o crustă rumenă.



Bulionul format după înăbușirea cărnii se folosește pentru prepararea sosului roșu. Pentru prepararea acestui sos bulionul se strecoară, se amestecă cu prăjeală de făină cu pastă de roșii și se fierbe 25-30 min. Legumele cu care s-a înăbușit carnea se trec printr-o strecurătoare ori se pisează bine și se adaugă în sos.

Uneori carnea înăbușită se scoate din vasul în care a fost înăbușită, se lasă să se zvânteze, se pune pe o tavă și se dă pe 10 min în rola

preîncălzită până la temperatura de 300°C. La suprafața cărnii se va forma o crustă.

Carnea înăbușită se păstrează în sos la temperatura de 60-65°C. Bucățile mari se taie perpendicular pe fibrele musculare pe măsura cererii.

Carne înăbușită. Carnea de bovină, de ovină ori de porcină se înăbușă bucăți mari de până la 2 kg. În procesul înăbușirii, spre final, se adaugă morcov, ceapă, zarzavaturi (rădăcini albe) și piure de roșii.

Carnea gata se taie porții (câte 12 bucăți) perpendicular pe fibră. Se servește cu paste, cu piure de cartofi, cu terci fărâmicios. Carnea se stropește cu sos, iar garnitura se aranjează alături.

Carne împănată. Carnea poate fi împănată cu morcovi și slănină (10-15 g pentru o porție), carnea de oaie și de capră – cu usturoi. Carnea împănată se înăbușă, la fel ca și carnea înăbușită. Se servește cu cartofi fierți, piure de cartofi, terci fărâmicios, orez fiert înăbușit, iar carnea de vită împănată, de obicei, se servește cu paste. Carnea se taie (câte 1-2 bucăți pentru o porție) astfel ca să se vadă desenul împănării.

Gulaș. Bucățelele de carne se rumenesc, apoi se pun în tigaie adâncă ori în ceaun, se acoperă cu bulion fierbinte, se adaugă piure de roșii prăjit și se înăbușă până sunt gata. Bulionul rămas de la înăbușire se scurge, se drege cu prăjeală de făină cu pastă de roșii, se adaugă

ceapă prăjită, piper, sare, frunză de dafin. Cu acest sos se acoperă carnea și din nou se înăbușă 10-15 min. Gulașul poate fi preparat cu smântână, care se adaugă la finalul înăbușirii.

În calitate de garnitură se servesc legume fierte, terci fărâmicios, piure de cartofi, găluște de griș ori din aluat din făină opărită.

Tocană (papricaș). Carnea de oaie (spate, piept) ori de porc (spate, gât, piept) se taie câte 2-3 bucăți pentru o porție, se prăjește, se acoperă cu bulion fierbinte, se adaugă piure de roșii și se înăbușă 30-40 min. Bulionul se scurge, din el se prepară un sos roșu, cu el se acoperă carnea și se înăbușă împreună cu cartofi rumeniți, cu morcovi, rădăcină de pătrunjel. În tocană se pot adăuga dovlecei, vinete, roșii, ardei dulci, fasole, micșorând cantitatea de cartofi. Dacă tocana se prepară în cantități mari, garnitura se gătește separat. În acest caz carnea se înăbușă în mod obișnuit, iar când se servește, se stropește cu sos, iar garnitura se aranjează alături.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Numește sortimentul bucatelor din carne înăbușită.
2. Descrie tehnica preparării cărnii înăbușite.
3. Ce garnituri și sosuri pot fi asociate cu preparatele din carne înăbușită?

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL BUCATELOR COAPTE DIN CARNE

Coacerea este cea mai străveche metodă de prelucrare a alimentelor. Pe suprafața produsului se formează o crustă, care împiedică scurgerea sucului și, astfel, carnea rămâne suculentă și folositoare. Dacă produsul este introdus umed în cuptor, atunci crusta se formează mai lent, iar sucul, în care se adună substanțele nutritive, se scurge.



Înainte de a fi coaptă, carnea se fierbe, se prăjește ori se înăbușă.

La această grupă de bucate se referă: carne coaptă în sos de lapte, tocană la cuptor etc. Bucatele din carne la cuptor se prepară nemijlocit înainte de a fi servite. Dacă bucatele se gătesc în vase pentru porții, atunci se servesc în aceste vase.

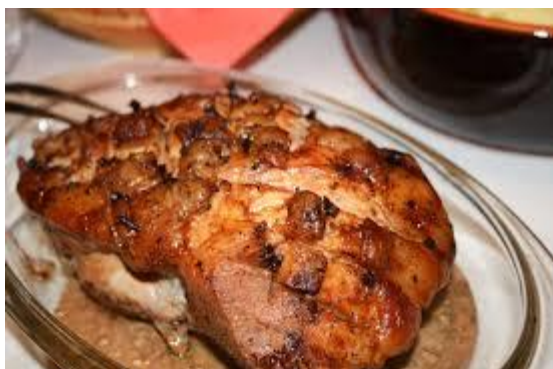
Sarmale și legume umplute. Sarmalele și legumele umplute cu carne se prepară în mod



obișnuit (vezi *Legume coapte*), însă cu umplutură de carne. La sarmale se folosește carne pentru cotlet (de vacă), care se dă prin mașina de tocat, se amestecă cu ceapă tocată și rumenită, cu orez opărit, se drege cu sare, piper și se amestecă. Sarmalele făcute se sotează (se rumenesc) pe ambele părți, se aranjează pe tava unsă cu grăsime, se acoperă cu sos de smântână ori cu

sos de smântână cu pastă de roșii și se pun la copt în rolă. Se servesc câte 2 pentru o porție, împreună cu sos.

Pentru legumele umplute (cartofi, dovlecei, vinete, ardei și roșii), umplutura se face din carne pentru cotlet de vacă ori de oaie. Carnea se fierbe, se trece prin mașina de tocat, se amestecă cu ceapă călită și orez opărit. Legumele umplute se coc în sos de roșii, sos de smântână cu pastă de roșii.



Carne coaptă în sos de ceapă. În tava pentru porții se toarnă puțin sos de ceapă, se pun 1-2 felii de carne de vacă înăbușită. În jurul cărnii se aranjează un rând de cartofi (rondele) prăjiți ori se pune (cu ajutorul unui con pentru ornat) piure de cartofi. Carnea se stropește cu sos de ceapă, se presară cu cașcaval ras, se stropește cu unt (ulei) și se coace în rolă 10-15 min la o temperatură de 250-260°C.



Carne coaptă în sos de lapte. Feliile de carne de berbec și de vițel prăjite se aranjează pe un platou. Se servește cu garnitură (cartofi prăjiți ori piure de cartofi), la fel ca și carnea coaptă în sos de ceapă, însă se acoperă cu sos de lapte, se presară cu cașcaval ras, se stropește cu unt și se pune la copt.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Care sunt regulile de coacere a cărnii?
2. Numește sortimentul bucatelor din carne coaptă.
3. Enumeră caracteristicile de calitate a bucatelor din carne coaptă.

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL

BUCATELOR DIN CARNE TOCATĂ/MASĂ TOCATĂ NATURALĂ

Sortimentul preparatelor de bază cuprinde și preparate din carne tocată, care se gătesc din tocătură simplă sau tocătură cu pâine. Tocăta reprezintă compoziția rezultată prin omogenizarea cărnii tocate cu diferite adaosuri. Caracteristica principală a tocăturii este finețea, care diferă în funcție de preparat și este determinată de diametrul ochiurilor sitei folosite la mașina de tocat.

Preparatele din carne tocată se caracterizează prin:



- valoare nutritivă și gustativă ridicată provenită din carnea utilizată la obținerea tocăturii și a adaosurilor folosite pentru afânare, legătură, gust;
- aspect plăcut datorită sosurilor folosite sau procedeelor termice aplicate preparatelor;
- diversificare mare sortimentală datorită atât materiei prime de bază folosite, cât și procedeelor tehnologice aplicate fiecărui preparat;
- digestibilitate ușoară datorită fragmentării fibrei de carne, precum și tratamentului termic aplicat (fierbere, prăjire, coacere).

Sortimentul preparatelor culinare din masă tocată este foarte variat, se clasifică în preparate culinare din masă tocată naturală și masă tocată cu adaus de pâine.

Sortimentul preparatelor din masă tocată naturală: **biftec din carne tocată, șnițel natural din carne tocată etc.**



Biftec din carne tocată. Semipreparatele se prăjesc pe ambele părți în tigaie cu grăsime încinsă, iar apoi se pun în rola preîncălzită. Se servesc cu ceapă, ouă etc.

Lulea-kebab. E un fel de mâncare din bucătăria azeră. Din tocătură natur din carne de oaie (berbec) se fac cârnăciori, câte 3-4 pentru o porție, se înfig pe frigări (vergele de fier sau lemn) și se frig deasupra jăratecului ori pe grătar electric. Pe un platou oval se pune lavaș, tăiat fâșii lungi, apoi lulea-kebabul și se acoperă cu o altă fâșie de lavaș. În jur se așază garnitură: roșii, ceapă proaspătă ori marinată, tăiată



inele, ceapă verde tăiată mășcat și felii de lămâie. Se garnisește cu verdeață și se servește în bol dracilă pisată, iar în sosieră – sos tkemali.



Șnițel natural din carne tocată. Pentru prepararea șnițelului se folosește tocătură din carne de porc și de vițel. Semifabricatele se trec prin pesmet, se prăjesc în grăsime și se pun în rolă până sunt gata. În calitate de garnitură se servesc cartofi prăjiți, roșii, dovlecei prăjiți, mazăre ori garnitură complexă, iar pentru șnițelul din carne de vițel – terci de orez fărâmișos ori legume în sos de lapte. Șnițelul se servește stropit cu unt topit. Uneori șnițelele se servesc cu capere și suc de lămâie.



Bucate din masă tocată pentru pârjoale. Pârjoalele și chiftelele se prepară din carne de porc, bovină și ovină. Pârjoalele de casă se prepară din cantități egale de carne de bovină și de porc, cu ceapă și alte amestecuri. În componenta pârjoalelor pentru amatori se adaugă ouă, iar în pârjoalele „de Moscova” – slănină și ceapă prăjită.

Pârjoale din carne tocată. Pârjoalele se servesc cu cartofi fierți ori prăjiți, piure de cartofi, paste, cu sos roșu cu ceapă și cornișoni, cu sos de roșii. Cu pârjoale din carne de porc se servesc cartofi fierți ori prăjiți, piure de cartofi, varză călită, fasole cu pastă de roșii. Sosuri: roșu, de roșii, de smântână cu ceapă. La servire sosul se toarnă în farfurie alături de pârjoale ori se servește în sosieră. Pârjoalele pot fi servite fără sos, stropindu-le cu grăsime, însă în acest caz se recomandă să fie însoțite de castraveți, roșii, varză murată ori marinată. Pârjoalele din carne de vițel se servesc cu sos de lapte ori de roșii, dar poate fi folosit și sos roșu. Pentru prepararea pârjoalelor din carne de iepure se folosește carnea de pe toate părțile. În tocătură se adaugă osânză (untură dinăuntru) ori slănină. Se servesc cu sos roșu ori sos de roșii și cu garnituri de legume.



Verifică-ți cunoștințele:



1. Cum se clasifică preparatele de carne din masă tocată?
2. Enumeră sortimentul preparatelor din masă tocată naturală.
3. Explică regulile de servire a preparatelor din masă tocată.

PARTICULARITĂȚILE BUCATELOR DIN CARNE DIN BUCĂTĂRIA MOLDOVENEASCĂ

Preparatele culinare din carne sunt foarte apreciate în bucătăria națională, fiind gustoase, apetisante și aromate. Din aceste bucate fac parte: chifteluțe, ciulama, mici, carne și produse din carne prăjite, înăbușite, cu diferite sosuri și garnituri. La prepararea acestor bucate se utilizează materie primă de bază și materie auxiliară pentru a conferi gust, aromă, aspect extraordinar bucatelor. Din ele fac parte: vin alb sau roșu, piper măcinat și boabe, ulei, pătrunjel, mărar și alte verdețuri ce se folosesc pentru decorarea preparatelor culinare finite.

În alimentația populară depistăm preferințe gustative și vizuale, care arată un anumit limbaj de comunicare a normelor tradiționale, sociale și a influențelor. Comparativ cu alte domenii ale culturii materiale, în alimentația tradițională se păstrează tradițiile și înțelepciunea populară, viziunea conceptuală privind originalitatea procedeelelor de preparare, rețetele de îmbinare a produselor, modalitatea de utilizare și semnificația lor etnică. Toate acestea demonstrează că

alimentația tradițională a moldovenilor prezintă un sistem de valori etnoculturale (tehnici de păstrare și preparare, rețete, categorii de bucate în funcție de semnificația mesei și locul ei, componența participanților la masă ș.a.).

Sortimentul preparatelor naționale

| Preparate | Ingrediente |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">Cighiri</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • ficat de vită, • inimă de vită, • plămâni de vită, • carne de porc de la piept, • ceapă, • ouă, • prapur, • ulei, • usturoi, • sare, • piper negru măcinat. |
| <p style="text-align: center;">Carne de porc înăbușită cu vinete</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • carne de porc, • vinete, • praz, • roșii tari, • făină de grâu, • vin sec, • ulei, • usturoi, • verdeață tăiată, • sare, • piper negru măcinat. |

Montarea, decorarea și servirea preparatelor culinare

Metodele de montare, decorare/ornare și servire a bucatelor sunt foarte importante în domeniul alimentației publice. Servirea clienților cu preparate culinare și băuturi, în unitățile publice de alimentație, în cantine sau alte unități de consum colectiv, constituie un element de evaluare a gradului de civilizație al unei societăți.

Prin servirea consumatorilor se înțelege ansamblul de metode, sisteme și mijloace folosite pentru transportul, prezentarea și oferirea spre consum a preparatelor culinare și a băuturilor într-o unitate publică de alimentație. Volumul, structura și caracteristicile operațiilor de servire sunt diferite, fiind influențate de natura și particularitatea preparatelor sau băuturilor servite, de numărul și cererea consumatorilor etc.

În general, oamenii acordă o mare atenție la ceea ce consumă, deoarece de aceasta depinde sănătatea lor, dar și popularitatea și lucrul bucătarului etc. Fiecare țară și popor are obiceiurile și tradițiile sale referitor la bucate, la condimente, la ora și metoda de servire, la decorare și montare, fie în condiții casnice, fie în condiții de restaurant. În fiecare moment, în diferite domenii apare ceva nou. Alimentația publică nu este o excepție. Totul se dezvoltă, apar noi reguli, noi cerințe și norme, care trebuie respectate.

Astăzi, cunoștințele din domeniul montării, decorării și servirii bucatelor în alimentația publică sunt vaste. Pas cu pas, gastronomia elaborează noi procedee de prelucrare a cărnii, legumelor, fructelor, de preparare a produselor de panificație și patiserie. La fel, apar noi gusturi, arome, noi legi și reguli atât la nivel de țară, cât și la nivel local (regiune, restaurant, cafenea).





Pentru a asigura o calitate înaltă, a deschide și a menține pofta de mâncare a clienților, a avea o reputație bună, a asigura un gust și o aromă apetisante, e nevoie de a respecta anumite reguli ce ar asigura un efect atrăgător al alimentelor, ar face astfel ca mâncarea să fie consumată cu plăcere.

Aceste condiții pot fi atinse doar în cazul când alimentele vor fi consumate și asociate corect. Decorul are un rol major la servirea preparatelor culinare și prezentarea lor în public. Adică aspectul exterior este primul lucru la care consumătorul atrage atenția și își face prima impresie. Bucătăria tradițională și arta preparării și servirii bucatelor este firul ce ne leagă de cultura și obiceiurile naționale.

Alegerea veselei pentru servire

Pentru o activitate la nivel înalt, toate unitățile de alimentație publică trebuie să fie dotate cu inventar necesar din toate grupele de veselă, corespunzător categoriei unității. Vesela trebuie să fie confecționată din material rezistent și cu design potrivit (farfurii, boluri, platouri din porțelan, din sticlă, salatiere din porțelan și din sticlă, carafe, decantoare, ulcioare, căni, farfurioare, accesorii, pahare, pocale, tacâmuri etc.). La fel, se folosește veselă din faianță, cristal, ceramică, metal. În bucătăria națională bucatele se mai servesc în veselă din lut, uneori și din lemn.

Montarea și servirea preparatelor de bază din carne în bucătăria națională. Vesela de servire

| | | |
|---|--|--|
| Mititei/mici la grătar |  | Mititeii/micii se așază pe un platou de lemn. Se ornează cu ceapă verde, frunze de salată. Mușdeiul și alte sosuri se servesc în boluri. |
| Iepure de casă prăjit cu legume |  | Se servește pe platou de lemn, cu cartofi la cuptor, felii de ardei gras roșu și galben, frunze de pătrunjel. |
| Carne de oaie înăbușită cu prune uscate |  | Se servește în vase specifice pentru bucătăria moldovenească – farfuria adânci din lut. Se garnisește cu foi de salată verde. |
| Biftec moldovenesc |  | Se servește cu cartofi prăjiți și legume proaspete (roșii, castraveți, ardei gras, frunze de salată). Pe biftec se toarnă zeama de carne, lăsată în timpul prăjirii. |

Verifică-ți cunoștințele:



1. Explică importanța preparatelor culinare din carne din bucătăria națională.
2. Descrie sortimentul preparatelor culinare din carne din bucătăria națională.
3. Numește vesela pentru servirea bucatelor din carne.

Modificările fizico-chimice ale cărnii la tratarea termică

Carnea este un produs alimentar care trebuie supus tratării termice, pentru a preveni intoxicarea cu anumite microorganisme, pentru a înmuia consistența sa și pentru a da bucatelor un gust și o aromă plăcută, datorită substanțelor ce se formează. În timpul tratării termice, au loc mai multe modificări fizico-chimice ale cărnii, precum denaturarea, deshidratarea, coagularea proteinelor, reacții de caramelizare, formarea crustei, formarea melanoizilor etc.

La temperatura de 70°C are loc coagularea proteinelor. Ele își pierd capacitatea de a reține apa, adică legăturile hidrofiele de la suprafața proteinelor sunt înlocuite cu cele hidrofobe, în timp ce greutatea scade. Structura terțiară și secundară a moleculelor de proteine este parțial distrusă, unele proteine sunt transformate în lanțuri polipeptidice, ceea ce contribuie la o mai bună digestie a acestora prin proteazele tractului gastrointestinal. Proteinele se coagulează în fulgi în timpul gătitului și formează o spumă pe suprafața bulionului. Colagenul și elastina țesutului conjunctiv se transformă în glutină (gelatină). Pierderea totală de proteine în timpul tratamentului termic este de la 2 la 7%.

Depășirea temperaturii și a timpului de procesare contribuie la compactarea fibrelor musculare și la deteriorarea consistenței produselor, în special a celor preparate din ficat, inimă și fructe de mare. Prin încălzirea puternică, amidonul este degradat pe suprafața produsului și reacțiile dintre zaharuri și aminoacizi apar cu formarea de melanoizi, care conferă crustei o culoare închisă, o aromă și un gust specific.

Majoritatea proteinelor, a grăsimilor, a vitaminelor se pierd în timpul prăjirii, în timpul fierberii unii dintre acești nutrienți intră în bulion, cele mai mici pierderi au loc în timpul preparării tocanelor. Pierderea sărurilor minerale este deosebit de mare în timpul fierberii (din cauza trecerii lor în bulion), cea mai mică – la tocană.

Prăjirea este modul cel mai puțin profitabil și cel mai puțin rațional de tratament termic.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Ce modificări fizico-chimice au loc în timpul tratamentului termic al cărnii?
2. Cum se modifică proteinele la tratarea termică a cărnii.

CERINȚELE DE CALITATE PENTRU PREPARATELE DE CARNE ȘI SUBPRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ

Bucatele de carne bucăți mari prăjite se păstrează cel mult 3 ore în stare fierbinte; pentru o păstrare mai îndelungată se răcesc și se păstrează în frigider cel mult 48 de ore.

Bucatele porții trecute prin pesmet se păstrează cel mult 30 min.

Bucatele din carne tocată se recomandă să fie prăjite înainte de a fi servite, se admite păstrarea lor cel mult 30 min.

Preparatele culinare din carne porții și bucăți mici sunt supuse prelucrării la cald înainte de a fi servite.

Bucatele din carne fiartă se păstrează cel mult 3 ore într-o cantitate mică de supă cu capac la temperatura de 50-60°C, carnea se răcește și se păstrează în frigider cel mult 48 de ore. Bucatele din carne fiartă trebuie să fie tăiate perpendicular pe fibră în felii subțiri, suprafața să fie netedă, culoarea cărnii de la gri până la maro, carnea moale, succulentă, cu aromă proprie felului dat de carne.

Bucatele înăbușite și coapte se păstrează cel mult 2 ore.

Montare și servire:

- ✚ Preparatele din carne înăbușită se servesc cu garnitură și sosul format la înăbușire.
- ✚ Preparatele din carne prăjită se servesc cu garnitură din cartofi prăjiți și fierți, legume, paste făinoase. La servire se stropesc cu grăsime, iar ca garnitură se servesc cartofi prăjiți, cartofi fierți, piure de cartofi, legume fierte sau înăbușite, paste făinoase.



- ✚ Carnea fiartă trebuie să fie tăiată felii subțiri perpendicular pe fibrele musculare. Măruntaiele (rinichii, rumenul) pot fi tăiate bucățele cam de aceeași mărime și formă. Suprafața nu trebuie să fie crăpată. Garnitura se aranjează moviliță alături, garniturile de legume se presară cu verdeață tocată, carnea se stropște cu sos. Culoarea

cărnii fierte – de la alb până la gri.

- ✚ Preparatele din carne prăjită. Bucățile mari de carne de bovină și ovină pot fi puțin, potrivit ori bine prăjite, iar bucățile de carne de porc și de vițel – neapărat prăjite bine. Garnitura se aranjează în formă de moviliță alungită ori de movilițe separate. Culoarea cărnii prăjite puțin – de la roz până la gri, culoarea cărnii bine prăjite – de la gri până la cafeniu.

- ✚ Langhetele, fileurile, biftecurile și antrecoatele tăiate porții pot fi de asemenea prăjite puțin, potrivit și bine, iar celelalte articole tăiate porții – prăjite bine. Bucățile de carne trebuie să fie rumenite pe toate părțile. Oasele costițelor se curăță și se taie. Biftecurile, langhetele, fileurile sunt fine, suculente, celelalte feluri pot fi mai puțin suculente, dar trebuie să fie moi.

Preparatele pane prăjite trebuie să fie acoperite uniform cu pesmet, crusta – de la culoarea galben-deschis până la cafeniu-deschis; mușchiulețul (cotletul) poate avea o grosime nu mai mult de 1/3 din toată suprafața preparatului, osișorul de la costiță trebuie să fie tăiat pieziș (fără așchii) și curățat de carne pe o lungime de 3-4 cm. La tăietură țesutul muscular e compact, cu o crustă nu mai mare de 2 mm; grosimea preparatului e de 10-20 mm. Consistența e suculentă, elastică, carnea se mestecă ușor. Devierile de greutate admise la o porție sunt de $\pm 3\%$, însă nu se admit devieri la 10 bucăți de preparat cântărite împreună.

- ✚ Carnea înăbușită e moale, suculentă. Bucățile mari de carne înăbușită trebuie să fie tăiate perpendicular pe fibră, în bucăți cam de aceeași mărime. Greutatea bucățelelor de carne pentru gulaș e de 10-20 g, pentru pilaf – 13-20 g. Legumele înăbușite împreună cu carnea trebuie să aibă o culoare gri-cenușie ori cafenie.

- ✚ Carnea în sos la cuptor trebuie să fie suculentă. Mâncarea trebuie să aibă suprafața lucitoare, crusta subțire. Nu se admite uscarea sosului sub crustă. Bucățile de carne trebuie să se ia ușor de pe tavă ori de pe platou.

- ✚ Preparatele din tocătură (pârjoale, chiftele): pârjoale – grosimea de 1,2-2 cm, forma oval-turtită cu un colț ascuțit; bitocuri – rotunde, turtite, grosimea de 1-2 cm; șnițele – ovale, grosimea de 1-1,5 cm. Suprafața trebuie să fie netedă, fără crăpături și rupturi, de culoare cafenie uniformă.

Devierile admisibile de la greutatea indicată sunt de $\pm 5\%$, însă la o partidă de 10 bucăți devieri nu trebuie să fie. Aspectul la tăietură – consistență uniformă, fără tendoane, nu se admite o nuanță roz-roșie, la fel și gustul de pâine, de grăsime arsă și alte gusturi și mirosuri străine. Preparatele trebuie să fie suculente, moi.

- ✚ Conținutul de substanțe uscate în preparatele din carne de vacă, de oaie, de porc – cel puțin 35%, din carne de vițel – cel puțin 30%. Conținutul de pâine (exceptând pesmetul) – nu mai mare de 18%, de sare – 1,5-2,5%. Nu se admite prezența bacteriilor *E. coli*, *B. paracoli*, *Proteus* și din specia *Salmonella*. La analiza microbiologică a coloniilor microbiene nu se admite prezența bacteriilor gram-negative.

- ✚ Dacă bucatele se servesc cu sos și garnitură, atunci toate componentele se analizează separat, iar dacă bucatele sunt preparate în sos (gulaș, tocană, vită Stroganoff), atunci aprecierea e unică pentru felul de mâncare.

✚ La început se controlează greutatea preparatului. În acest scop, se cântăresc 10 bucăți împreună și fiecare în parte. Greutatea celor 10 bucăți nu trebuie să devieze de la normă, iar în preparatele luate aparte devierile se admit în limitele a $\pm 3\%$. Trebuie să reținem că devierile nu întotdeauna denotă o încălcare a rețurii, ele pot fi o urmare a încălcării regimului tehnologic: greutatea semifabricatelor de carne se schimbă în timpul preparării termice din cauza evaporării apei (la prăjire) și a eliminării sucului din carne (la coagularea albuminelor) – ambele procese depind de regimul de prelucrare termică. După prelucrarea termică se schimbă raportul dintre oase și carne, deoarece țesutul osos se schimbă puțin, iar țesutul muscular pierde până la 40% din masă. Raportul dintre oase și carne se poate determina numai în laborator.



✚ Preparatele pane se cântăresc trecute prin pesmet. După cântărire se determină corespunderea părții de carne folosite pentru preparatul culinar, corectitudinea prelucrării (forma, desprinderea osișorului la cotlet și la mușchiuleț, aspectul, felul și calitatea trecerii prin pesmet etc.). Apoi se controlează gradul de gătință al preparatelor.

✚ După controlul exterior și cântărire se verifică gustul și mirosul, corectitudinea alegerii sosurilor și garniturilor, modul de servire.

✚ Defectele inadmisibile atestate la preparate: materie primă necalitativă; încălcarea rețurii (devieri inadmisibile de greutate, folosirea cărnii din porțiuni mai puțin calitative din corpul animalului tăiat, cantitatea mare de oase, prezența pâinii în preparatele din carne tocată; gustul și mirosul străin (acru, ranced etc.); semnele gradului insuficient de preparare termică (culoarea roșie); culoarea roz și roșie la tăietură se admite numai la rosbif, biftec și file (la cererea clientului).

✚ Defectele ce scad nota de apreciere a preparatelor: gustul și mirosul sunt abia perceptibile (aroma de carne înăbușită ori prăjită, gustul nu e picant); consistența – carnea nu e succulentă, e tare, vânjoasă, preparatele din carne tocată nu sunt omogene în locul de rupere; aspectul – abateri de la formă, desprinderea pesmetului; culoarea nepronunțată a crustei la preparatele prăjite; suprafața întunecată a cărnii fierte; bucăți de carne tăiate neglijent etc.

Verifică-ți cunoștințele:

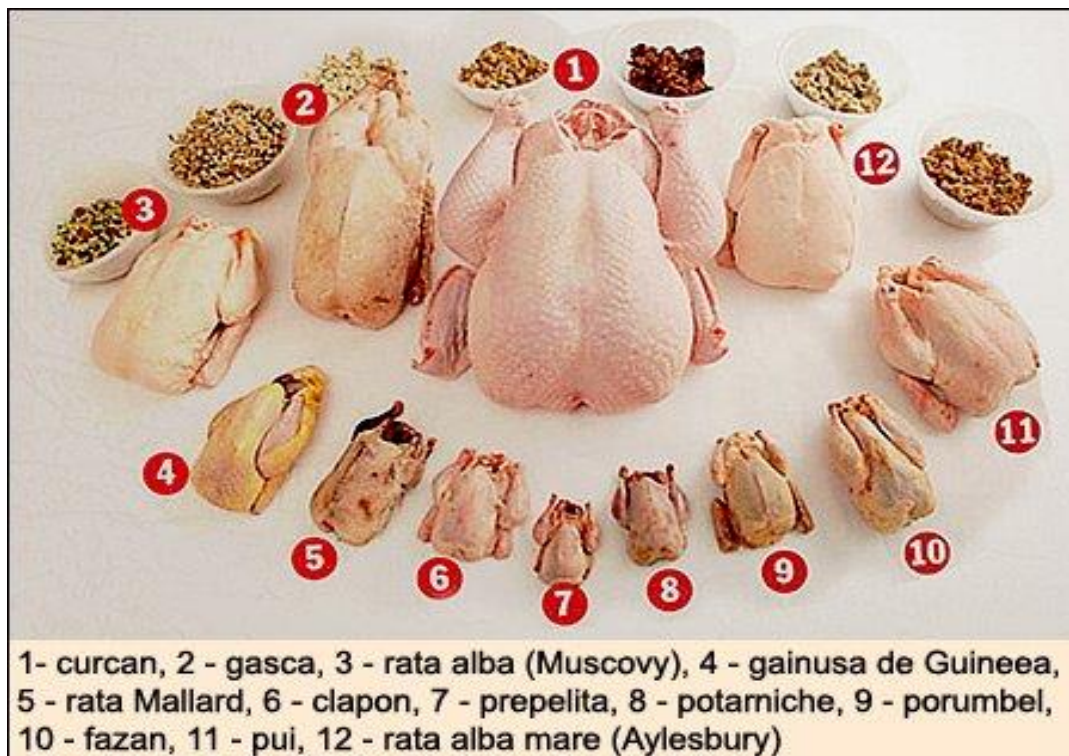


1. Care sunt termenii de păstrare a preparatelor culinare din carne fiartă?
2. Explică modul de servire a preparatelor culinare din carne înăbușită.
3. Numește defectele inadmisibile atestate la preparatele culinare din carne.

IMPORTANȚA CĂRNII DE PASĂRE ÎN ALIMENTAȚIE

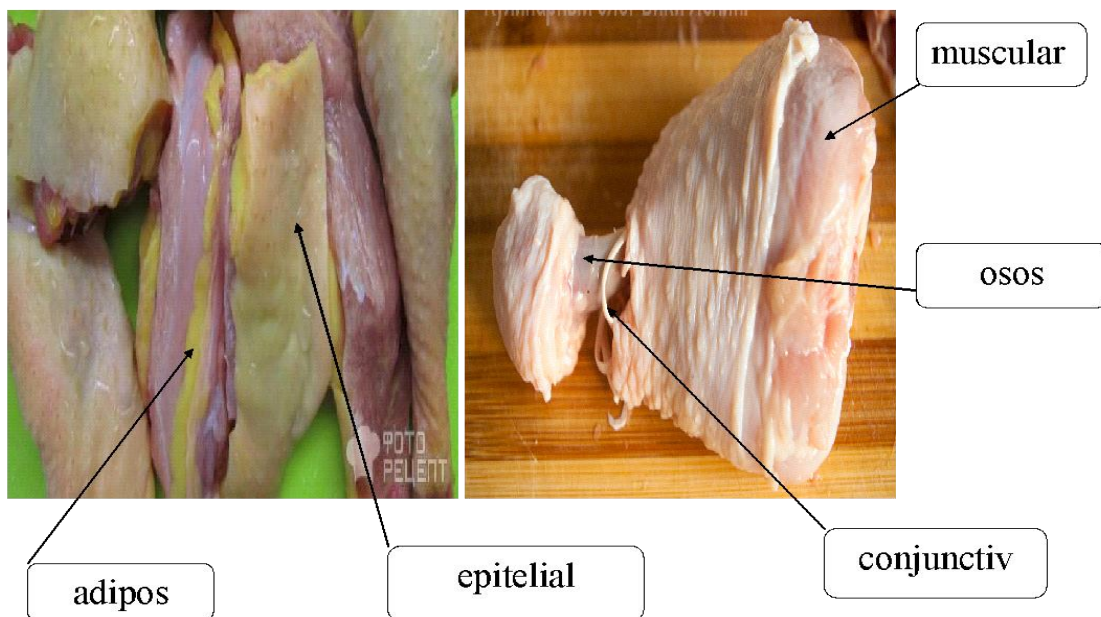
În unitățile de alimentație publică se utilizează mai multe tipuri de păsări: găini (pui), curcani, rațe, gâște, prepelițe, fazani.

Toate păsările au cam aceeași anatomie. O pasăre poate fi împărțită în cinci părți principale: picioare, piept, aripi, spinare, organe interne și diverse (labe, creastă, cap etc.). Fiecare parte anatomică este compusă din țesuturi musculare diferite și se gătește diferit.



Carnea de pasăre reprezintă carcasa integrală sau o parte din carcasă, obținută după sacrificarea și prelucrarea primară a păsărilor domestice și este alcătuită din următoarele țesuturi: muscular, conjunctiv, adipos, osos și epitelial.

ȚESUTURILE CĂRNII DE PASĂRE



Carnea de pasăre are o valoare nutritivă înaltă:

- Preparatele din carne de pasăre sunt ușor asimilabile.
- Carnea de pasăre conține mai multe proteine complete decât carnea de bovină, are mai puțin țesut conjunctiv.
- Grăsimea de pasăre este asimilată mai bine decât cea de porc, bovină sau ovină, deoarece are o temperatură de topire mai joasă.
- Partea comestibilă a carcasei de pasăre reprezintă aproximativ 60% din masa totală.

Compoziția cărnii diferitor specii de păsări (găină, curcan, gâscă și rață)

| Specie | Stare de îngreșare | Apă (%) | Substanțe proteice (%) | Substanțe grase (%) | Săruri minerale | Calorii în 100 g produs |
|--------|--------------------|---------|------------------------|---------------------|-----------------|-------------------------|
| Găină | slabă | 72,5 | 22,0 | 4,4 | 1,1 | 134,04 |
| | medie | 70,0 | 19,0 | 10,0 | 1,0 | 168,90 |
| | grasă | 63,7 | 18,0 | 17,3 | 1,0 | 231,53 |
| Curcan | medie | 67,0 | 23,5 | 8,5 | 1,0 | 173,70 |
| | grasă | 55,5 | 21,0 | 22,5 | 1,0 | 290,85 |

| | | | | | | |
|--------------|-------|------|------|------|-----|--------|
| Gâscă | medie | 55,7 | 17,0 | 26,3 | 1,0 | 308,13 |
| | grasă | 40,2 | 16,3 | 42,8 | 0,7 | 456,31 |
| Rață | grasă | 54,3 | 18,0 | 26,6 | 1,1 | 315,86 |

Carnea de pasăre ocupă un loc important în alimentația omului datorită calităților sale. În comparație cu celelalte tipuri de carne, carnea de pasăre prezintă anumite avantaje, deoarece se prepară repede, ușor și are numeroase caracteristici organoleptice și nutritive importante: este săracă în calorii și bogată în proteine (carnea albă de pasăre are un conținut ridicat de proteine – 21-22%, iar carnea roșie¹ de pasăre – 19-20%). Datorită structurii sale fine, este ușor de mâncat și digerat, fiind un aliment ideal pentru toate vârstele, iar pentru însușirile sale dietetice este recomandată în alimentația copiilor, a vârstnicilor și în alimentația dietetică. De asemenea, grăsimea de pasăre are o cantitate mică de colesterol.

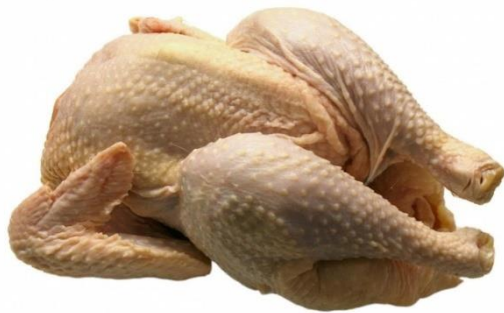
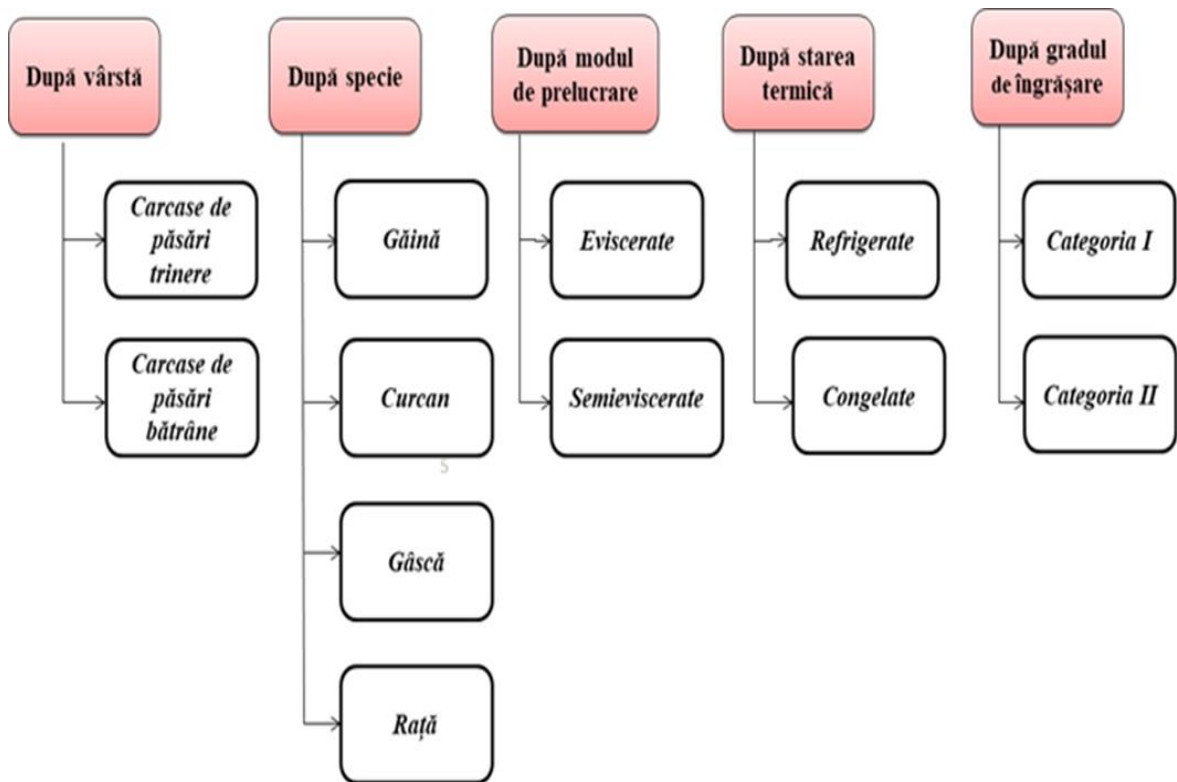
Carnea de pasăre conține toți aminoacizii esențiali necesari alimentației omului, nu are grăsime în interiorul sau între fibrele musculare. În plus, carnea și organele de pasăre constituie o sursă bogată în săruri minerale și vitamine.

Pe plan mondial, carnea de pasăre a câștigat o poziție foarte importantă între alimentele de origine animală ale oamenilor atât datorită calităților sale nutritive, cât și costurilor reduse în comparație cu alte surse de proteine de origine animală.

CLASIFICAREA ȘI CARACTERISTICA SPECIILOR DE PĂSĂRI

Clasificarea păsărilor care sunt recepționate în unitățile de alimentație publică din Republica Moldova se face după: *vârstă, specie, modul de prelucrare, starea termică și gradul de îngrășare*.



¹ Carnea de pasăre poate fi albă și roșie. Diferența dintre cele două tipuri de carne ține parțial de cantitatea de exercițiu fizic de care au avut parte mușchii respectivi. Găinile și curcanii au pieptul format din carne albă, căci mușchii de la piept nu sunt folosiți aproape de loc. Păsările care zboară pe distanțe lungi (rațele, găștele, fazanii sau potârnicșile) au pieptul format din carne roșie. Picioarele, indiferent de pasăre, au carne de culoare roșie, căci sunt exersate în permanență. Cu cât o pasăre se mișcă mai mult, cu atât carnea sa va fi mai închisă la culoare și mai gustoasă.



Găinile crescute pentru carne ajung până la greutatea de 3,5-4,5 kg. Carnea de pui este fragedă, succulentă, are proprietăți gustative pronunțate. Bulionuri aromate se obțin din carne de găină matură și grasă. Bulionul din broiler e mai puțin gustos, deoarece e mai sărac în substanțe extractive. Carnea de pasăre tânără, de pui broiler se recomandă pentru prepararea felurilor doi (prăjite, fierte și reduse) și la salate. Carnea de găină bătrână sau cucoș se folosește la prepararea bucatelor înăbușite sau tocate.



Curcanul este cea mai mare pasăre domestică. Greutatea curcanilor atinge 12-16 kg, a curcilor – 7-9 kg. Carnea de curcan are proprietăți gustative pronunțate, se asimilează ușor. Din curcanii maturi și grași se obțin bulionuri aromate. Carnea de curcan se recomandă pentru preparate de bază: (prăjite, fierte, înăbușite) și la salate.

| | |
|--|---|
|  | <p>Gâștele sunt păsări mari: gânsacii ating 6-12 kg, gâștele – 5-10 kg. Gâștele se folosesc la prepararea bucatelor înăbușite și prăjite. Bulionul din carne de gâscă are miros specific și conținut sporit de grăsime. Se folosește la prepararea borșului cu varză albă etc.</p> |
|  | <p>Rațele cresc repede și la vârsta de 8 săptămâni ating masa de 2 kg. Bulionul rezultat la fierberea rațelor are un miros specific. Din această cauză carnea de rață se folosește pentru a prepara rassolnik (rus. рассольник), soleankă și borș din varză murată, precum și mâncăruri prăjite, coapte, fierte și înăbușite.</p> |

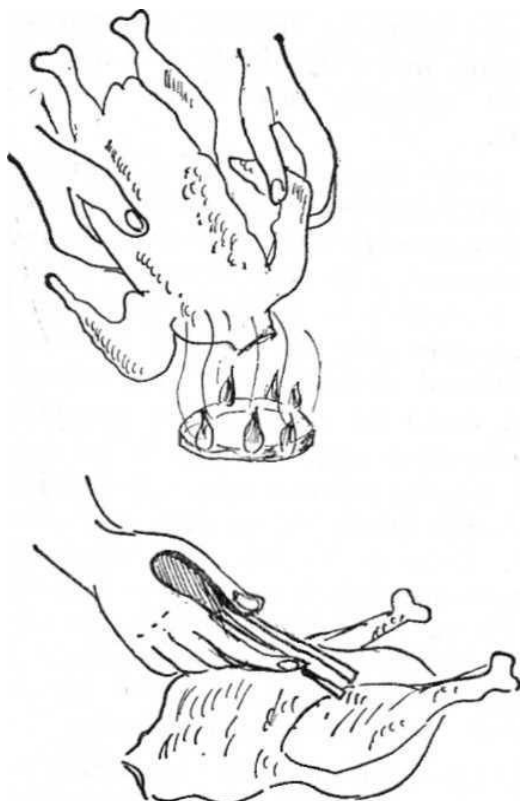
Aprecierea calității păsărilor în unitățile de alimentație publică se face ținând cont de:

- trunchiurile/carcasele de pasăre trebuie să fie proaspete, fără sânge, fără resturi de pene, puf, leziuni mecanice, rupturi, pete, echimoze, resturi de intestine și esofag etc.;
- se admit arsuri neînsemnate, 2-3 incizii de piele cu lungimea până la 2 cm. Culoarea și mirosul trebuie să fie specifice păsării respective, fără miros străin. Consistența – moale, elastică.

ETAPELE PROCESULUI TEHNOLOGIC DE PRELUCRARE PRIMARĂ A CĂRNII DE PASĂRE

Prelucrarea primară a păsărilor domestice include următoarele etape:

Decongelarea cărnii: păsările se scot din ambalaj (celofan, hârtie etc.), se apreciază calitatea. Se taie gâtul și picioarele. Pasărea se pune pe masă pe spate și se lasă în așa poziție 8-12 ore la temperatura de 15-18°C până la decongelarea definitivă.



Flambarea păsărilor include următoarele:

- a) se pregătește aragazul sau arzătorul de gaz;
- b) se reglează flacăra la foc mediu și să nu fumege;
- c) se usucă trunchiul de pasăre cu un ștergar sau șervețel; se freacă trunchiul cu tărâțe pentru ușurarea procesului de flambare;
- d) se flambează mai întâi gâtul păsării, ținând-o de picioare; apoi se flambează pe ambele părți; ulterior se flambează spatele și abdomenul (cu atenție pentru a nu trauma pielea și a evita topirea grăsimii subcutanate);
- e) se oprește aragazul;
- g) se pune pasărea pe masă și cu o pensetă sau cu un cuțit mic se înlătură penele nedezvoltate (tuleii);
- h) se șterge până la uscat pasărea și se lasă pe paletă.

În unitățile de alimentație publică, pentru flambarea păsărilor se utilizează un arzător portabil de flambat pentru bucătărie cu gaz, flacăra ajustabilă, reîncărcabil.



Înlăturarea capului, gâtului, picioarelor, aripilor

- cu ajutorul unui cuțit mare sau al unui satâr se taie capul păsării la nivelul celei de-a doua vertebre cervicale;
- pe gât la spate se face o tăietură de-a lungul acestuia;
- se eliberează gâtul de piele;

- se taie gâtul după ultima vertebră a gâtului astfel, ca pielea să rămână pe corpul păsării (la găini și pui pielea se taie la o jumătate din lungime, la rațe și găște – de două treimi ale gâtului, în așa fel ca să se acopere locul tăieturii de la gât și zob;
- se taie aripile păsărilor până la cot;
- se taie picioarele cu 2 cm mai jos de încheietura genunchiului.



Spălarea și uscarea trunchiurilor de pasări

- Se spală cu apă curgătoare cu temperatura nu mai mare de 15°C;
- se înlătură impuritățile, sângele încheșat, resturile de intestine etc.;
- pasărea spălată se așază pe un stelaj cu burta în jos;
- se ține astfel 10-20 min pentru scurgerea apei;
- trunchiurile de pasăre se șterg cu un ștergar uscat sau cu un șervețel;
- se așază pe platou;
- se introduce în frigider.

Semipreparate din carne de pasăre

Din piept de pasăre (pui, curcan, vânat) se prepară următoarele semipreparate:

- pârjoală naturală;
- pârjoală panată;
- pârjoală ca la capitală;
- pârjoală naturală umplută.

Semipreparatele menționate se prepară din piept de pui, de curcan, etc.

| |
|--------------------------------|
| Pârjoală ca la capitală |
|--------------------------------|

La fileul mare se înlătură osul umărului, fileul se curăță și se desface, se bate ușor, se taie în 2-3 locuri tendoanele, pe el se pune fileul mic, se acoperă cu marginile fileului mare și i se dă forma ovală. Se trece prin liezon, apoi prin pâine albă fără coajă, tăiată pai.



Pârjoală naturală umplută

Pieptul cu osișor se taie de-a lungul și se desface. Se obțin 2 fileuri mari și 2 fileuri mici. Fileurile se așază pe paletă cu partea interioară în sus. Se taie de la mijloc în ambele părți, fileurile se pun în pungă de polietilenă și se bat atent pe ambele părți până la grosimea de 2,5-3 mm.

Tendoanele se crestează ușor și, dacă se formează rupturi, în locurile respective se pun bucăți bătute. La mijlocul fileului se pune o bucată de unt modelată ca pară. Untul se acoperă cu fileul mic și marginile fileului mare acoperă deplin umplutura. Pârjoala se trece prin liezon și pesmet alb. Până la prăjire se păstrează la rece, dar nu mai mult de 12 ore, la temperatura de 2-6°C.

Pârjoală pane/panată

Spre deosebire de cele naturale, aceste semipreparate se trec prin liezon, apoi prin pesmet alb.

Pârjoală panată

Spre deosebire de cele naturale, aceste semipreparate se trec prin liezon, apoi prin pesmet alb.



Jumătate unei carcase



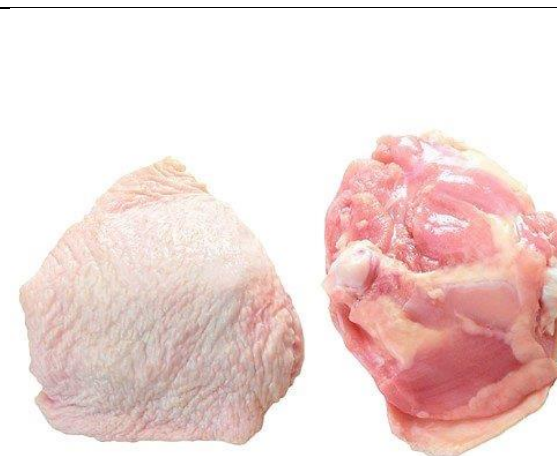
Piept sau file



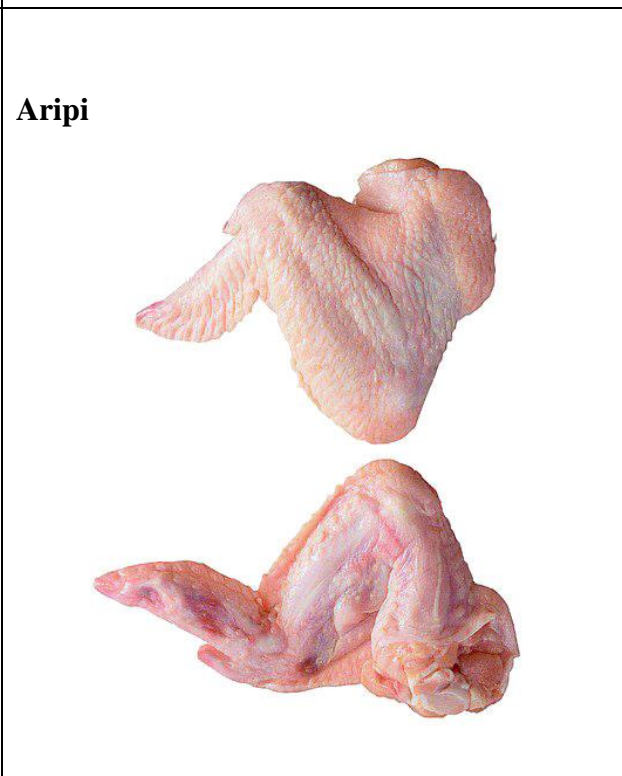
Pulpă



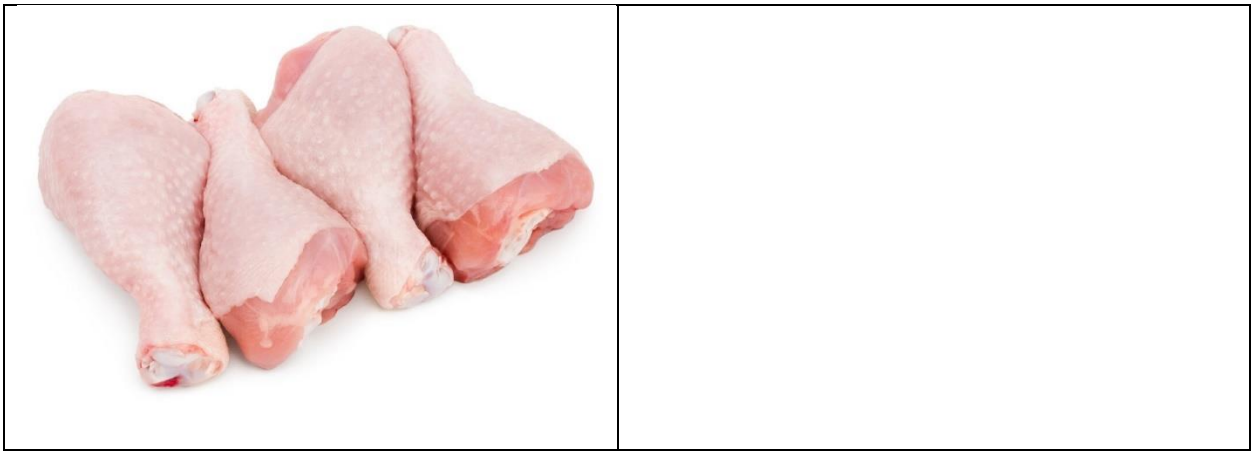
Pulpă de pui cu o porțiune de spate atașată



Coapsă



Aripi



Prepararea semipreparatelor din carne de pasăre tocată

Pentru prepararea tocăturii se întrebunțează carne de găină, pui broiler, curcan, pasăre de vânat.

Carnea se separă de pe oase, se înlătură pielea (se poate folosi carne cu piele), se trece prin mașina de tocat împreună cu grăsimea. Carnea tocată se amestecă cu pâine albă fără coajă înmuiată în apă sau lapte, cu sare, piper, se trece repetat prin mașina de tocat și se bate.

Grăsimea de pasăre poate fi substituită cu unt sau margarină.

Pârjoalele se trec prin pesmet alb sau pâine albă tăiată cubulețe (pârjoale Pojarski).

Bitocurile, de obicei, nu se trec prin pesmet, întrucât adeseori se reduc.

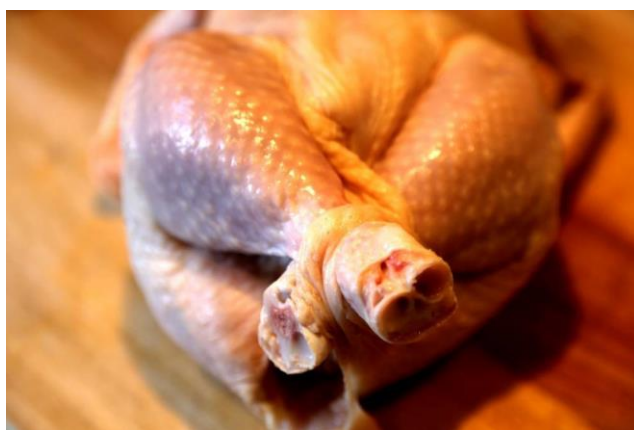
Bitocuri umplute – se umplu cu șampinioane fierte, se modelează în formă rotundă și se trec prin pesmet.

Zraze/Pârjoale umplute se prepară din carne (fără piele) de găină și de pui broiler. Pentru umplutură morcovul și dovleceii curățați se taie mărunt, se reduc în ulei, se toarnă ouă amestecate cu lapte și se finisează. Omleta obținută se taie bucățele. Se modelează ca zrazele din carne de bovină, dar nu se trec prin pesmet, deoarece se fierb la vapori sau se reduc.

Tocătura pentru sufleu se prepară din file de pasăre sau vânat, trecut de 2-3 ori prin mașina de tocat (diametrul orificiilor matricei 2,5-3 mm), se adaugă pâine albă muiată în apă sau frișcă și iar se trece prin mașina de tocat. Apoi se adaugă albușuri de ou și se bate minuțios, adăugând treptat lapte sau frișcă. Compoziția trebuie să fie pufoasă, ușoară. La finele baterii, se sarează. Compoziția dată se folosește ca umplutură pentru file de vânat umplut, găluște, pentru supe, pentru prepararea pârjoalelor la abur.

**Caracteristica metodelor de fasonare (carcasa întreagă) a păsării,
în funcție de destinația culinară**

Fasonarea păsării „în buzunăraș”



METODA I

- a) Pasărea se pune pe paletă pe spate.
- b) Pe ambele părți ale abdomenului, pe piele se fac incizii în formă de buzunărașe.
- c) În tăieturile formate se fixează capetele picioarelor.
- d) Se întoarce pasărea.
- e) Cu pielea de la gât se acoperă orificiul și se îndreaptă pielea pe spate.
- f) Aripioarele se întorc spre spate, astfel ca ele să țină pielea gâtului.

METODA a II-a

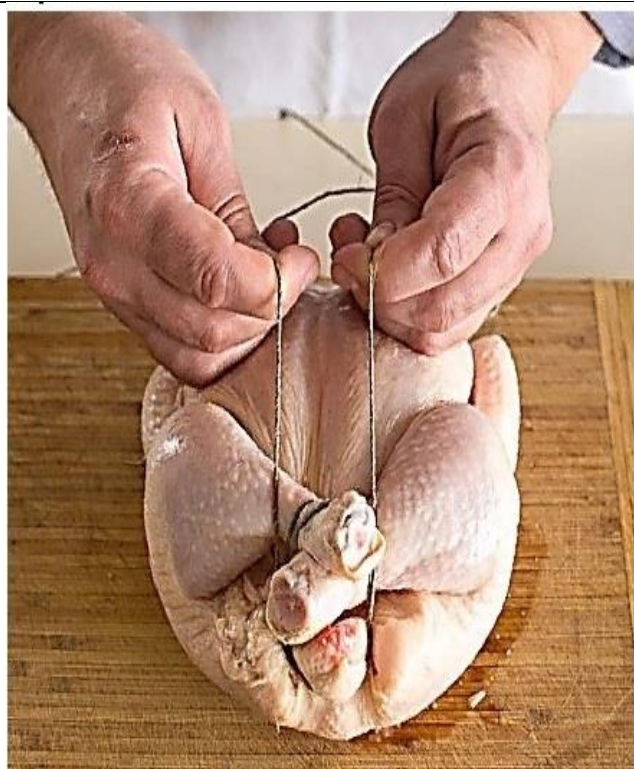
(pentru pui și vânat)

- a) Pasărea se pune pe paletă.
- b) Se taie picioarele cu 1-1,5 cm mai jos de încheietura calcaneană sub un unghi de 30°, pentru a obține un os ascuțit.
- c) Se întoarce pasărea cu spatele în sus, se acoperă cu pielea orificiul gâtului și se fixează cu aripile.
- d) Se întoarce pasărea pe spate.
- e) Se lipesc strâns piciorușele de corp.
- f) Capetele picioarelor se încrucișează.
- g) Picioarele încrucișate se introduc înăuntrul tăieturii de la abdomen în direcția lipomului cozii, astfel încât capetele oaselor ascuțite să se fixeze în mușchi.

Fasonare într-o ață

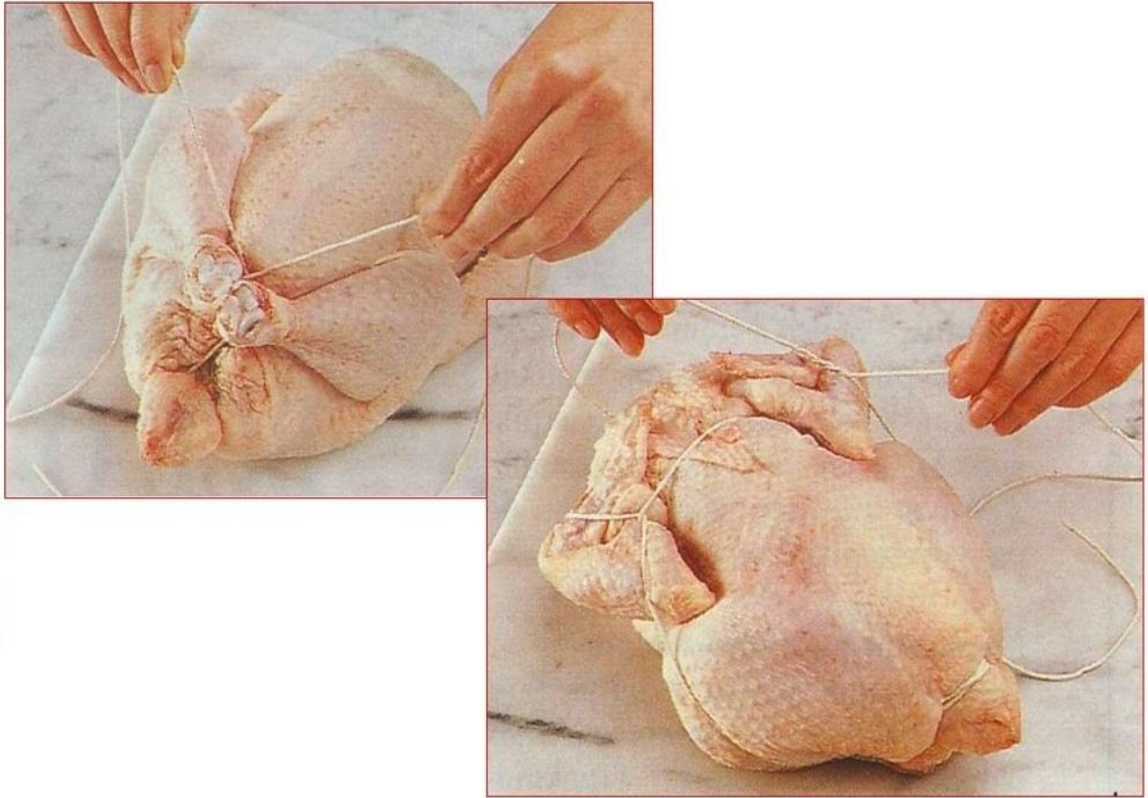
Fasonarea păsării cu o ață

- a) Pasărea se pune pe spate pe paletă.
- b) Cu mâna stângă se lipesc picioarele de corp.
- c) Cu mâna dreaptă, cu un ac cu ață, se sparg în mijloc pulpele sub file,



- în așa fel încât acul să iasă prin partea opusă în regiunea de jos a abdomenului, sub picior.
- d) Acul cu ață se trage, un capăt de ață se lasă la împunsătura inițială.
 - e) Apoi ața se aruncă peste picior.
 - f) Se sparge partea de jos a abdomenului sub picior, ca acul să iasă în partea stângă a fileului.
 - g) Se aruncă ața peste alt picior.
 - h) Se trece acul pieziș, astfel încât el să iasă la celălalt șold din partea opusă.
 - i) Trunchiul păsării se întoarce pe o parte.
 - j) Se străpunge o aripioară.
 - k) Se fixează și cu ață pielea gâtului de mușchii spatelui.
 - l) Se străpunge cealaltă aripă.
 - m) Se trag ațele strâns.
 - n) Trunchiului i se dă o formă compactă.
 - o) Ațele se leagă în nod, pasărea fasonată este pregătită pentru tratarea termică.

Fasonare în două ațe (fără ac culinar)



Fasonare în două ațe (cu ac culinar)

- a) Pasărea se așază pe spate pe paletă. Picioarele se lipesc de corp, șoldul se străpunge cu acul cu ață în locul îndoiturii piciorului, se trece sub partea de file și se străpunge al doilea șold, se trage ața și se lasă un capăt la împunsătura inițială.
- b) Apoi pasărea se întoarce pe o parte, pielea de la gât se aduce pe spate și se acoperă orificiul gâtului.
- c) Acul cu ață se trece printr-o aripă, cu ața se fixează pielea gâtului de mușchii spatelui și se trece prin a doua aripă.
- d) După aceasta capătul aței de la aripă și capătul aței lăsate la șold se trag și se leagă în nod.
- e) Se întoarce trunchiul pe spate, se ia a doua ață, se lipesc picioarele de corp, se sparge cu acul sub piciorușe.
- f) Se aruncă ața pe picior și se sparge sub picior în direcția inversă.
- g) Capetele ațelor se trag și se leagă în nod.

Fasonarea păsărilor cu ajutorul acului înrăutățește aspectul exterior al păsărilor, și executarea fasonării este destul de dificilă.



Cerințe de prelucrare primară a subproduselor și utilizarea lor culinară



1 – cap; 2 – gât fără piele; 3 – inimă; 4 – picior; 5 – pipotă; 6 – ficat; 7 – aripă.

Indicii de calitate a semipreparatelor din pasăre

| Denumirea semipreparatelor | Aspectul exterior | Consistența cărnii | Culoarea | Mirosul |
|----------------------------|---|--|--|--|
| Păsări întregi | Curate, fără resturi de tulleie, perișori, pene, mucozitate, arsuri, nu mai mult de 2- 3 incizii până la 2 cm adâncime, fără sânge coagulat sau porțiuni îmbibate cu fiere. | Îndesată, elastică; după apăsarea cu degetul, revine treptat la loc. | Caracteristică speciei de pasăre. | Specific speciei de păsări, fără miros străin. |
| Pârjoala naturală | Fără resturi de piele, pieluțe, tendoane, oval-alungită, forma bine determinată, nu se desface, curat, se admit bucățele adăugate din fileul mic. | Îndesată, elastică. | De la albă- roz până la roz. | Proaspăt de găină. |
| Pârjoală panată | Forma determinată, oval-alungită, stratul de panare uniform pe suprafața pârjoalei, fără fisuri. | Îndesată, elastică. | Albă-roz, acoperită cu pesmete alb. | Proaspăt de găină. |
| Ragu | Bucățele în formă de cubulețe, forma determinată, fără sânge coagulat sau porțiuni îmbibate cu fiere. | Carne îndesată, elastică, se ține | Albă-roz, specifică speciei de pasăre. | Proaspăt, caracteristic speciei de pasăre. |

| | | | | |
|-------|--|--------------------|--|--|
| | | bine pe osișor. | | |
| Pilaf | Bucățele de carne cu os de formă determinată, se țin bine de os, fără resturi de piele, sânge coagulat sau porțiuni îmbibate cu fiere. | Îndesată, elastică | Albă-roz, caracteristici că speciei de pasăre. | Proaspăt, caracteristic speciei de pasăre. |

CLASIFICAREA ȘI CARACTERISCA BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE

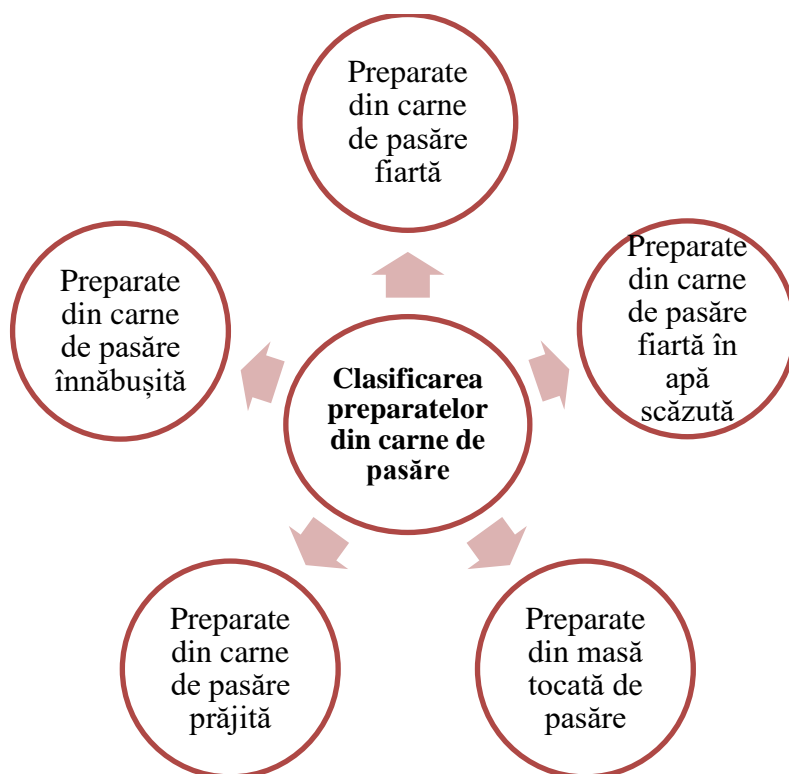
Carnea de pasăre este cunoscută ca fiind unul dintre cele mai sănătoase tipuri de carne și, ca urmare, este consumată de foarte mulți oameni. Trei sferturi din carnea totală consumată provine de la păsări de curte, constituind 29% din producția totală de carne și aproximativ 44% din comerțul mondial cu produse din carne. În ultimii 50 de ani, producția de carne de pasăre a crescut de 19 ori. Ponderea cărnii de pasăre în producția totală de carne este de 52,7%.

Carnea de pasăre are cel mai mic conținut de grăsimi, pielea fiind singurul loc unde grăsimea se acumulează într-o cantitate mare, deși nu este nocivă. În carnea de pui se găsesc vitamine precum A, B6 și B12, dar și minerale precum fier, zinc, magneziu și potasiu. Un consum moderat de carne de pui va asigura toate cele necesare pentru o viață sănătoasă. Pe lângă toate beneficiile din punctul de vedere al vitaminelor și mineralelor, carnea de pui se gătește ușor, rapid, în tot felul de combinații și alături de alte ingrediente. Este o carne gustoasă, care se servește atât la prânz, cină, cât și la micul dejun.



Carnea de pasăre este supusă diferitor metode de prelucrare termică în funcție de grăsime, de vârstă și de alți factori. Clasificarea preparatelor culinare de pasăre în funcție de tratamentul termic: carne fiartă, fiartă în apă scăzută, prăjită, înăbușită și preparate din masă tocată din pasăre.

Clasificarea preparatelor din carne de pasăre



În timpul tratamentului termic, carnea de pasăre suferă diferite pierderi din greutatea inițială. Micșorarea masei cărnii de pasăre în procesul prelucrării termice este determinată de eliminarea apei, topirea grăsimii și pierderea de substanțe solubile. La prăjirea pieptului de pasăre pierderile constituie 27%, deoarece el are o cantitate mică de grăsime.

Pierderile în greutate la prăjire sunt mult mai mari: carnea de gâscă – 40%, de rață – 35%, de găină – 31%, preparatele din carne tocată – circa 20%. Aceasta se explică prin faptul că în timpul prăjirii se topește mai multă grăsime decât în timpul fierberii și se evaporă o parte din apă. Aproape toată grăsimea se depune sub piele și în interiorul corpului de pasăre tăiată.

De aceea grăsimea se topește ușor la prelucrarea termică. Albuminele din carnea de pasăre, în timpul prelucrării termice, denaturează și se contractează, la fel ca albuminele din carne, însă într-un grad mai mic, deoarece carnea de pasăre se deosebește printr-un diametru mai mic al fibrelor țesuturilor musculare. Timpul de preparare a bucatelor din carne de pasăre variază de la 2 până la 4 ore, în funcție de vârsta și mărimea păsării.



Verifică-ți cunoștințele:

1. Care este importanța preparatelor culinare din carne de pasăre în alimentație?
2. Argumentează clasificarea preparatelor din carne conform tratamentului termic.
3. Explică cauza micșorării gramajului cărnii în timpul tratamentului termic.

TENDINȚE NOI ÎN PREPARAREA ȘI SERVIREA BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE

Procesul tehnologic de gătit a preparatelor culinare se încheie cu montarea și servirea acestora. Un preparat culinar frumos decorat stimulează pofta de mâncare, atrage atenția și îmbunătățește absorbția alimentelor. Prezentarea platoului cu bucate depinde în mare măsură de combinația de garnituri și sosuri, în ceea ce privește forma și dimensiunea alimentelor. Produsele ar trebui să fie în armonie între ele nu numai prin culoare, ci și ca gust. Sosurile albe se potrivesc bine cu carnea de pasăre. De mare importanță la montarea preparatelor culinare de pasăre este vesela.

Marginea farfuriei nu trebuie să fie acoperită complet cu alimente. În combinație cu garnituri decorate colorat, farfuria va avea un aspect deosebit de atractiv. Gustul alimentelor depinde în mare măsură de temperatura lor de servire. Bucatele calde, în momentul consumării, trebuie să aibă o temperatură de minimum 55-60°C, de aceea bucatele calde se montează pe farfurii calde². Pentru a menține această temperatură optimă, farfuriile se încălzesc la $t=30-40^{\circ}\text{C}$ înainte de montarea preparatului.

Carnea de pasăre prăjită se servește pe platou rotund de porțelan cu papiote pe picioarele păsării. În restaurantele de clasa lux și superioară, la cererea consumatorilor, se servesc preparate de pasăre care se gătesc și se flambează în prezența clienților. Acest mod de servire este unul spectaculos, face posibilă simțirea aromei preparatului culinar preparat. Flambarea a fost întotdeauna o înaltă abilitate culinară, care a putut fi folosită doar de specialiști cu înaltă calificare, deoarece această tehnică necesită o îndemânare specială, precum și materii prime de înaltă calitate.

Exemple de montare a preparatelor culinare din carne de pasăre



² Dacă farfuria este rece sau la temperatura camerei, ea va absorbi rapid căldura preparatului, care se va răci și se va slei pe farfurie. Dacă farfuria este prea fierbinte, poate continua gătitul ingredientelor, care pot ajunge să fie supratratate termic. Pe o astfel de farfurie, până și sosurile se pot taia. Farfuriile se pot încălzi cam 50-55 sec în cuptor, la 200 °C, sau câteva minute, la setarea minimă de temperatură.





Verifică-ți cunoștințele:



1. Care este importanța montării și servirii preparatelor culinare din carne de pasăre?
2. Descrie regulile de servire a preparatelor din carne de pasăre.

PRINCIPII DE ASOCIERE A PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE CU SOSURI ȘI GARNITURI

Pentru servirea preparatelor din carne de pasăre se utilizează toate tipurile de garnituri din legume, crupe, leguminoase, paste făinoase. Dintre sosurile care se asociază cu preparatele culinare din pasăre, cele mai solicitate sunt sosurile albe, deoarece posedă un gust fin și mai puțin pronunțat în comparație cu cele roșii. În timpul tratamentului termic, se pierd între 40 și 60% din vitamine, de aceea garniturile pentru carnea de pui, rață, gâscă și curcan, precum și pentru alte preparate din carne trebuie să includă legume proaspete, bogate în vitamine sau varză murată.

| Bucate carne de pasăre | Garnituri | Sosuri |
|---|--|---|
| Bucate fierte  | Garnituri – terciuri de diferite consistențe, paste fierte, cartofi fierți, piure de cartofi, legume fierte sau garnituri compuse etc. | Sosuri fine: sos alb de bază, sos alb cu ou, sos alb cu legume, sos la aburi. |
| Bucate prăjite  | Garnituri picante – cartofi prăjiți, orez înăbușit, legume prăjite, garnituri compuse, cartofi prăjiți în cantitate mare de grăsime, varză înăbușită, bucate din conopidă și broccoli, ciuperci prăjite. | Sosuri: sos de smântână, sos roșu de bază, sos Madeira etc. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Bucate înăbușite</p>  | <p>Garnituri – cartofi fierți, terciuri, paste făinoase fierte, legume înăbușite, leguminoase fierte, ciuperci înăbușite, varză înăbușită.</p> | <p>Sosuri: sos alb de tomate, sos alb cu ou, sos alb cu vin etc.</p> |
| <p>Bucate din carne tocată</p>  | <p>Garnituri – cartofi fierți, piure de cartofi, legume fierte sau garnituri compuse, cartofi prăjiți, orez înăbușit, legume prăjite, garnituri compuse, cartofi prăjiți în cantitate mare de grăsime, varză înăbușită.</p> | <p>Sosuri: alb de bază, sos alb cu ou, sos de smântână, sos roșu de bază etc.</p> |

Verifică-ți cunoștințele:



1. Explică importanța asocierii preparatelor culinare din carne de pasăre cu sosuri și garnituri.
2. Care este sortimentul de garnituri care sunt recomandate pentru servirea preparatelor din carne fiartă de pasăre.
3. Descrie sosurile ca gust și culoare care sunt recomandate la servirea preparatelor din carne prăjită de pasăre.

CERINȚE DE COMPLETARE A FIȘELOR TEHNOLOGICE PENTRU PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE

CALCULUL NECESARULUI DE MATERIE PRIMĂ PENTRU PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE

La unitățile de alimentație publică sunt livrate păsări eviscerate sau semieviscerate, refrigerate sau congelate. La calcularea cantității necesare de produse pentru pregătirea bucatelor este necesar să ne conducem de „Culegerea de rețete pentru bucate și produse culinare”, unde sunt indicate normele produselor conform rețetelor și sunt date tabele care determină cantitatea de deșeuri și pierderi în timpul prelucrării primare și termice a produselor, precum și normele de substituire a produselor.

Cantitatea de deșeuri obținută de la prelucrarea păsărilor de curte depinde de următorii factori:

- tipul de pasăre;

- categorii de grăsime;
- tipul de prelucrare industrială (eviscerat, semieviscerat).


La prepararea bucatelor, este important să se calculeze cantitatea de materie primă care este necesară pentru prepararea bucatelor, numărul de porții care trebuie pregătite, precum și recalcularea materiilor prime în funcție de sezon la utilizarea acestuia.

Date de referință necesare pentru efectuarea calculelor tehnologice pentru prelucrarea culinară a produselor:

- rețeta preparatului culinar;
- cantitatea de materii prime, randamentul semipreparatelor și produselor finite;
- norme de substituție a produselor la prepararea bucatelor;
- cantitatea pierderilor la tratamentul termic.

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui preparat de pasăre, s-a selectat preparatul **piept de pasăre umplut cu sos de lapte cu ciuperci**.

Fișa tehnologică: Piept de pasăre umplut cu sos de lapte cu ciuperci

| Aspectul exterior al preparatului | Nr. d/o | Materia primă | Masa (g) | | Tehnologia de preparare |
|---|----------------------------------|------------------------|----------|------------|---|
| | | | brută | netă | |
|  | 1 | File de pasăre | 100 | 83 | Pieptul de pasăre se spală. Făina se cerne. Ouăle se spală sub un jet de apă. Ciupercile se spală, se fierb și se taie mărunt. Fileul de pasăre se umple cu sosul de lapte vâscos amestecat cu ciupercile fierte. Semipreparatul se panează, se prăjește în friteuză 5-7 min și se aduce la gata în cuptor. La servire, pieptul de pasăre umplut se stropește cu unt, sosul se servește aparte. Pot fi servite sos de tomate, sos de tomate cu ceapă, sos de smântână. În calitate de garnituri, se recomandă cartofi fierți, piure de cartofi, legume fierte cu |
| | | Umplutură: | | | |
| | 2 | Unt | 3 | 3 | |
| | 3 | Făină de grâu | 5 | 5 | |
| | 4 | Lapte | 30 | 30 | |
| | 5 | Ciuperci | 18 | 10 | |
| | | Masa umpluturii | - | 40 | |
| | 6 | Ouă | ¼ buc. | 10 | |
| | 7 | Pâine de grâu | 22 | 20 | |
| | Masa semipreparatului din | | - | 148 | |

| | | | | |
|---|--|----|------------|---|
| | piept de pasăre | | | grăsime, legume sotate, terciuri. La servire, pieptul de pasăre umplut se decorează cu verdeață de pătrunjel. |
| 8 | Margarină | 15 | 15 | |
| | Masa pieptului de pasăre prăjit | - | 130 | |
| | Gramaj | - | 130 | |

Fișa de calcul se întocmește pentru fiecare preparat/articol culinar, se calculează sinecostul preparatului culinar. Ea cuprinde informații referitoare la: denumirea preparatului culinar, numărul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1 kg, suma, gramajul etc.).

| FIȘĂ de CALCUL | | | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------|----------------------------|--|--------------|
| Rețeta nr. ____ Denumirea preparatului: <i>Piept de pasăre umplut cu sos de lapte cu ciuperci</i> | | | | | |
| Nr. d/o | Materia primă | Unitatea de măsură | Masa brută pentru o porție | Preț mediu ponderat pentru 1 kg de produs, lei | Suma, lei |
| 1. | File de pasăre | kg | 0,100 | 82,50 | 8,25 |
| 2. | Unt | kg | 0,003 | 140,25 | 0,42 |
| 3. | Făină de grâu | buc | 0,005 | 14,55 | 0,07 |
| 4. | Lapte | kg | 0,030 | 14,98 | 0,45 |
| 5. | Ciuperci | kg | 0,018 | 33,50 | 0,60 |
| 6. | Ouă | buc. | ¼ buc. | 40,00 | 1,00 |
| 7. | Pâine de grâu | kg | 0,022 | 12,90 | 0,28 |
| 8. | Margarină | kg | 0,015 | 14,25 | 0,21 |
| Gramaj final | | kg | 193 | | |
| | Prețul de sinecost, lei | | | | 11,28 |
| | Adaos comercial, % | | | | 100 |
| | Valoarea adaosului comercial, lei | | | | 11,28 |
| | Preț de vânzare p-u o porție, lei | | | | 22,56 |

** Prețurile au fost analizate la data de 20.12.2021.*

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Verifică-ți cunoștințele:



1. Descrie regulile de întocmire a fișei de calcul pentru preparatele din carne de pasăre.
2. Indică pașii de elaborare a fișei tehnologice.

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE FIARTĂ PRIN METODA DE BAZĂ ȘI ÎN APĂ SCĂZUTĂ

Preparatele culinare incluse în acest grup sunt utilizate pe scară largă în alimentația dietetică. Pentru fierbere se utilizează mai des carnea de găină și de pui, mai rar cea de rață, gâscă, curcan. Fierberea cărnii de pasăre are loc prin doua metode, și anume:

Metoda I – fierberea obișnuită, unde raportul dintre apă și produs este de 2,0-2,5 l apă pentru 1 kg de pasăre.

Metoda II – fierberea în apă scăzută, unde raportul dintre apă și produs este de 0,3 l apă pentru 1kg de pasăre.

În medie, durata de fierbere constituie:

- Pui: 20-30 min
- Găini tinere: 50-60 min
- Găini bătrâne: 2-3 ore
- Rațe, gâște: 1,5-2,5 ore.

Reguli generale de fierbere a cărnii de pasăre

Carcasele de pasăre prelucrate preliminar se pun în apă fierbinte (2-2,5 l la 1 kg de produs), se lasă să dea în clocot, se micșorează focul, se adaugă zarzavat, ceapă, sare și se fierb. Carnea se controlează dacă e gata cu ajutorul unui ac de culinărie, cu care se străpunge partea mai groasă a pulpei, acul trebuie să intre ușor, iar din împunsătură să se scurgă un suc transparent.

La servire pasărea se taie câte două bucăți pentru o porție (o bucată de pulpă și alta de file) și se păstrează în bulion. La împărțirea găinii în porții, mai întâi se taie în jumătate de-a lungul, iar apoi

fiecare jumătate se împarte în file și pulpă și se taie un număr egal de bucățele. Carnea de pasăre fiartă porționată se acoperă cu bulion, se lasă să dea în clocot și se ține pe marmită într-un vas acoperit.

Preparatele din carne de pasăre tocată, fileul de pui se așază într-un strat pe fundul unui vas adânc, uns cu unt ori cu margarină, se acoperă cu bulion la 1/3–1/4 din înălțime, vasul se acoperă cu un capac și se înăbușă la un foc mic.

Păsările fierte și înăbușite se servesc cu sos alb și cu garnituri din orez fiert, legume înăbușite ori fierte.



Pasăre fiartă. Carnea de pasăre fiartă se servește cu orez fiert, piure de cartofi, legume ori garnitură complexă. Pasărea se feliază, se așază pe platou, alături de garnitură, și se stropește cu sos alb, cu sos alb cu ou ori cu sos alb cu legume.



Pui în sos la aburi cu ciuperci. Carnea de pui se feliază și se înăbușă împreună cu ciupercile. Ciupercile uscate se pun la muiat și se fierb aparte. Puiul se servește cu orez fiert, se stropește cu unt topit, se pun deasupra ciuperci și se stropește cu sos la aburi. Se poate servi cu sos de tarhon.



Piept de pasăre în sos la aburi cu ciuperci. Pieptul de pasăre pregătit, cu os ori fără os, se înăbușă, adăugându-se unt, ciuperci. Ciupercile se pot fierbe separat. Pentru a da prospețime gustului, se stoarce în sos puțin suc proaspăt de lămâie (câteva picături). La servire se adaugă feliile de ciuperci și se stropește cu sos la aburi ori cu sos alb cu ou.



Pui sote cu conopidă. Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează și se condimentează cu sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Bucățile de pui (cu greutatea de 30-40 g) și ceapa se înăbușă cu unt și puțină apă. Separat, se gătește sos de smântână. Sosul se toarnă peste carnea de pui, se adaugă conopidă fiartă în prealabil și totul se fierbe împreună încă 10 min. La servire preparatul se decorează cu verdeță de pătrunjel.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Descrie metodele de fierbere a cărnii de pasăre.
2. Explica regulile generale de fierbere a cărnii de pasăre.
3. Indică sortimentul preparatelor culinare din carne de pasăre fiartă.

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE PRĂJITĂ

| |
|--|
| Pentru prepararea bucateor din carne de pasăre prăjite trebuie respectate următoarele condiții: |
| Păsările pregătite preliminar se prăjesc întregi și tăiate bucăți, prin metoda de bază și în grăsime încinsă. |
| Carcasele întregi se freacă cu sare și se ung cu smântână. |
| Pentru prăjirea găinilor, găștelor și rațelor de categoria 1 se folosește grăsime de pasăre. Păsările pregătite se așază cu spatele în jos pe tavă sau tigaie, se prăjesc la temperatura de 160-170°C , până se formează o crustă rumenă pe toată suprafața. |
| Pentru prăjirea în rolă păsările pregătite se așază pe tavă cu spatele în jos. Păsările rumenite se pun în rolă pe 15-20 min până sunt gata. Carnea se controlează dacă e gata cu ajutorul unui ac de culinarie: se străpunge pulpa, acul trebuie să intre ușor în carne, iar din împunsătură să se scurgă un suc străveziu. |
| Temperatura inițială în rolă trebuie să fie de 200-250°C, apoi peste 10 min temperatura se micșorează până la 160°C și se lasă până la gătință. Rațele, găștele și curcile bătrâne, înainte de prăjire, se recomandă să fie fierte până sunt aproape gata |
| Pentru prăjirea în baie de ulei se utilizează vase adânci (friteuze electrice, tigăi electrice), grăsimea se înfierbântă la temperatura de 160-180°C, apoi se introduce semipreparatul pregătit. Grăsimea învăluie produsul, asigurând o crustă uniformă pe toate părțile, raportul recomandat dintre grăsime și produs este de 1:3. |
| Grăsimea folosită nu este supusă utilizării repetate, deoarece în timpul prăjirii se formează substanțe dăunătoare organismului uman. |
| Durata de prăjire a cărnii de pasăre în bucăți mari |
| <ul style="list-style-type: none">• Pui 20-30 min |

- Găină și rață 40-60 min
- Gâscă și curcan 1-1,5 ore

Gradul de gătire se determină la străpungerea trunchiului în partea cea mai groasă, și sucul care se elimină trebuie să fie străveziu. Carnea de pasăre prăjită se servește cu garnitură de cartofi prăjiți, legume coapte, salate din legume proaspete, legume murate sau marinate.



Carne de pasăre prăjită. Carnea de pasăre prăjită se servește cu cartofi prăjiți, legume prăjite, orez fiert etc., se stropește cu unt topit. Adăugător, se servește salată de legume proaspete, legume murate sau marinate. Carnea de gâscă și cea de rață se recomandă a fi servite cu varză înăbușită și mere coapte.



Cotlet natural din fileu de pasăre. Cotletul natural din fileul de pui se prăjește prin metoda de bază nemijlocit înainte de a fi servit. Cotletele se aranjează pe crutoane, se stropesc cu unt topit, alături se așază cartofi prăjiți ori o garnitură complexă (morcov, mazăre, drese cu unt, conopidă presărată cu pesmet și stropită cu unt, cartofi prăjiți).



Piept de pasăre umplut cu sos de lapte cu ciuperci. Fileul de pasăre pregătit se umple cu sos de lapte vâcos, amestecat cu ciuperci fierte. Semipreparatul se panează, se prăjește în friteuză 5-7 min și se aduce la final în cuptor. La servire, pieptul de pasăre umplut se stropește cu unt, sosul se servește aparte (sos de tomate, sos de tomate cu ceapă, sos de smântână). În calitate de garnituri se recomandă cartofi fierți, piure de cartofi, legume fierte cu grăsimi, legume sotate, terci. La servire, pieptul de pasăre umplut se decorează cu verdeață de pătrunjel.



Cotlet ca la Kiev (ucr. котлета по-київськи). Fileul de pui, pregătit și umplut cu unt verde, se panează de două ori (pesmet alb) și se prăjește în baie de ulei. Pe platou sau în farfurie se așază un cruton din pâine de grâu ori din aluat în foi. Pe cruton se aranjează cotletul, iar alături se servește garnitura din cartofi prăjiți. Cotletul se stropește cu unt topit, se ornează cu verdeață.

Șnițel ca la capitală (rus. *Шницель по-столичному*). Fileul de pasăre se bate, ca să aibă o grosime uniformă, se înmoaie în liezon și se trece prin pâine albă tăiată pai. Se prăjește prin metoda de bază. Se servește cu unt topit, cartofi prăjiți, mazăre verde sau garnitură complexă.



Carne de pasăre fri. Găinile, puii și curcile fierte se taie porții, aceste bucăți se țin sub o presă ușoară, apoi se panează. Se prăjesc în baie de ulei, apoi se dau la rolă până sunt gata. Când se servesc, se stropesc cu unt topit, în calitate de garnitură se potrivesc cartofii fri.

Verifică-ți cunoștințele::



1. Caracterizează metodele de prăjire a cărnii de pasăre.
2. Explica regulile generale de prăjire în grăsime încinsă a preparatelor culinare din carne de pasăre.
3. Indică sortimentul preparatelor culinare din carne de pasăre prăjită.

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL BUCATELOR DIN CARNE DE PASĂRE ÎNĂBUȘITĂ

De obicei, se înăbușă carnea de pasăre bătrână, care nu poate fi prăjită. În afară de aceasta, după înăbușire bucatele sunt mai delicioase și mai suculente. Înainte de înăbușire, pasărea se taie bucăți, care se rumenesc pentru a obține o crustă rumenă, apoi se înăbușă în sos sau bulion cu adaos de rădăcini, ceapă, condimente, se pot adăuga roșii, ciuperci pentru o aromă mai plăcută.



Pasăre înăbușită în sos de smântână. Carnea de găină se spală și se usucă, apoi se porționează (câte o bucată la porție). Carnea tăiată se condimentează cu sare și piper și se prăjește în tigaie cu grăsime încinsă până la formarea unei cruste rumene. Carnea prăjită se acoperă cu sos de smântână și se înăbușă 15-20 min. Carnea de găină se servește cu garnitură de cartofi prăjiți, se stropesc cu sos de smântână și se decorează cu verdețură de pătrunjel.

Pasăre înăbușită în sos. Carcasele de pasăre se taie în porții, care se prăjesc pe tigaie, se pun într-o cratiță, se toarnă sos roșu sau sos de ceapă și se înăbușă timp de 15-20 de minute. Se servește cu orez fiert sau cartofi prăjiți.



Ciulama de pui cu ciuperci. Pasărea se porționează în bucăți mărunte, ciupercile se taie felii, ceapa și usturoiul se toacă mărunț. Carnea se prăjește pe ambele părți până obținem o crustă rumenă, apoi într-un vas adânc se așază carnea, legumele. Condimentăm cu sare și piper, lăsăm să se înăbușe la foc mic cu capac, aproximativ 30 minute. Apoi adăugăm smântână peste carne și legume și mai

lăsăm la foc mic încă aproximativ 15 min.



Verifică-ți cunoștințele:

1. Descrie regulile de înăbușire a cărnii de pasăre.
2. Numește sortimentul preparatelor culinare din carne de pasăre înăbușită.

CARACTERISTICA ȘI SORTIMENTUL BUCATELOR DIN MASĂ TOCATĂ DE PASĂRE

Din carne de pasăre se prepară masă tocată pentru pârhoale și sufleu, unde se folosește carnea crudă și fiartă. În masa tocată din carne de pasăre este indicat de adăugat unt. Din tocătura de pasăre se gătesc pârhoale, pârhoale umplute, chifteluțe, sufleu, rulade; aceste preparate sunt fierte la abur,

prăjite prin metoda de bază (în strat de ulei sau grăsime) sau coapte.



Pârjoale din carne tocată de pasăre la aburi.

Pârjoalele (fără a le trece prin pesmet) se așază într-un vas special cu găuri pentru fierberea la aburi și se lasă aproximativ 20 min la foc mediu. Se servesc cu orez

fiert, legume fierte, piure de cartofi și cu sucul eliminat în timpul fierberii.



Pârjoale din carne de pasăre. Semipreparatul se trece prin pesmet și se prăjește pe ambele părți prin metoda de bază, apoi se finisează la rolă. Se servesc cu cartofi fierți și cu legume înăbușite, cu morcov în sos de lapte ori cu garnitură complexă. Se servesc stropite cu unt topit.



Pârjoale umplute din carne de pasăre. Tocătura pregătită se împarte în porții, din acestea se modelează turtițe rotunde, în mijlocul acestora se pune o linguriță de umplutură (ciuperci fierte și tocate), marginile turtițelor se lipesc, acoperind complet umplutura. Se trece prin pesmet, se modelează în formă de pârjoale (ovală). Se prăjesc. Se servesc stropite cu unt topit, cu garnitură din

cartofi fierți în lapte ori cu garnitură complexă.

Verifică-ți cunoștințele::



1. Enumeră sortimentul preparatelor culinare din carne de pasăre tocată.
2. Descrie tehnica preparării pârjoalelor din carne de pasăre umplute.

CERINȚE DE CALITATE PENTRU BUCATELE DIN CARNE DE PASĂRE

Cerințele generale față de calitatea bucatelor din carne de pasăre sunt prezentate mai jos:

Culoare – de la gri-alb la crem-deschis.

Aspect – bucăți tăiate îngrijit sunt așezate lângă garnitură și stropite cu sos.

Consistența – succulentă, moale, delicată.

Miros – specific de carne de pasăre.

Gustul este moderat sărat, fără amărăciune, cu aroma plăcută de carne de pasăre. Cantitatea de carne fără os nu trebuie să fie mai mică de 66% din masa totală a bucății de pasăre. Se consideră defect rupturile pielii, urme de spumă pe aripi, gradul neuniform de prăjire. În partea interioară a păsării nu trebuie să fie cheaguri de sânge, rămășițe de anus, gușă sau alte organe.

Păsările prăjite trebuie să fie de culoare aurie.

Culoarea fileurilor de pui și curcan este albă, picioarele sunt gri sau maro-deschis, gâsca și rața sunt maro-deschis sau maro-închis. Consistența este moale și succulentă. Pielea este curată, fără reziduuri de pene și vânătași.

Cotletul de pui panat trebuie să aibă crusta de culoare maro-aurie. Consistența este moale, carnea succulentă, crusta crocantă.

Culoarea în secțiune a pârjoalelor este de la gri-deschis la gri-crem. Consistența este poroasă, succulentă. Înroșirea cărnii și gustul pâinii nu sunt permise.

Carcasele de pasăre întregi fierte și prăjite se păstrează la marmită nu mai mult de o oră. Pentru o păstrare mai lungă se răcesc, iar înainte de utilizare se reîncălesc. Bucatele din file de pasăre sunt gătite la comandă, deoarece calitatea acestora se deteriorează în timpul depozitării. Bucatele din carne de pasăre tocată pot fi păstrate fierbinți nu mai mult de 30 de minute, tocanele – nu mai mult de 2 ore.

Modul de montare și servire:

- ✚ Preparatele din carne de pasăre înăbușită se servesc cu garnitură și cu mediul lichid în care au fiert. Uneori, mâncarea fiartă înăbusit are nevoie de un sos îngroșat prin reducere și prin adăugare de amidon, făină ș.a.
- ✚ Preparatele din carne de pasăre prăjită se servesc cu garnitură de cartofi prăjiți și fierti, legume, paste făinoase. La servire se stropesc cu grăsime și se servesc cu garnitură de cartofi prăjiți, cartofi fierți, piure de cartofi, legume fierte sau înăbușite, paste.

Verifică-ți cunoștințele:



1. Care sunt cerințele de calitate pentru preparatele culinare din carne de pasăre?
2. Descrie regulile de servire a preparatelor din carne de pasăre prăjită.




Particularitățile bucatelor din carne de pasăre din bucătăria moldovenească



Pe parcursul secolelor s-au schimbat relațiile dintre generații, multe obiceiuri s-au păstrat, altele au dispărut, unele și-au modificat conținutul. Printre tradițiile care s-au dovedit viabile și continuă să fie respectate, sunt incluse obiceiurile și ritualurile, care au rădăcini adânci în istoria și cultura poporului.

Alimentația tradițională este strâns legată de particularitățile modului de trai, cultura, ocupațiile și îndeletnicirile populației. Tradițiile alimentare au un caracter al obișnuinței, dar mai ales al continuității. Totodată, alimentația este receptivă la schimbări și noutăți. Cu toate acestea, alimentația este mai puțin expusă standardizării. Ea, de obicei, oglindește gusturile tradiționale, formate de multe generații, deși nu e mai puțin important faptul că și în acest domeniu are loc un proces intensiv de îmbogățire reciprocă a culturilor, la care contribuie astăzi și instituțiile de alimentație publică din țară.

Pentru bucătăria tradițională a moldovenilor sunt caracteristice bucatele din produsele locale de bază: cerealiere, animaliere, legumicole, pomicole, viticole etc. Metodele de preparare sunt: frigerea, fierberea, prăjirea, coacerea. Aceste metode de gătit a bucatelor s-au păstrat de-a lungul secolelor și au creat specificul local al alimentației băștinașilor. Un loc important în alimentație ocupă sortimentul variat din preparate culinare din carne de pasăre.

Sortimentul preparatelor din carne de pasăre

| Denumirea preparatului | Ingrediente |
|---|--|
| <p>Budincă cu vinete și carne de găină</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • carne de pasăre tocată • vinete • ouă • brânză de oi • frișcă • unt • smântână • pesmet măcinat • ulei vegetal |
| <p>Ciulama de pui</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • carne de pasăre • morcov • rădăcină de pătrunjel • unt • făină de grâu • ceapă • vin alb sec • verdeață de pătrunjel și mărar |
| <p>Curcan umplut cu tăiței</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • curcan (curcă) (2-2,5 kg) • măruntaie de pasăre • tăiței de casă • ulei vegetal • ceapă • unt • sare • piper negru măcinat |
| <p>Friptură în ulcele ca la mama acasă</p> | <ul style="list-style-type: none"> • carne de pui • ulei • cartofi • făină de grâu • ouă • smântână • ceapă • usturoi • sare, piper |

| | |
|--|--|
|  | |
| <p>Pui umplut cu sarmale</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • pui întreg - 1,5-2 kg • orez • 1 morcov • 2-3 cepe • 1 lingura pastă de roșii • sare • piper negru măcinat |

Verifică-ți cunoștințele::

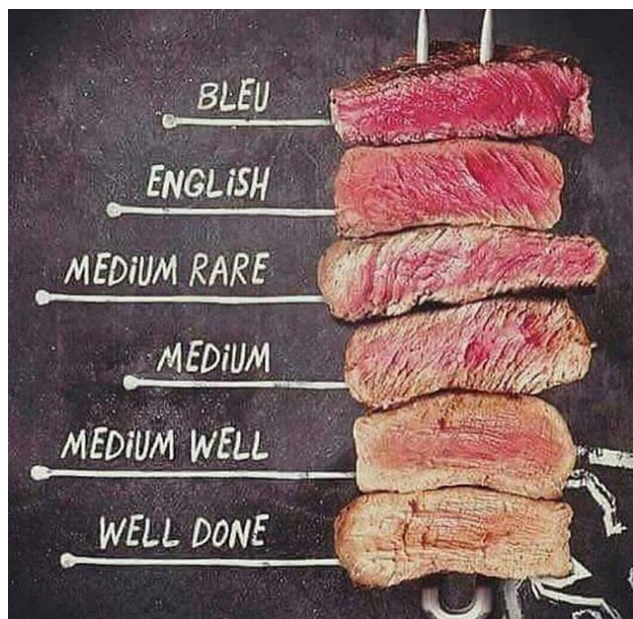


1. Argumentează importanța bucatelor din carne de pasăre din bucătăria națională.
2. Enumeră sortimentul preparatelor culinare din carne de pasăre din bucătăria națională.

Curiozități

- În cazul în care vezi în meniul unui restaurant carne de vită Kobe, ar trebui să știi că este fie falsă, fie ilegală. Acest tip de vită este crescută doar în anumite regiuni ale Japoniei și este exportată doar în China.
- Înainte ca europenii să ajungă în Japonia, carnea roșie era interzisă în această țară. Împăratul a ridicat interdicția în momentul în care și-a dat seama că motivul pentru care vesticiile erau cu mult mai solizi era carnea roșie.

- 170 de grame de carne de vită asigură necesarul zilnic de proteine al unui om adult.



- Cuvântul steak, care în limba engleză înseamnă „friptură”, își are originea în cuvântul scandinav *steik*. Prima mențiune în Dicționarul Oxford descrie friptura ca „o felie groasă de carne tăiată pentru prăjire sau gătire la grătar, uneori folosită în plăcintă sau budincă; bucată tăiată mai ales din sfereturile posterioare ale animalului”. Gradul de gătire al steakului poate fi foarte diferit.

- Consumul exagerat de șuncă poate

afecta plămâni, potrivit unui studiu realizat de o echipă de cercetători americani din cadrul Universității Columbia. Și asta din cauza că șunca și alte produse din carne afumată conțin nitriți utilizați pe post de conservanți. Persoanele care au consumat produse din carne afumată de cel puțin 14 ori pe lună au prezentat un risc de două ori mai mare de a face bronșită și emfizem, boli care produc îngustarea căilor respiratorii și obstrucționează fluxul de aer. În plus, persoanele care mănâncă șuncă mai mult de cinci ori pe săptămână prezintă un risc cu 60% mai mare de a dezvolta cancer la vezica urinară decât persoanele care mănâncă mai rar acest produs.

Bibliografie:

1. Anfimova, N., Zaharova, T. **Arta culinară**. Chișinău, Lumina, 1990.
2. Adamache, L. **Supe și ciorbe. 24 de rețete delicioase și ușor de preparat**. București, Sian Books, 2015.
3. Baranov, V. **Tehnologia produselor alimentației publice**, Moscova, Economica, 1980.
4. Ciumac, J., Chirsanova, A., Reșitca, V. **Technologie culinaire**. ISBN 978-9975-87-563-9. 2020.
5. Deseatnicova, O., Mija, N., Bernic, M. **Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Material didactic**, Chișinău, Ed. UTM, 2005, 112 p.
6. Covaliov, N., Salnicova, I. **Tehnologia preparatelor culinare** (trad. din rusă de E. Grozav, E. Grosu.), Chișinău, 1990.
7. **Preparate din carne. Rețete cu carne albă, roșie sau de vânat**. Trad. Valentina Iordan. Editura Adevărul Holding. 2011.
8. **Preparate la grătar. Rețete cu carne, pește, brânză și legume**. Trad. Valentina Iordan. Editura Adevărul Holding. 2011.
9. Sburlan, S. **Preparate din carne de pasăre**. Ed. Iulian Cart. 2006.
10. **Gata în 30 minute. Preparate din carne**. 2010.

11. **Rețetarul preparatelor culinare.** Moscova, Economica, 1981.
12. Olexiuc, N. **Rețete culinare practice,** București, Editura Tehnică, 1986.
13. Pîrjol, H., Onete, G., Dumitrașcu, O. N. **Tehnologia culinară și tehnica servirii.** București, Ed. Didactică și Pedagogică, 1988.
14. Ковалев, Н. И., Сальникова, Л. К. **Технология приготовления пищи.** Москва: Экономика, 1983.
15. Chirsanova, A., Sarcanari, T. **Instrucțiuni: Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică.** Chișinău; Ed. Tehnica-UTM, 2018, 33 p. ISBN 978-9975-45-559-6
16. Popovici, Cristina, Olga Deseatnicova, Aurica Chirsanova, **Tehnologia produselor alimentației publice: Culegere de fișe tehnologice.** Red. resp.: Cristina Popovici. Ch.: Tehnica–UTM, 2017.
17. <http://bucatar.meseriamea.com/modul/prepararea-bucatelor-din-carne/verifica-ti-cunostintele-3-21/>
18. <https://angustos.ro/diferente-steak-vita-rare-medium-well-done/>