

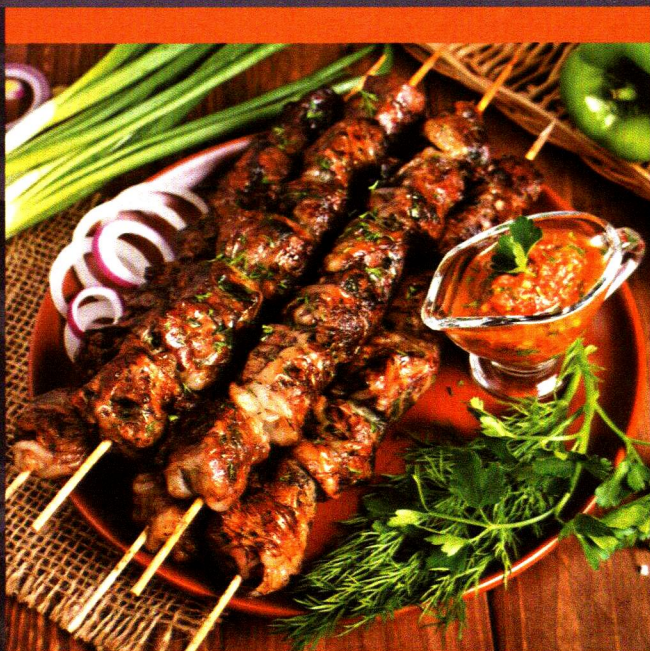
17-7255  
7 изд.

ACADEMIA

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие



24-01401

И. П. Самородова

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
БЛЮД ИЗ МЯСА  
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**И. П. САМОРОДОВА**

# **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

*Рекомендовано*

*Федеральным государственным автономным учреждением  
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)  
в качестве учебного пособия для использования  
в образовательном процессе образовательных организаций,  
реализующих программы среднего профессионального  
образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 267  
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

7-е издание, стереотипное



Москва  
Образовательно-издательский центр «Академия»  
2024

УДК 641.8(075.32)

ББК 36.992я722

С176

Рецензент —

преподаватель высшей категории Московского технологического колледжа  
питания Российского государственного торгово-экономического университета

*Н.И. Линькова*

**Самородова И. П.**

**С176** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб.  
пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /  
И. П. Самородова. — 7-е изд., стер. — М. : Образовательно-  
издательский центр «Академия», 2024. — 128 с.

ISBN 978-5-0054-1722-0

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей.

Приведены основные характеристики и пищевая ценность мяса и домашней птицы, способы их механической и тепловой обработки. Рассмотрены значение мясных блюд в питании человека, приемы приготовления и ассортимент полуфабрикатов, технология приготовления разных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, требования к качеству этих полуфабрикатов и блюд и к условиям их хранения.

К данному учебному пособию выпущено электронное приложение «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)

ББК 36.992я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью  
Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение  
любым способом без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-1722-0

© Самородова И. П., 2017

© Образовательно-издательский центр  
«Академия», 2017

Предисловие.....	4
<b>Глава 1. Подготовка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы .....</b>	<b>6</b>
1.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса .....	6
1.1.1. Организация рабочего места .....	6
1.1.2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.....	8
1.1.3. Механическая кулинарная обработка мяса .....	10
1.1.4. Приемы приготовления и ассортимент полуфабрикатов из различных видов мяса.....	23
1.1.5. Требования к качеству и правила хранения полуфабрикатов из мяса .....	37
1.1.6. Последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.....	40
1.1.7. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов и правила их хранения .....	43
1.1.8. Обработка субпродуктов и костей.....	44
1.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.....	48
1.2.1. Организация рабочего места .....	48
1.2.2. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов домашней птицы .....	50
1.2.3. Требования к качеству сырья и правила хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде .....	52
1.2.4. Обработка птицы .....	53
1.2.5. Виды заправки птицы.....	55
1.2.6. Обработка субпродуктов и пищевых отходов птицы.....	57
1.2.7. Приготовление основных полуфабрикатов.....	58
1.2.8. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее .....	61
1.2.9. Охлаждение и замораживание приготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы .....	63
1.2.10. Хранение полуфабрикатов.....	63
<b>Глава 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы .....</b>	<b>65</b>
2.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов .....	65

2.1.1. Организация работы в горячем цехе.....	65
2.1.2. Значение мясных блюд в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке .....	79
2.1.3. Классификация мясных блюд.....	81
2.1.4. Технология приготовления простых блюд из мяса и мясопродуктов.....	81
2.1.5. Технология приготовления основных блюд из мяса и мясопродуктов.....	83
2.1.6. Технология приготовления блюд из субпродуктов.....	99
2.1.7. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов и сроки их хранения .....	101
2.2. Технология приготовления блюд из домашней птицы .....	103
2.2.1. Значение в питании и процессы, происходящие при тепловой обработке .....	103
2.2.2. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы.....	105
2.2.3. Технология приготовления основных блюд из домашней птицы.....	109
2.2.4. Требования к качеству блюд из домашней птицы и сроки их хранения .....	119
Термины и определения.....	122
Список литературы.....	125