

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Дичь поступает на предприятия общественного питания в пере. После ощипывания и опаливания ее обрабатывают так же, как и сельскохозяйственную птицу. Указанные в таблице для разных видов дичи пернатой нормы вложения в штуках 1/2, 1/4, 1/6 и т. д. даны из расчета выхода готовых изделий (примерно 75, 100, 125 г) с учетом средней массы дичи. Если масса дичи отличается от указанной в таблице средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Таблица 24

Таблица 24

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи

Наименование продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г, шт.	Отходы при холодной обработке ¹ , %	Масса нетто или полуфабриката, г, шт.	Потери при отходах, % к массе нетто или полуфабриката	Потери на костре изделий после тепловой обработки, % к массе нетто	Масса готового изделия, г, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8
Рябчики и куропатки серые							
Целиком (мякоть для салата)	Варка	70	34	46	25	28	25
То же	»	85	34	56	25	28	30
»	»	141	34	93	25	28	50
»	»	168	34	111	25	28	60
»	»	211	34	139	25	28	75
»	»	280	34	185	25	28	100
Целиком	Жаренье	1/2 ²	34	1/2 ²	25	—	1/2 ²
»	»	1 ²	34	1 ²	25	—	1 ²
Целиком, порционными и мелкими кусками	Тушение	152	34	100	25	—	75
То же	»	202	34	133	25	—	100
»	»	253	34	167	25	—	125
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75

1	2	3	4	5	6	7	8
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью	Жаренье во фритюре	167	52	80/148 ³	12	—	130
Филе панированное	Жаренье	144	52	69/85 ³	12	—	75
»	»	196	52	94/114 ³	12	—	100
Филе натуральное	Припускание	58	52	28	12	—	25
»	»	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63 ³	20	—	50
»	»	117	52	56/94 ³	20	—	75
»	»	154	52	74/125 ³	20	—	100
»	»	231	52	111/188 ³	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Припускание	77	52	37/57 ³	12	—	50
То же	»	154	52	74/114 ³	12	—	100
»	»	231	52	111/170 ³	12	—	150

Тетерева и куропатки белые

Целиком (мякоть для салата)	Варка	72	36	46	25	28	25
То же	»	88	36	56	25	28	30
»	»	145	36	93	25	28	50
»	»	173	36	111	25	28	60
»	»	217	36	139	25	28	75
»	»	289	36	185	25	28	100
Целиком	Жаренье	1/6 ²	36	1/6 ²	28	—	1/6 ²
»	»	1/5 ²	36	1/5 ²	28	—	1/5 ²
»	»	1/4 ²	36	1/4 ²	28	—	1/4 ²
»	»	1/3 ²	36	1/3 ²	28	—	1/3 ²
»	»	1/2 ²	36	1/2 ²	28	—	1/2 ²
Целиком и порционными кусками	Тушение	1/6 ²	36	1/6 ²	28	—	1/6 ²
То же	»	1/5 ²	36	1/5 ²	28	—	1/5 ²
»	»	1/4 ²	36	1/4 ²	28	—	1/4 ²
»	»	1/3 ²	36	1/3 ²	28	—	1/3 ²
»	»	1/2 ²	36	1/2 ²	28	—	1/2 ²
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью	Жаренье во фритюре	167	52	80/148 ³	12	—	130
Филе панированное	Жаренье	144	52	69/85 ³	12	—	75
»	»	196	52	94/114 ³	12	—	100
Филе натуральное	Припускание	58	52	28	12	—	25
»	»	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63 ³	20	—	50
»	»	117	52	56/94 ³	20	—	75
»	»	154	52	74/125 ³	20	—	100
»	»	231	52	111/188 ³	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Припускание	77	52	37/57 ³	12	—	50
То же	»	154	52	74/114 ³	12	—	100
»	»	231	52	111/170 ³	12	—	150

1	2	3	4	5	6	7	8
Глухари							
Целиком (мякоть для салата)	Варка	79	42	46	25	28	25
То же	»	97	42	56	25	28	30
»	»	160	42	93	25	28	50
»	»	191	42	111	25	28	60
»	»	240	42	139	25	28	75
»	»	319	42	185	25	28	100
Целиком	Жаренье	1/10 ²	42	1/10 ²	28	—	1/10 ²
»	»	1/8 ²	42	1/8 ²	28	—	1/8 ²
»	»	1/6 ²	42	1/6 ²	28	—	1/6 ²
Целиком и порционными кусками	Тушение	1/10 ²	42	1/10 ²	28	—	1/10 ²
То же	»	1/8 ²	42	1/8 ²	28	—	1/8 ²
»	»	1/6 ²	42	1/6 ²	28	—	1/6 ²
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью	Жаренье во фритюре	167	52	80/148 ³	12	—	130
Филе панированное	Жаренье	144	52	69/85 ³	12	—	75
»	»	196	52	94/114 ³	12	—	100
Филе натуральное	Припускание	58	52	28	12	—	25
»	»	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63 ³	20	—	50
»	»	117	52	56/94 ³	20	—	75
»	»	154	52	74/125 ³	20	—	100
»	»	231	52	111/188 ³	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Припускание	77	52	37/57 ³	12	—	50
То же	»	154	52	74/114 ³	12	—	100
»	»	231	52	111/170 ³	12	—	150
Фазаны							
Целиком	Варка	1/6 ²	34	1/6 ²	25	—	1/6 ²
»	»	1/4 ²	34	1/4 ²	25	—	1/4 ²
»	»	1/3 ²	34	1/3 ²	25	—	1/3 ²
Целиком (мякоть для салата)	Варка	70	34	46	25	28	25
То же	»	85	34	56	25	28	30
»	»	141	34	93	25	28	50
»	»	168	34	111	25	28	60
»	»	211	34	139	25	28	75
»	»	280	34	185	25	28	100
Целиком	Жаренье	1/6 ²	34	1/6 ²	31	—	1/6 ²
»	»	1/4 ²	34	1/4 ²	31	—	1/4 ²
»	»	1/3 ²	34	1/3 ²	31	—	1/3 ²
Целиком, порционными и мелкими кусками	Тушение	165	34	109	31	—	75
То же	»	220	34	145	31	—	100
»	»	274	34	181	31	—	125
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью	Жаренье во фритюре	167	52	80/148 ³	12	—	130

1	2	3	4	5	6	7	8
Филе панированное	Жаренье	144	52	69/85 ³	12	—	75
»	»	196	52	94/114 ³	12	—	100
Филе натуральное	Припускание	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63 ³	20	—	50
»	»	117	52	56/94 ³	20	—	75
»	»	154	52	74/125 ³	20	—	100
»	»	231	52	111/188 ³	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Припускание	77	52	37/57 ³	12	—	50
То же	»	154	52	74/114 ³	12	—	100
»	»	231	52	111/170 ³	12	—	150

¹ Отходы указаны без пера.

² Норма закладки в штуках.

³ Числитель – масса нетто, знаменатель – масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

Средняя масса рябчика и куропатки серой без пера примерно 320 г; тетерева – 1000 г; куропатки белой – 500 г; глухаря – 1800 г; фазана – 850 г.