



Păsările domestice (găina, puii, curcanii, găștele și răștile) sînt aduse la întreprinderile alimentației publice fără pene, refrigerate sau congelate, semievicerate (fără intestine) sau eviscerate (fără măruntaie, cu excepția rinichilor, plămînilor, epiploonului; capul – pînă la a doua vertebră cervicală, picioarele –la închietura genunchiului, gîtul –fără piele la bază). După gradul de îngrășare poate fi de categoria I și II.

Vînatul este adus la întreprindere cu pene, congelat, ne eviscerat, fără măruntaiei. După calitate se împarte în categoria I și II.

Utilizarea culinară a păsării depinde de specia ei, vîrstă, categorie. De exemplu, bulioane aromate se obțin din carne de găină și curcan mature și grase. Bulionul din broiler e mai puțin gustos, deoarece e mai sărac în substanțe extractive. Bulionul rezultat la fierberea păsărilor bătrîne este tulbure și fără aromă, a găștilor și răștilor- are un miros specific, din care cauză ele se folosesc la prepararea rasolnicilor, solencelor și borșurilor din varză murată.

Carnea de pasăre fină, pui, broiler, curcani se recomandă pentru prepararea felurilor doi: prăjite, fierte și reduse și salatelor.

Carnea de găină sau cucoș bătrîne se folosește la prepararea bucatelor înnăbușite sau tocate.

Găștele și răștile se folosesc la prepararea bucatelor înnăbușite și prăjite.

Pentru prelucrarea primară a păsării și pregătirea semipreparatele din pasăre veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:**

Denumirea produselor	Masa brută
Găină	1 (se poate la 2 cursanți)

2. **Echipament tehnologic:**

- frigider
- masă de lucru
- aragaz sau arzător de gaz, sau lampă flambare cu gaz
- mașină de tocat electrică
- paleta «CC»
- cuțitul de bucătărie «CC»
- castron
- farfurii
- suport pentru farfurie
- cîntar de bucătărie
- căldare pentru deșeuri
- pungi de polietilenă

3. Echipament sanitar (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată

2. Dacă ați procurat pasărea congelată trebuie s-o dezghețați:

- Eliberați pasărea de ambalaj (celofană, hîrtie), apreciați-i calitatea;
- Îndreptați gîtul;
- Îndreptați picioarele;
- Așezați pasărea pe masă pe spate (picioarele în sus), în cazul cînd sînt mai multe păsări, se aranjează într-un rînd cu spații între ele, fără a se lipi una de alta;
- Se lasă în așa poziție 8-12 ore la temperatura de 15⁰-18⁰C pînă la dezghețarea definitivă.

3. Prelucrați pasărea, îndeplinind lucrările practice indicate în tabelul ce urmează:

Nr d/o	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Aprecierea calității păsărilor Trunchiurile de pasăre sunt proaspete, fără sînge, fără resturi de pene, puf, perișori,	Apreciați calitatea păsării

	<p>ciară, zgîrîieturi, rupturi, pete, echimoze, resturi de intestine și esofag. Se admit arsuri neînsemnate, 2-3 incizii de piele cu lungimea pînă la 2 cm. Culoarea și mirosul- specific păsării respective, fără miros străin</p> <p>Consistența – moale, elastică.</p>	
2	<p>Flambarea păsărilor</p> <p>Flambarea păsărilor include următoarele proceduri:</p> <ol style="list-style-type: none"> se pregătește aragazul sau arzătorul de gaz; se regulează flacăra ca să nu fumege; se regulează un foc mediu; se usucă trunchiul de pasăre cu un ștergar sau șervețel; se freacă trunchiul cu tărîțe ca perii să ia poziția verticală și să fie mai ușor de pîrlit; se flambează pasărea în modul următor: <ol style="list-style-type: none"> mai întîi, ținînd-o de picioare, se flambează gîtul, apoi o parte, se întoarce și se flambează altă parte, urmează spatele, apoi se flambează abdomenul, se face atent că să nu fie traumată pielea și să nu să se topească grăsimea subcutanată, se flambează labele pînă pielea lor nu devine cafenie, se oprește aragazul. se curăță pielea de pe picioare cît sînt calde; se pune pasărea pe masă și cu pințeta sau cu un cuțit mic se înlătură penele nedezvolate (tuleii); se șterge pînă la uscat pasărea și se lasă pe paletă. 	Flambați pasărea
3	<p>Înlăturarea capului, gîtului, picioarelor, aripilor</p> <ul style="list-style-type: none"> Cu ajutorul unui cuțit mare sau unui toporaș se taie capul păsării la nivelul vertebrei cervicale 2; Pe gît la spate se face o tăietură de-a lungul acestuia; Se eliberează gîtul de piele; Se taie gîtul după ultima vertebră a gîtului astfel, ca pielea să rămînă pe corpul păsării (la găini și pui pielea se taie la o jumătate din lungime, la rațe și gîște – de două treimi a gîtului, în așa fel, ca să se acopere locul tăieturii de la gît și zob, Se taie aripile păsărilor pînă la cot, Se taie picioarele cu 2 cm mai jos de încheietura ghenunchiului. 	Înlăturați capul, gîtul, picioarele, aripile
4	<p>Eviscerarea păsărilor</p> <ul style="list-style-type: none"> Se face o incizie de-a lungul abdomenului, de la sfîrșitul osului pectoral pînă la orificiul anal. Prin orificiul format se înlătură cu mîna pipota, ficatul, inima, rinichiii, plămîinii, grăsimea (săul) Prin orificiul gîtului se înlătură gușa și esofagul Se taie și se înlătură orificiul anal Dacă sînt porțiuni însîngerate sau atinse de fiere, ele se taie Pasărea prelucrată se pune în castron. 	Eviscerați pasărea
5	<p>Spălarea și uscarea trunchiurilor de păsări</p> <ul style="list-style-type: none"> Trunchiul de pasăre se pune în vana pentru spălarea cîrnii. Se spală cu apă curgătoare cu temperatura nu mai mare de 15° C. Se înlătură murdăria, sîngele închegat, resturile de intestine. Pasărea spălată se așează pe stelaj cu burtica în jos. Se ține astfel 10-20 min pentru scurgerea apei. Trunchiurile de pasăre se șterg cu un ștergar uscat sau cu șervețel de o singură folosință. Se așează pe platou Se introduce în frigider 	Spălați și uscați trunchiul de pasăre

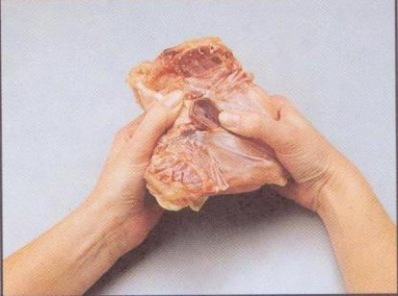
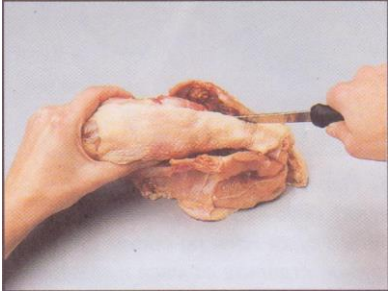
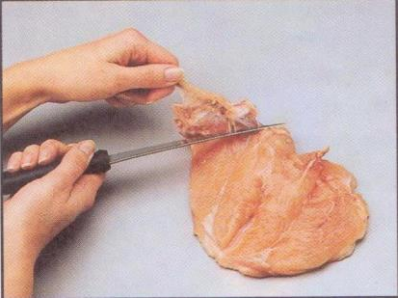
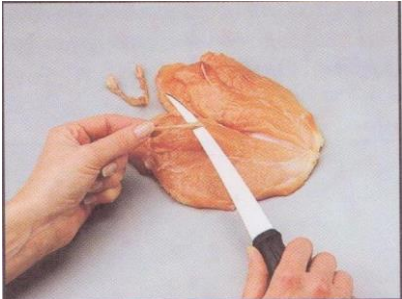
În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr d/o	Sarcinile practice
-----------	-----------------------

	Informația funcțională	
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Pregătirea păsărilor către prelucrarea termică Din păsări se prepară următoarele semipreparate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • păsări întregi, • bucăți porționate, • bucăți mărunte • din tocătură. <p>În scopul prelucrării termice uniforme și ușurării procesului de porționare, păsările întregi se fasonază:</p> <ul style="list-style-type: none"> • în buzunăraș • cu o ață • cu două ațe. <p><u>Fasonarea păsării <în buzunăraș></u></p> <p>I metodă</p> <p>a) Pasărea se pune pe paletă pe spate. b) Pe ambele părți ale abdomenului pe piele se fac incizii în formă de buzunăraș. 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.</p> <p>II metodă (pentru pui și vînat)</p> <p>a) Pasărea se pune pe paletă. b) Se taie picioarele cu 1-1,5 cm mai jos de încheietura călcîneiană 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 aripele. d) Se întoarce pasărea pe spate. e) Se lipesc strîns piciorușele de corp. f) Capetele picioarelor se încrucișează. g) Picioarele încrucișate se introduc înăuntrul tăieturii de la abdomen în direcția lipomului cozii astfel, încît capetele oaselor ascuțite să se fixeze în mușchi.</p> <p><u>Fasonarea păsării <cu o ață></u></p> <p>a) Pasărea se așează pe spate pe paletă. b) Cu mîna stîngă se lipesc picioarele de corp. c) Cu mîna dreaptă, cu un ac cu ață, se sparg în mijloc pulpele sub fileu în așa fel încît 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 stîngă a fileului. g) Se aruncă ața peste alt picior. h) Se trece acul peziș astfel, încît 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 strîns. n) Trunchiului se atribuie un aspect compact. o) Ațele se leagă în nod, pasărea fasonată se pune în castron.</p> <p><u>Fasonarea trunchiului de pasăre cu două ațe</u></p> <p>a) Pasărea se așează pe spate pe paletă b) Piciorușele se lipesc de corp, șoldul se străpunge cu acul cu ață în locul îndoiturii</p>	<p>Pregătiți pasărea întregă:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «în buzunăraș», • «cu o ață», • «cu două ațe», • „fără ac»

	<p>picioarului, se trece sub partea de file și se străpunge al doilea șold, se trage ața și se lasă un capăt la împunsătura inițială</p> <p>c) Apoi pasărea se întoarce pe o parte, pielea de la gât se aduce pe spate și se acoperă orificiul gâtului</p> <p>d) Acul cu ață se trece printr-o aripă, cu ața se fixează pielea gâtului de mușchii spatelui și se trece prin a doua aripă</p> <p>e) După aceasta capătul aței de la aripă și capătul aței lăsate la șold se trag și se leagă în nod.</p> <p>f) Se întoarce trunchiul pe spate, se ia a doua ață, se lipesc picioarele de corp, se sparge cu acul sub picioare.</p> <p>g) Se aruncă ața pe picior și se sparge sub picior în direcția inversă</p> <p>h) Capetele ațelor se trag și se leagă în nod.</p> <p>Fasonarea păsărilor cu ajutorul acului înrăutățește aspectul exterior al păsărilor, precum și executarea fasonării este destul de dificilă.</p> <p>Deaceia se poate recurge la metoda de fasonare a păsării « fără ac »</p> <p>Prima metodă</p> <p>a) Pielea gâtului și aripile se fixează la fel ca și în cazul fasonării „în buzunăraș”.</p> <p>b) Se pregătește o ață cu lungimea pînă la 1m.</p> <p>c) Pasărea se pune pe spate.</p> <p>d) Se face un laț pe osul pieptului: mijlocul aței se anină de capătul osului pectoral, apoi capetele lațului se trec prin mijlocul osului aripii, ațele se trec pe sub spate, încing pasărea cruce peste cruce.</p> <p>e) După aceasta ațele se anină de capetele fiecărui picior.</p> <p>f) Ațele se trag, lipind picioarele și aripele mai strîns de corp.</p> <p>g) Se leagă ațele nod.</p> <p>Metoda a doua</p> <p>a) Pasărea prelucrată se pune pe spate.</p> <p>b) Se pregătește ața cu lungimea de 0,7-0,8m.</p> <p>c) Ața se leagă laț pe lipoma cozii.</p> <p>d) De asemenea, se aruncă lațuri pe capetele tăiate ale picioarelor.</p> <p>e) Capetele ațelor se trec pe spate și încing trunchiul cruce peste cruce.</p> <p>f) Capetele ațelor se scot prin mijlocul oaselor aripioarelor .</p> <p>g) Ațele se trag strîns.</p> <p>h) Se leagă nod de partea de file a pieptului</p>	
4	<p>Tranșarea trunchiului de găină</p> <p>1. Trunchiul de găină se pune pe spate pe paletă. Cu un cuțit ascuțit, se taie aripa, înclinînd cuțitul în corespundere cu arcurile articulațiilor superficiale (vezi desenul). Se repetă astfel și cu a doua aripă.</p> <p>2. Se taie picioarele. Pentru aceasta se face o incizie pe piele între trunchi și pulpă după contur, se continuă tăierea mușchilor între partea dorsală și articulația cocso-femurală, trecînd cît mai aproape de coloana vertebrală. Piciorul se trage înapoi, astfel ca să se separe de trunchi .</p> <p>3. Se continuă tăierea în jurul osului, trăgînd osul de la trunchi pînă piciorul nu se desprinde de trunchi, se taie pielea rămasă. La fel se înlătură și al doilea picior.</p> <p>4. Se separă gamba de șold, tăindu-l la o distanța</p>	<p>Tranșări trunchiulețul de găină</p>

	<p>de circa 6 mm de la linia de grăsime în partea gambei (linia subțire de grăsime trece de-a curmezișul la nivelul articulațiilor între gambă și șold). Se repetă și cu adoua gambă.</p> <p>5. Se separă pieptul de spate, pentru ce trunchiul se sprigină pe orificul gâtului și se taie în două în locul fixării oaselor pectorale.</p>  <p>6. Dezdoind jumătățile de piept, pentru a scoate osul pieptului în afară, acesta se înlătură, folosind foarfecele pentru pasăre sau cuțitul, se taie pieptul în două părți prin osul furculiță.</p>  <p>7. Se îndepărtează osul pectoral și cartilajul alb de carne, trecînd cu vârful degetului arătător pe ambele părți.</p>  <p>8. Lucrînd cu o parte a pieptului, se trece cu vârful cuțitului sub coasta lungă. Ajungînd cu cuțitul la os, prin mișcări lente, uniforme se taie carnea de pe oase. Se taie toracele de la piept, tăind articulația umărului, pentru a îndepărta toracele în întregime. Se repetă procedurile similare cu a doua jumătate.</p>  <p>9. Se întoarce pieptișorul și se taie iadeșul. Se trece cuțitul sub ligamentele albe pe ambele părți ale pieptului, se separă carnea. Se poate de înlăturat și pielea. Dacă ligamentele lunecă se poate de apucat cu un ștergar</p>	
5	<p>Prepararea semipreparatelor porționate din păsări</p> <p>Din pasăre se prepară semipreparatele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pîrjoală naturală; • pîrjoală panată; • pasăre ca la capitală; • pîrjoală naturală umplută. <p>Semipreparatele menționate se prepară din fileu de găină, curcan, vînat etc.</p> <p>Pîrjoala naturală În incizia fileului mare se pune fileul mic, se sarează, se condimentează, se acoperă cu marginele fileului mare, marginele acestuia aducîndu-se spre centru și se redă forma ovală.</p> <p>Pîrjoală panată Spre deosebire de cele naturale, aceste semipreparate se trec prin liezon, apoi prin pesmet alb.</p> <p>Pasăre ca la capitală</p>	<p>Preparați semipreparatele porționate</p>

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.



Pîrjoală naturală umplută

Fileul mare cu osișor se taie de-a lungul și se desface. Se obține 2 fileuri mari și 2 fileuri mici.



Fileurile se așează pe paletă cu partea interioară în sus. Se taie de la mijloc în ambele părți, se pun în pungă de polietilenă și se bate atent pe ambele părți pînă la grosimea de 2.5 -3 mm.

Bateria fileului în pachet, nu provoacă ruperea lui, astfel devenind foarte subțire.

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.



Pîrjoala se trece prin liezon și pesmet alb.



Pînă la prăjire se păstrează la rece, dar nu mai mult de 12 ore la temperatura de +2-+6 ° C.

6

Prepararea semipreparatelor bucăți mărunte din păsări

Semipreparatele pentru ragu se prepară din: trunchiuri întregi (mai ales din pasăre

**Pregătiți
carnea pentru**

	<p>bătrână); trunchiuri cu fileul deteriorat, partea de la spate , rămasă după tranșare sau înlăturarea fileului.</p> <p>Bucățile se taie pe trunchi cu cuțitul mare sau toporașul (2-3 bucăți de porție a câte 40-50 g).</p> <p style="text-align: center;">Tabelul de repartitie № 702</p> <table border="1" data-bbox="311 302 885 638"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Denumirea produselor</th> <th colspan="2">II</th> </tr> <tr> <th>Masa brută</th> <th>Masa netă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Găină <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">213</td> <td style="text-align: center;">145</td> </tr> <tr> <td>Pui <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">209</td> <td style="text-align: center;">145</td> </tr> <tr> <td>Broiler <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">192</td> <td style="text-align: center;">137</td> </tr> <tr> <td>Rață <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">240</td> <td style="text-align: center;">154</td> </tr> <tr> <td>Curcan <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">188</td> <td style="text-align: center;">137</td> </tr> <tr> <td>Gîscă</td> <td style="text-align: center;">256</td> <td style="text-align: center;">167</td> </tr> </tbody> </table> <p>Semipreparatele se pun într-o tavă cu un strat de 5 cm și se păstrează la +2°+6° nu mai mult de 24 ore.</p> <p>Pentru pilaf trunchiul de pasăre se porționează a câte 1-2 bucăți de porție. La tăierea semipreparatelor, oasele se taie fără capete ascuțite.</p> <p style="text-align: center;">Tabelul de repartitie №706</p> <table border="1" data-bbox="311 784 869 1120"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Denumirea produselor</th> <th colspan="2">II</th> </tr> <tr> <th>Masa brută</th> <th>Masa netă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gaină <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">213</td> <td style="text-align: center;">145</td> </tr> <tr> <td>Pui <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">209</td> <td style="text-align: center;">145</td> </tr> <tr> <td>Broiler <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">192</td> <td style="text-align: center;">137</td> </tr> <tr> <td>Rață <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">240</td> <td style="text-align: center;">154</td> </tr> <tr> <td>Curcan <i>sau</i></td> <td style="text-align: center;">188</td> <td style="text-align: center;">137</td> </tr> <tr> <td>Gîscă</td> <td style="text-align: center;">256</td> <td style="text-align: center;">167</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se păstrează la +2+6°C pînă la 24 ore. Determinarea calității semipreparatelor (vezi Tabelul 1)</p>	Denumirea produselor	II		Masa brută	Masa netă	Găină <i>sau</i>	213	145	Pui <i>sau</i>	209	145	Broiler <i>sau</i>	192	137	Rață <i>sau</i>	240	154	Curcan <i>sau</i>	188	137	Gîscă	256	167	Denumirea produselor	II		Masa brută	Masa netă	Gaină <i>sau</i>	213	145	Pui <i>sau</i>	209	145	Broiler <i>sau</i>	192	137	Rață <i>sau</i>	240	154	Curcan <i>sau</i>	188	137	Gîscă	256	167	<p>pilaf și ragu</p>
Denumirea produselor	II																																															
	Masa brută	Masa netă																																														
Găină <i>sau</i>	213	145																																														
Pui <i>sau</i>	209	145																																														
Broiler <i>sau</i>	192	137																																														
Rață <i>sau</i>	240	154																																														
Curcan <i>sau</i>	188	137																																														
Gîscă	256	167																																														
Denumirea produselor	II																																															
	Masa brută	Masa netă																																														
Gaină <i>sau</i>	213	145																																														
Pui <i>sau</i>	209	145																																														
Broiler <i>sau</i>	192	137																																														
Rață <i>sau</i>	240	154																																														
Curcan <i>sau</i>	188	137																																														
Gîscă	256	167																																														
<p>7</p>	<p>Prepararea semipreparatelor din carne de pasăre tocată</p> <p>Pentru prepararea tocăturii se întrebuințează carne de găină, pui-broiler, curcan, iepure, vînat (numai fileul).</p> <p>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 pîine albă fără coajă înmuiată în apă sau lapte, cu sare, piper, se trece repetat prin mașina de tocat și se bate (vezi MT 5.0).</p> <p>Grăsimea de pasăre poate fi substituită cu unt sau margarină.</p> <p>Pîrjoalele se trec prin pesmet alb sau pîine albă tăiată cubulețe (Pîrjoale ca la Pojarschi).</p> <p>Bitocurile de obicei nu se trec prin pesmet, întrucît adeseori se reduc.</p> <p>Bitocuri umplute - se umplu cu șampinioane fierte, se modelează în formă rotundă și se trec prin pesmet.</p> <p>Zrazele se prepară din carne (fără piele) de găină și 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. Semipreparatul se modelează ca și zrazele din carne de bovină (vezi MT 5.0), dar nu se trec prin pesmet, deoarece se fierb la vapori sau se reduc.</p> <p>Tocătura pentru sufleu se obține din fileu de pasăre sau vînat, trecut de 2-3 ori prin mașina de tocat (diametrul orificiilor matricei 2,5 -3 mm), se adaugă pîine albă muiată în apă sau frișcă și iar se trece prin mașina de tocat. Apoi se adaugă albușuri de ou și se bate minuțios, adăugînd treptat lapte sau frișcă. Compoziția trebuie să fie pufoasă, ușoară. La finele baterii se sarează. Compoziția dată se folosește ca umplutură pentru pîrjoale din fileu de vînat, găluște, pentru supe, se folosește pentru prepararea pîrjoalelor la abur.</p>	<p>Preparați semipreparatelor din carne tocată și apreciați calitatea semipreparatelor conform indicilor de calitate</p>																																														
<p>8</p>	<p>Dereticarea locului de muncă.</p> <p>Semipreparatele gata se ambalează și se iau acasă (în cazul cînd lucrarea de laborator va fi în curînd, semipreparatele se vor ambala în recipiente, vor fi semnate și lăsate în frigider pentru păstrare).</p> <p>Dereticarea locului de muncă se efectuează în corespundere cu regulile indicate MT 2.0</p>	<p>Deretificați locul de muncă</p>																																														

9	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile
----------	--	----------------------------

Indicii de calitate ai semipreparatelor din pasăre

Denumirea semipreparatelor	Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul
Păsări întregi	Curate, fără resturi de tiulei,perișori, pene,mucozitate, arsuri, nu mai mult de 2-3 incizii pînă la 2 cm adîncime, fără sînge coagulat, sau porțiuni îmbibate cu fiere	Îndesată, elastică, prin apăsarea cu degetul treptat își revine	Caracteristic soiului de apăsare.	Specific soiului de păsări, fără miros străin,
Pîrjoala naturală	Fără resturi de piele, pelicule, tendoane, oval-alungită, forma bine determinată, nu se desface, curată, se admit bucățele adăugate din fileul mic.	Îndesată, elastică	De la albă-roză pînă la roză.	Proaspăt de găină.
Pîrjoala panată	Uscată, forma determinată, oval-alungită, panarea uniformă pe suprafața pîrjoalei,fără crăpături, panare desprinsă.	Îndesată, elastică	Albă-roză acoperită cu pesmeți albi.	Proaspăt de găină.
Ragu	Bucățele în formă de cubulețe, forma determinată, fără sînge coagulat, sau porțiuni îmbibate cu fiere	Carnea-i îndesată, elastică, se ține bine pe osișor	Albă-roză specifică speciei de pasăre.	Proaspăt, caracteristic speciei de pasăre.
Pilaf	Bucățele de carne cu os de formă determinată, se țin bine de os, fără resturi de piele, sînge coagulat sau porțiuni îmbibate cu fiere	Îndesată, elastică	Albă-roză caracteristică speciei de pasăre.	Proaspăt ,caracteristic speciei de pasăre

Testul formativ la MT 6.0

1. Subliniați temperatura de păstrare a semipreparatelor din pasăre.
 - a) 0 +5C
 - b) -5 +5C
 - c) +2 +5C
 - d) -2 + 0C

2. Alegeți metoda corectă de pregătire a păsărilor pentru defrostare (dezghețare):
 - a) Se aranjează pe stelaje, în ambalaje de hîrtie
 - b) Se atîrnă în cîrlige,evitînd atingerea unele de altele
 - c) Se aranjează pe spate într-un rind fără ambalare
 - d) Se așează într-un rind în apă caldă în ambalaj

3. Ce prelucrare precedează flambării păsărilor?
 - a) Aprecierea calităților organoleptice ale păsărilor
 - b) Îndreptarea gîtului, picioarelor, aranjarea într-un rînd
 - c) Uscarea trunchiurilor de pasăre pregătite cu un ștergar
 - d) Trunchiurile de pasăre se freacă cu tîrîță sau făină

4. Puneți numărul de ordine a proceselor de eviscerare a păsărilor
 - _____Tăiați orificiul anal, grăsimea și locurile atinse de fiere
 - _____Înlăturați ficatul, pipota, plămîinii, rinichii, inima, grăsimea.
 - _____Tăiați capul, eliberați gîtul de piele, tăiați aripele, labele
 - _____Înlăturați prin orificiul gîtului gușa cu esofagul

5. Continuați fraza: *Trunchiul de pasăre se spală*
 - a) În apă fierbinte curgătoare
 - b) Se înmoaie în apă rece
 - c) Timp scurt în apă rece

d) În apă caldă cu perie-duș

6. Trunchiurile de pasăre se usucă

- Cu curent de aer fierbinte
- La temperatura camerei
- În defrostatoare la t °camerei
- Cu ajutorul șervețelilor

7. Descrieți procesul de fasonare a trunchiurilor de pasăre « în buzunărașe »

8. Puneți numărul de ordine a procedeele de prelucrare primară a păsărilor

- _____ Spălarea
- _____ Înlăturarea capului, gâtului, aripioarelor, picioarelor
- _____ Eviscerarea

9. Enumerați subprodusele care se înlătură la păsările :

- eviscerate _____

- semieviscerate _____

10. Descrieți procesul de fasonare a păsării „fără ațe” prin prima metodă.

11. Enumerați procedurile de tranșare a păsărilor.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

12. Enumerați semipreparatele porționate din păsări.

13. Descrieți procesul de preparare a pîrjoalei naturale din pasăre.

14. Care-i specificul păsării „ca la capitală” ?

15. Ce intră în componența umpluturii pentru pîrjoala naturală umplută?

- a) Pesmet
- b) Unt
- c) Ciuperci
- d) Cașcaval

16. Uniți prin linii semipreparatele din tocătură din carne de pasăre și particularitățile acestora.

Pîrjoale	nu se trec prin pesmet, întrucît adeseori se reduc
Bitocuri	se umplu cu șampinioane fierte, se modelează în formă rotundă și se trec prin pesmet
Bitocuri umplute	se prepară din carne de găină și pui-broiler, umplute cu omletă din morcov și dovlecei
Zraze	se trec prin pesmet alb sau pîine albă tăiată cubulețe