

# Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых в птицегольевом цехе

Наименование полуфабрикатов	Примечания
<p><b>1. Из мяса кур:</b> тушка куриная, подготовленная к кулинарной обработке; филе куриное с косточкой; филе куриное; окорочок куриный; набор для бульона куриный; набор для студня куриный; набор для рагу куриный; набор суповой куриный; котлеты особые из кур.</p>	<p>Полуфабрикат для студня из предварительно обработанных субпродуктов готовят по следующей рецептуре: желудки - 17%, сердца - 3%, головы - 40%, ноги - 20%, крыльные кости - 10%, хребтовая кость - 10%.</p> <p>Допускается готовить набор без желудков и сердец при соотношении других компонентов - 15; 20; 25, 40% соответственно. Возможно использование только шей и только крыльев.</p> <p>Полуфабрикат для рагу состоит из желудков (42%), сердец (8%), шей и крыльев (50%).</p> <p>Для супового набора используют головы и ноги в процентном соотношении 60% и 40%.</p>
<p><b>2. Из мяса цыплят:</b> цыплята "Любительские"; цыплята табака; набор для студня; набор для рагу; набор суповой.</p>	
<p><b>3. Из мяса уток:</b> тушка утиная, подготовленная к кулинарной обработке; окорочок утиный; грудинка утиная; набор для бульона из мяса уток; набор для студня утиный; набор для рагу утиный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) утиный.</p>	
<p><b>4. Из мяса индеек:</b> тушка индюшиная, подготовленная к кулинарной обработке; филе индюшиное; бедро индюшиное; голень индюшиная; набор для рагу индюшинный; набор для бульона из мяса индеек; набор для студня индюшинный; набор суповой индюшинный; полуфабрикат для шеек фаршированных (кожа шеи) индюшинный, котлеты особые из индеек.</p>	
<p><b>5. Из дичи:</b> котлеты натуральные из филе; котлеты из филе панированные; набор для рагу; котлеты и биточки рубленые.</p>	
<p><b>6. Из кролика:</b> тушка, подготовленная к кулинарной обработке; котлеты натуральные; котлеты фаршированные; котлеты рубленые; мелкокусковые полуфабрикаты для жарки и тушения.</p>	