**Temat nr 8: Rozbiór tuszek drobiowych.**

1. Rozbiór kulinarny.
2. Tuszka drobiowa .
3. Elementy tuszki drobiowej.

1. Rozbiór kulinarny zależy od przeznaczenia i polega na:

* Wyłamaniu w stawach udek,
* Odcięciu udek,
* Odcięciu piersi ze skrzydełkiem,
* Odcięciu lotek skrzydełka,
* Odcięciu skrzydełka.

Rozbiór drobiu mogą poprzedzać czynności wstępne, takie jak:

* Odcięcie szyi w pierwszym kręgu na wysokości barku,
* Odcięcie skrzydeł w stawie barkowym,
* Usunięciu gruczołu kuprowego.

2. Tuszka drobiowa:



1- lotka, 2-pałka ze skrzydła, 3-skrzydło środkowe, 4- podudzie, 5- udo, 6- noga, 7- pierś

3. Elementy tuszki drobiowej:



Literatura:

* Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów – część 1”, WSiP, Warszawa 2013.
* https://mlmlovevs.live/product\_details/46194138.html