

Перед убоем кур выдерживают 18-24 часа без корма. Существует два вида убоя - наружный и внутренний.

При наружном методе убоя курицу берут левой рукой со стороны спины за два крыла, а правой - за обе ноги, затем кладут курицу на землю так, чтобы крылья оказались под левой ногой, а ноги - под правой. Слегка оттянув голову острым ножом, делают разрез кожи позади нижней челюсти и ушной мочки на месте сгиба шеи. При этом лезвие ножа направляют несколько под челюсть. Длина разреза 1,0-1,5 см. Разрезаются яремная вена, ветви сонной и лицевой артерий.

Лучшим считается внутренний метод убоя через рот (расщеп). Убой проводят ножницами с остро заточенными концами или ножом с длиной лезвия 6 см и шириной 0,6 см. Подвешенную за ноги курицу берут за голову левой рукой, поворачивают клювом к себе. Пальцами надавливают между глазами и ушными мочками, при этом птица открывает клюв. Правой рукой вводят нож и перерезают кровеносные сосуды в задней части неба, над языком, в месте соединения яремной и мостовой вен. Затем делают укол в мозг через небную щель. В зависимости от массы птицы обескровливание длится 120-180 секунд, но подвешенную птицу оставляют на 15-20 минут для пологого стекания крови.

Кур ощипывают сразу же после обескровливания, пока тушка ещё не остыла. Крупные перья крыльев и хвоста удаляют в первую очередь, затем легкое перо брюшка, ног, плеч и шеи. Остатки пуха опаливают. Для облегчения удаления пера и пуха, кур обрабатывают горячей водой. Тушку погружают в горячую воду (температура 51-55 °C) на 35-60 секунд. После ощипки тушки потрошат. При этом удаляют все внутренние органы, кроме почек и легких, голову отсекают по второй шейный позвонок, отрезают ноги и крылья (до локтевого сустава).

Настольная книга фермера. А. Снегов 2009г.