

Полуфабрикаты из птицы

Порционные полуфабрикаты из филе птицы

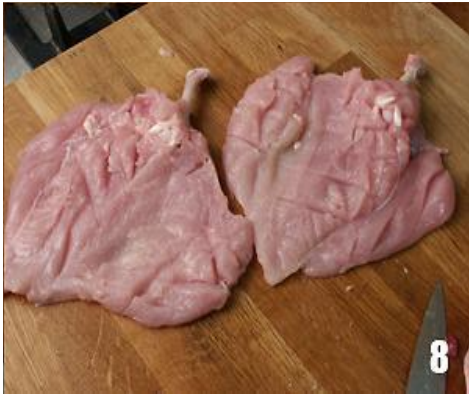
Котлеты натуральные



-у большого раскрытого филе с косточкой надрезать сухожилия в 2-3 местах

-вложить в разрез малое филе, подвернуть к середине края большого филе, закрывая малое и придавая овальную форму

Котлеты панированные



-у большого раскрытого филе с косточкой надрезать сухожилия в 2-3 местах

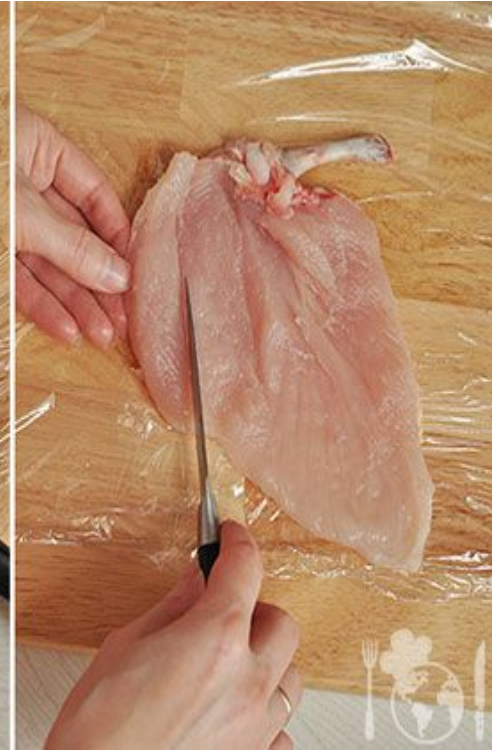


-вложить в разрез малое филе, подвернуть к середине края большого филе, закрывая малое и придавая овальную форму



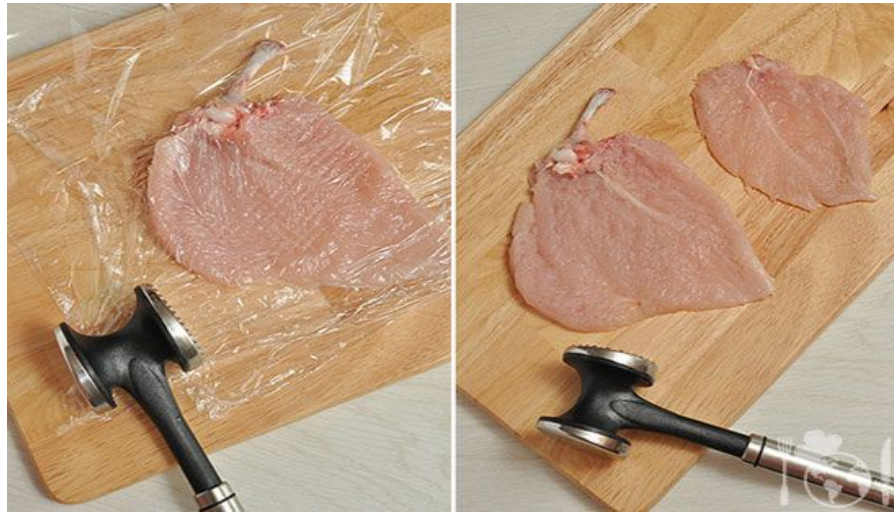
-подготовленный полуфабрикат смочить в льезоне, запанировать в белой панировке

Котлеты по-киевски



- подготовить филе птицы с плечевой косточкой,
- зачистить и раскрыть большое филе

Котлеты по-киевски



-большое зачищенное
раскрытое филе с косточкой
слегка отбить, надрезать
сухожилия

-наложить на
образовавшиеся надрезы
отбитые кусочки малого
филе или обрезки большого

-сливочное масло
разделить на
порции и
сформовать в виде
колбаски, охладить

Котлеты по-киевски



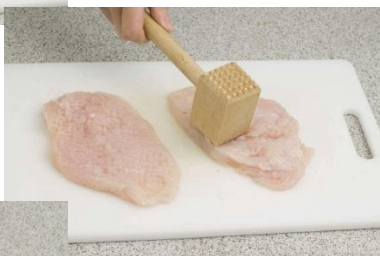
-положить масло на середину подготовленного филе,
закрыть оставшимся малым филе и завернуть края
большого филе

Котлеты по-киевски



-полуфабрикат смочить в льезоне, запанировать в белой панировке, снова смочить в льезоне и запанировать в белой панировке. До жарки хранить в холодильнике, чтобы масло было застывшим

Птица по-столичному (шницель столичный)



- отрезать плечевую косточку у большого филе
- большое филе зачистить и раскрыть
- филе слегка отбить, надрезать сухожилия в 2-3 местах
- положить малое филе на большое и закрыть краями большого, придавая овальную форму
- смочить в льезоне, запанировать в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой

Сюпрем из курицы



Спасибо за внимание