

# Полуфабрикаты из птицы

# Порционные полуфабрикаты из филе птицы

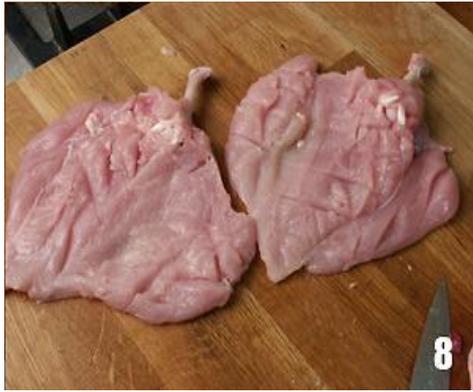
## Котлеты натуральные



-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

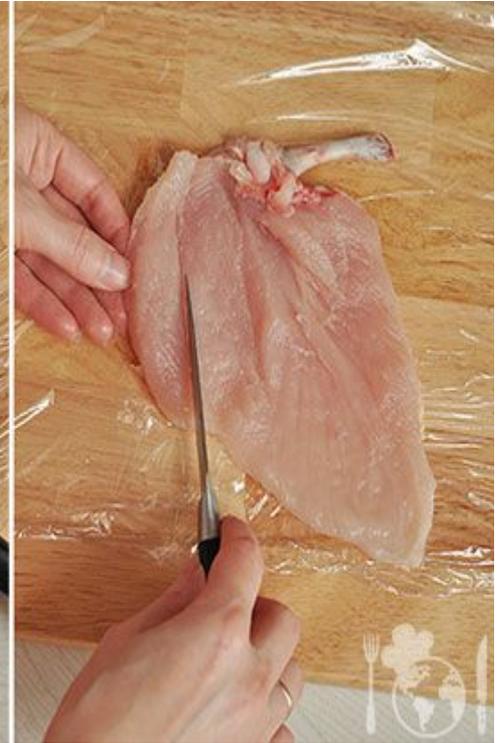


-у большого раскрытого филе с косточкой надрезать сухожилия в 2-3 местах

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

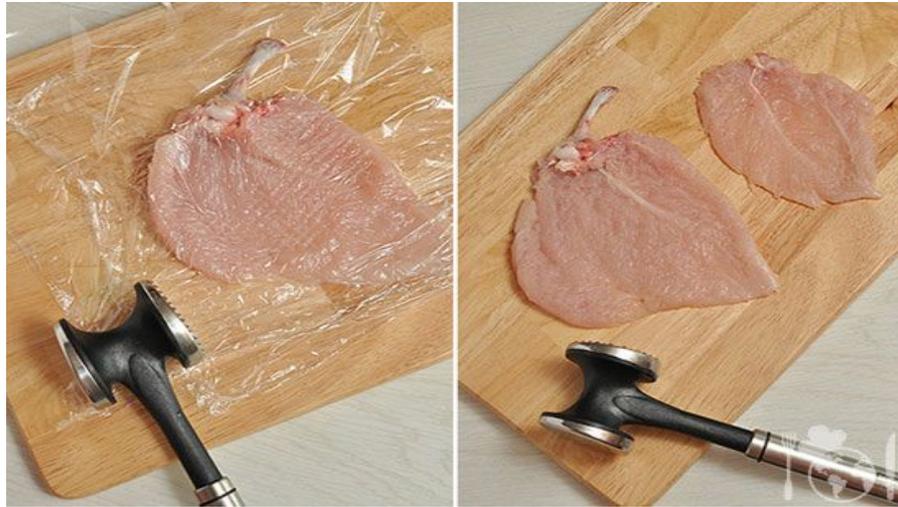
-подготовленный полуфабрикат смочить в льезоне, запанировать в белой панировке

# Котлеты по-киевски



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

# Котлеты по-киевски

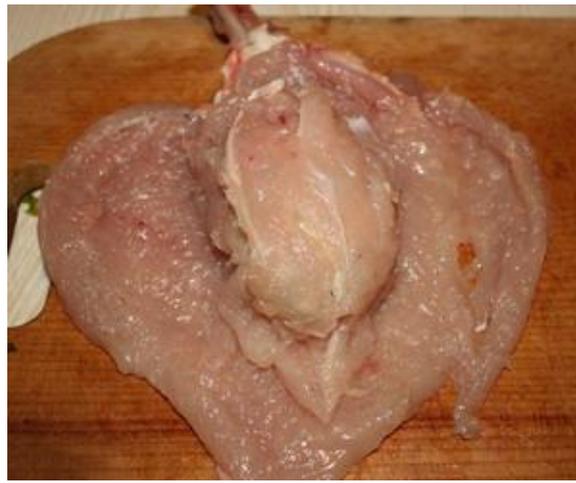


-большое зачищенное  
раскрытое филе с косточкой  
слегка отбить, надрезать  
сухожилия

-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



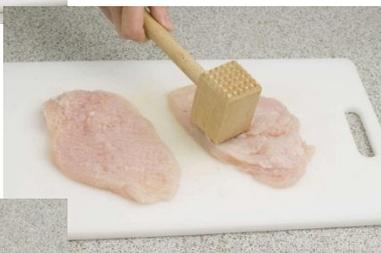
-положить масло на середину подготовленного филе,  
закрыть оставшимся малым филе и завернуть края  
большого филе

# 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**