


## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA SKRZYDEŁEK (ELEMENTÓW Z KOŚCIĄ)

### I. PRZYGOTOWANIE MIĘSA I MARYNATY

Przygotuj:

- Skrzydełka drobiowe (ok. 100g całe skrzydło) lub inne elementy z kością (temperatura nie wyższa niż +4°C)
  - zimną wodę/lód (50% wody, 50% lodu kruszonego)
  - **pikantną** marynatę Holly Powder - (opakowanie 170 g) lub **łagodną** marynatę Holly Powder - (opakowanie 130 g)
1. Umyj elementy drobiowe pod bieżącą, zimną wodą i pozostaw do odcieknięcia.
  2. Całe skrzydło podziel na trzy części z czego lotkę odrzuć - jest nieprzydatna. Jeśli skrzydełko będziesz smażyć w zwykłej frytownicy - pojedyncza część skrzydełka nie może przekraczać 50g. Film instruktarzowy na stronie HollyPowder.pl będzie bardzo pomocny.
  3. W zależności czy przygotowujesz elementy w wersji pikantnej czy łagodnej - odmierz starannie (zgodnie z tabelą poniżej) odpowiednią ilość zimnej wody/lodu oraz pikantnej lub łagodnej marynaty do kurczaka Holly Powder.
  4. Dokładnie wymieszaj w wodzie marynatę, aby rozpuściły się wszystkie składniki.
  5. Przełóż mięso do miski lub masownicy i wlej przygotowaną marynatę.
  6. **Masuj wszystko razem, aż do wchłonięcia marynaty przez mięso (ręcznie: nie krócej niż 5 minut, masownicą: ok. 20 min). Marynata musi podczas masowania cała wnikać w mięso. Nie może pozostać wolna woda!**
  7. Odstaw do lodówki na całą noc lub na min. 12 godzin.

### TABELA DOZOWANIA



MARYNATA PIKANTNA			
Mięso w kg	Marynata w g	Woda w ml	Lód ml
1	34	50	50
2	68	100	100
3	102	150	150
4	136	200	200
5	170	250	250

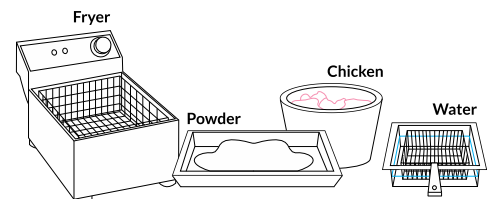
MARYNATA ŁAGODNA			
Mięso w kg	Marynata w g	Woda w ml	Lód ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

\*elementy bez kości (stripsy, kawałki kurczaka) przygotuj zgodnie z instrukcją dla stripsów.  
Uwaga! Do smażenia większych elementów kurczaka z kością niezbędne jest użycie smaźalnika specjalnego.

### II. PANIEROWANIE

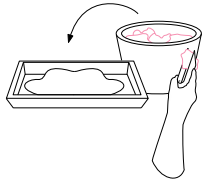
Do panierowania potrzebne są:

- panierka Holly Powder,
- pojemnik na panierkę (GN 1/1, 100-150mm wysokości lub GN 2/1, 100-150mm wysokości),
- pojemnik z wodą (GN 1/2, 150mm wysokości),
- kosz do zanurzania mięsa w wodzie - można użyć jak do frytek (23mm x 21,5mm, 100mm wysokości),
- UWAGA! szczypecy do przekładania zamarynowanego mięsa między wodą i panierką - aby dłonie pozostały suche,
- siłko do przesiewania panierki.

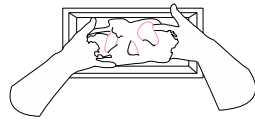


Film instruktażowy z panierowania oraz więcej informacji na [www.hollypowder.pl](http://www.hollypowder.pl)

## SKRZYDEŁKA (ELEMENTY Z KOŚCIĄ)



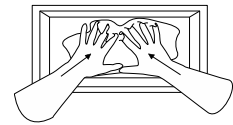
Zamarynowane kawałki mięsa przetłóż do panierki. Do przekładania mięsa użyj szpiciec, by dłonie pozostały suche.



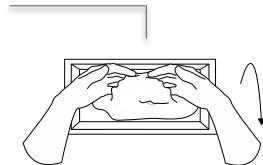
Rozdziel elementy delikatnie unosząc je od spodu. Nie dotykaj mięsa bezpośrednio palcami, zawsze przez panier, aby dłonie pozostały suche.



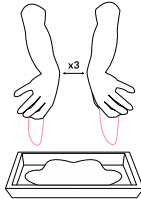
Rozpocznij panierowanie zgodnie z zasadą ZDP. Zbierz mięso przysypując je panierką.



Dociśnij panierkę do mięsa.



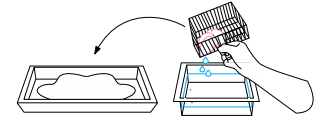
Przerzuć mięso w panierce, aby panier obtoczył mięso z każdej strony. Powtórz zasadę ZDP 3 razy od początku.



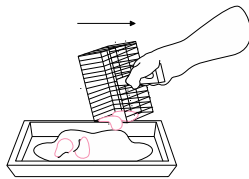
Chwyć delikatnie dwa kawałki mięsa za końcówki i strząśnij nadmiar panierki uderzając 3-krotnie nadgarstkami o siebie.



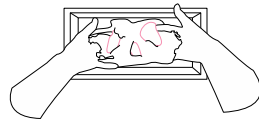
Umieść elementy w wodzie.



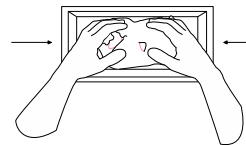
Za pomocą kosza przenieś mięso do panierki.



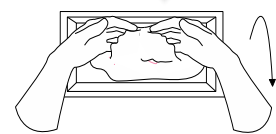
Rozłóż równomiernie elementy w panierce.



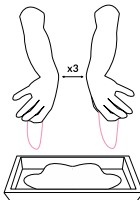
Rozdziel elementy delikatnie unosząc je od spodu. Nigdy nie dotykaj mięsa bezpośrednio palcami, zawsze przez panier, aby dłonie pozostały suche.



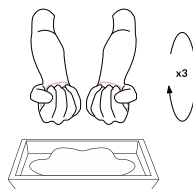
Rozpocznij panierowanie zgodnie z zasadą ZP. Zbierz mięso przysypując je panierką.



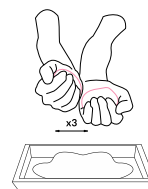
Przerzuć mięso w panierce, aby panier obtoczył mięso z każdej strony. Powtórz zasadę ZP 3 razy od początku.



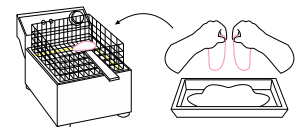
Chwyć delikatnie dwa kawałki kurczaka za końcówki i strząśnij nadmiar panierki uderzając 3-krotnie nadgarstkami o siebie.



Weź elementy w dłonie i trzykrotnie obracając delikatnie dociśnij panier.



Popraw panier panierowanego elementu dociśkając go do śródreżca drugiej dłoni.



Umieść elementy w koszu do smażenia.

**UWAGA:** Po wykonaniu powyższych czynności w jak najkrótszym czasie włóż kawałki kurczaka do smażalnika.

### III.SMAŻENIE

Rozgrzej tłuszcz we frytownicy do 170°C. Ułóż kawałki mięsa w koszyku do smażenia, tak aby nie przylegały do siebie. Włóż kosz do frytownicy. Smaż mięso zanurzone głęboko w oleju. Podawaj bezpośrednio po usmażeniu.

Przybliżony czas smażenia:

- skrzydełka (małe elementy max. 50 g) – ok. 7 min.
- pałki i podudzia - ok. 12 min. (tylko w specjalnym smażalniku).

**UWAGA!** Dokładne parametry smażenia ustala się odpowiednio do rodzaju urządzenia.