


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 i 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 instruktażowy na stronie www.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 i lodu oraz pikantnej lub łagodnej marynaty do kurczaka Holly Powder.
 4. Dokładnie wymieszaj w wodzie marynatę, aby rozpuściły się wszystkie składniki.
 5. Przetóż 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

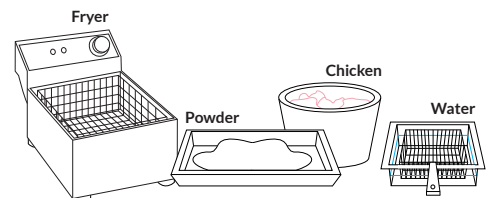
MARYNATA ŁAGODNA			
Mięso w kg	Marynata w g	Woda w ml	Lód ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

Zwróć uwagę, że do przygotowania elementów bez kości jest odrębna instrukcja.
Uwaga! Do smażenia większych elementów kurczaka z kością niezbędne jest użycie specjalnego smaźalnika.

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 kosza takiego jak z frytownicy (23mm x 21,5mm, 100mm wysokości),
- UWAGA! szczytce do przekładania zamarynowanego mięsa między wodą i panierką - aby dłonie pozostały suche,
- sitko do przesiewania panierki.



Film instruktażowy z panierowania oraz więcej informacji na www.hollypowder.pl

SKRZYDEŁKA (ELEMENTY Z KOŚCIĄ)

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

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

3 Rozpocznij panierowanie zgodnie z zasadą ZDP (Zbierz, Dociśnij, Przerzuć). **Zbierz** mięso przysypując je panierką.

4 **Dociśnij** panierkę do mięsa.

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

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

7 Umieść elementy w wodzie. 5 sek.

8 Za pomocą kosza przenieś mięso do panierki.

9 Rozłóż równomiernie elementy w panierce.

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

11 Rozpocznij panierowanie zgodnie z zasadą ZP (Zbierz, Przerzuć). **Zbierz** mięso przysypując je panierką.

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

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

14 Weź elementy w dłonie i trzykrotnie obracając delikatnie dociśnij panier.

15 Popraw boki panierowanego elementu dociskając je do śródreżcza drugiej dłoni.

16 Umieść elementy w koszu do smażenia, tak aby nie przylegały do siebie.

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

III.SMAŻENIE

Rozgrzej tłuszcz we frytownicy do 170°C. Włóż kosz z ułożonymi kawałkami kurczaka do smażalnika. Smaż mięso zanurzone głęboko w oleju. Podawaj bezpośrednio po usmażeniu.

Przybliżony czas smażenia:

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

UWAGA! Dokładne parametry smażenia ustala się w zależności od rodzaju urządzenia.