


INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA STRIPSÓW (ELEMENTÓW BEZ KOŚCI)

I. PRZYGOTOWANIE MIĘSA I MARYNATY

Przygotuj:

- piersi drobiowe lub inne elementy bez kości (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 mięso drobiowe pod bieżącą, zimną wodą i pozostaw do odcieknięcia.
 2. Potnij na porcje kawałki kurczaka - **filet na 25-30g paski**. Film instruktażowy na stronie www.HollyPowder.pl będzie bardzo pomocny.
 3. W zależności czy przygotowujesz paseczki z fileta z kurczaka "stripsy" 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. 4 godziny.

TABELA DOZOWANIA



MARYNATA PIKANTNA			
Mięso w kg	Marynata w g	Woda w ml	Lód ml
1	34	100	100
2	68	200	200
3	102	300	300
4	136	400	400
5	170	500	500

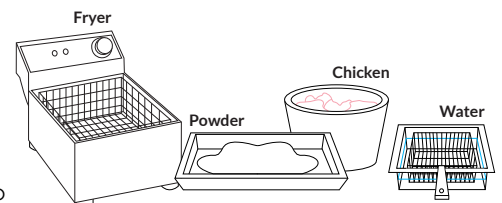
MARYNATA ŁAGODNA			
Mięso w kg	Marynata w g	Woda w ml	Lód ml
1	26	100	100
2	52	200	200
3	78	300	300
4	104	400	400
5	130	500	500

Zwróć uwagę, że do przygotowania elementów z kością jest odrębna instrukcja.

II. PANIEROWANIE

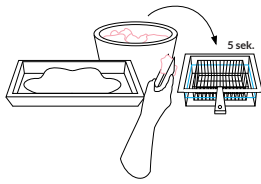
Do panierowania potrzebne są:

- 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,
- siłko do przesiewania panierki.

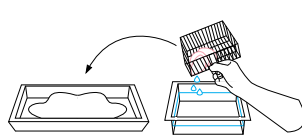


Film instruktażowy z panierowania oraz więcej informacji na www.hollypowder.pl

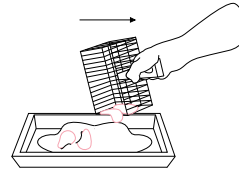
STRIPSY (ELEMENTY BEZ KOŚCI)



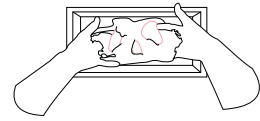
Zamarynowane kawałki mięsa włóż na chwilę do wody. Do przekładania mięsa użyj szczypiec, by dłonie pozostały suche.



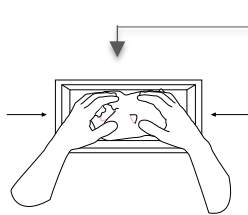
Wymij mięso z wody za pomocą kosza.



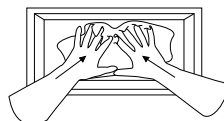
Rozłóż równomiernie elementy w panierce.



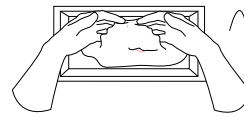
Rozdziel elementy delikatnie unosząc je od spodu. Nigdy nie dotykaj mięsa bezpośrednio palcami, zawsze przez panier, aby dłonie pozostały suche.



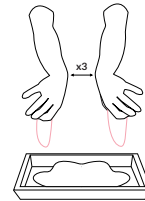
Rozpocznij panierowanie zgodnie z zasadą ZDP (Zbierz, Dociśnij, Przerzuć). **Zbierz** mięso przysypując je panierką.



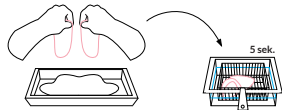
Dociśnij panierkę do mięsa.



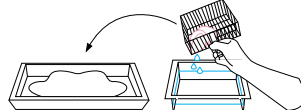
Przerzuć mięso w panierce, aby panier obtoczył mięso z każdej strony. Powtórz zasadę ZDP 6 razy od początku.



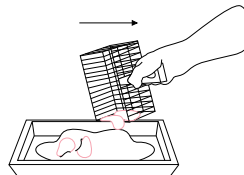
Chwyć delikatnie dwa stripsy za końcówki i strząśnij nadmiar panierki uderzając 3-krotnie nadgarstkami o siebie.



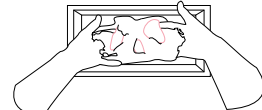
Drugi raz umieść stripsy w wodzie



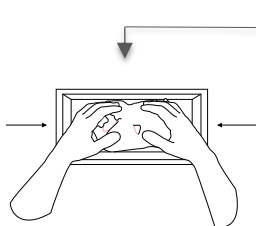
Za pomocą kosza przenieś mięso do panierki.



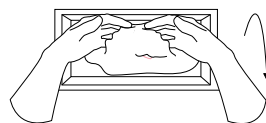
Rozłóż równomiernie elementy w panierce.



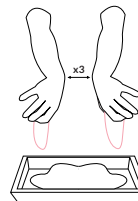
Rozdziel elementy delikatnie unosząc je od spodu.



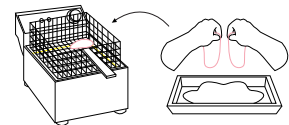
Rozpocznij panierowanie zgodnie z zasadą ZP (Zbierz, Przerzuć). **Zbierz** mięso przysypując je panierką.



Przerzuć mięso w panierce. Powtórz zasadę ZP 6 razy. Staraj się panierować tak, by produkt był jak najbardziej 'pulchny'.



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



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:

- paseczki z fileta z kurczaka "stripsy/nuggetsy" – ok. 3,5 min. (po 30 sek. wstrząśnij koszem lub obróć, aby równomiernie się usmażyły).
- 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 w zależności od rodzaju urządzenia.