


## CSRKESZÁRNYAK ELKÉSZÍTÉSI UTASÍTÁSA (CSONTOS DARABOKBÓL)

### I. A HÚS ÉS A PÁC ELKÉSZÍTÉSE

Készítsen elő:

- Csirke szárnyakat (kb. 100g-os egész szárnyakat) vagy más csontos darabokat (hőmérsékletük ne legyen magasabb +4°C-nál)
- hideg vizet és jeget (50% víz és 50% zúzott jég),
- **csípős** Holly Powder pácot - (170 g-os csomagolás) vagy **enyhe** Holly Powder pác - (130 g-os csomagolás)
- Hideg, folyó víz alatt mossa meg a csirkedarabokat, és hagyja lecsöpögni.
- Az egész szárnya ossza három részre, ezekből dobja el a szárnyvéget - nem használható semmire. Ha a szárnyat közönséges fritőzben fogja sütni - egy szárnydarab nem haladhatja meg az 50 g-ot. A [www.HollyPowder.pl](http://www.HollyPowder.pl) weboldalon található oktató videó nagyon hasznos lesz.
- Attól függően, hogy a darabokat fűszeres vagy enyhe változatban készíti el - gondosan mérje ki (az alábbi táblázat szerint) a megfelelő mennyiségű hideg vizet és jeget, valamint a csípős vagy enyhe Holly Powder csirkepácot.
- A pácot alaposan keverje el a vízben, hogy minden összetevő feloldódjon.
- Tegye át a húst egy tálba vagy egy húsdagasztó gépbe, és öntse bele az elkészített pácot.
- **Keverjen össze együtt mindent, amíg a hús be nem szívja a pácot (kézzel: legalább 5 percig, húsdagasztóval: kb. 20 percig) A dagasztás közben a húsnak teljesen be kell szívnia a pácot. Nem maradhat szabad víz!**
- Tegye hűtőszekrénybe egész éjszakára vagy legalább 12 órára.

### ADAGOLÁSI TÁBLÁZAT



| CSÍPŐS PÁC |           |            |            |
|------------|-----------|------------|------------|
| Hús kg-ban | Pác g-ban | Víz ml-ben | Jég ml-ben |
| 1          | 34        | 50         | 50         |
| 2          | 68        | 100        | 100        |
| 3          | 102       | 150        | 150        |
| 4          | 136       | 200        | 200        |
| 5          | 170       | 250        | 250        |

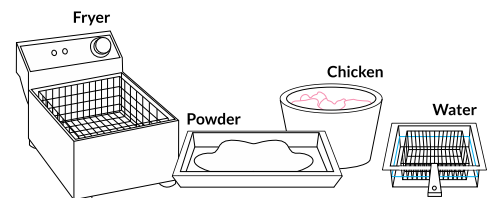
| ENYHE PÁC |       |        |        |
|-----------|-------|--------|--------|
| Hús kg    | Pác g | Víz ml | Jég ml |
| 1         | 26    | 50     | 50     |
| 2         | 52    | 100    | 100    |
| 3         | 78    | 150    | 150    |
| 4         | 104   | 200    | 200    |
| 5         | 130   | 250    | 250    |

Figyeljen rá, hogy a hús nélküli darabok előkészítéséhez külön útmutató van. Figyelem! Nagyobb, csontos csirkedarabok sütéséhez speciális sütőre van szükség.

### II. PANÍROZÁS

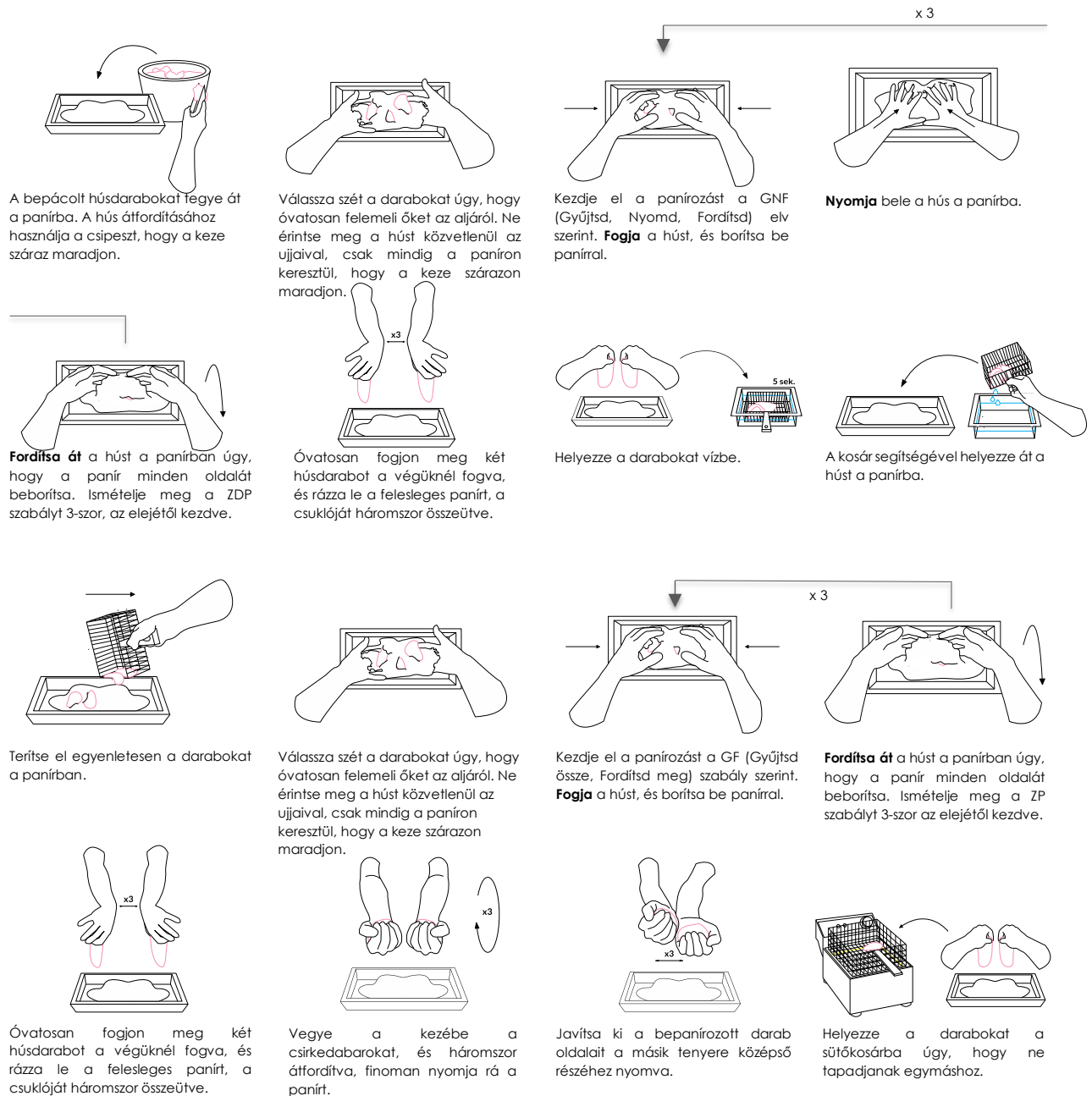
A panírozáshoz szükséges:

- Holly Powder panír,
- panírozó edény (GN 1/1, 100-150mm magas vagy GN 2/1, 100-150mm magas),
- vizes edény (G/N 1/2, 150 mm magas),
- kosz do zanurzenia mięsa w wodzie - można użyć kosza takiego jak z frytownicy (23mm x 21,5mm, 100mm wysokości),
- FIGYELEM! csipesz a pácolt húshoz szárazak maradjanak,
- szita a panír átszítálásához



Oktató videó a panírozáshoz és további információk a [www.hollypowder.hu](http://www.hollypowder.hu) címen.

## CSIRKESZARNYAK (CSONTOS DARABOK)



**Step 1: GNF (Gyűjtsd, Nyomd, Fordítsd) elv szerint.**

A bepácolt húsdarabokat tegye át a panírba. A hús átfordításához használja a csipeszt, hogy a keze száraz maradjon.

Válassza szét a darabokat úgy, hogy óvatosan felemeli őket az aljáról. Ne érintse meg a húst közvetlenül az ujjával, csak mindig a paníron keresztül, hogy a keze szárazon maradjon.

Kezdje el a panírozást a GNF (Gyűjtsd, Nyomd, Fordítsd) elv szerint. **Fogja** a húst, és borítsa be panírral.

**Nyomja** bele a hús a panírba.

**Step 2: Fordítsa át a húst a panírban úgy, hogy a panír minden oldalát beborítsa. Ismétlje meg a ZDP szabályt 3-szor, az elejétől kezdve.**

Óvatosan fogjon meg két húsdarabot a végüknél fogva, és rázza le a felesleges panírt, a csuklóját háromszor összeütve.

Helyezze a darabokat vízbe. **5 sek.**

A kosár segítségével helyezze át a húst a panírba.

**Step 3: Terítse el egyenletesen a darabokat a panírban.**

Válassza szét a darabokat úgy, hogy óvatosan felemeli őket az aljáról. Ne érintse meg a húst közvetlenül az ujjával, csak mindig a paníron keresztül, hogy a keze szárazon maradjon.

Kezdje el a panírozást a GF (Gyűjtsd össze, Fordítsd meg) szabály szerint. **Fogja** a húst, és borítsa be panírral.

**Fordítsa át** a húst a panírban úgy, hogy a panír minden oldalát beborítsa. Ismétlje meg a ZP szabályt 3-szor az elejétől kezdve.

Óvatosan fogjon meg két húsdarabot a végüknél fogva, és rázza le a felesleges panírt, a csuklóját háromszor összeütve.

Vegye a kezébe a csirkedarabokat, és háromszor átfordítva, finoman nyomja rá a panírt.

Javítsa ki a bepanírozott darab oldalait a másik tenyere középső részéhez nyomva.

Helyezze a darabokat a sütőkosárba úgy, hogy ne tapadjanak egymáshoz.

**FIGYELEM:** A fenti lépések elvégzése után mielőbb helyezze a csirkedarabokat a sütőkosárba.

### III. SÜTÉS

A zsírt a fritőzben 170 °C-ra hevítse fel. Helyezze a kosarat a elrendezett húsdarabokkal a fritőzbe. Süsse a húst mélyen az olajba merítve. Sütés után azonnal fálalja.

Hozzávetőleges sütési idő:

- csirkeszárny (max 50 g-os kis darabok) - kb. 7 perc
- alsó comb és comb - kb. 12 perc (csak speciális sütőben).

**MEGJEGYZÉS!** A pontos sütési paramétereket a készülék típusától függően kell meghatározni.