



КАК ПРИГОТОВИТЬ “КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ КАК В KFC”

ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПОДГОТОВИЛ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

МАКАРОВ А.А.

БУШМАКИН А.А.

ТРЕБУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Крылья куриные – 1кг
- Мука пшеничная/Мука – 300г
- Хлопья кукурузные (без сахара) – 250г
- Соевый соус – 200мл
- Чеснок – 1шт
- Специи (любые) – по вкусу
- Яйца куриные – 2шт
- Вода – 100мл
- Масло растительное – 1л
- Картофель – 1кг
- Мука рисовая – 50г



ШАГ 1

- Крылышки разделить на 3 части по суставам. Для рецепта понадобится только 2 мясистые части. Их необходимо промыть, добавить порезанный свежий чеснок, посыпать любимыми приправами, перемешать и добавить соевый соус. Оставить мариноваться.



ШАГ 2

- В ЭТО ВРЕМЯ ПРИГОТОВИТЬ ПАНИРОВКУ: НЕОБХОДИМО ИЗМЕЛЬЧИТЬ КУКУРУЗНЫЕ ХЛОПЬЯ В ОДНОЙ ТАРЕЛКЕ, В ДРУГОЙ ТАРЕЛКЕ ПРИГОТОВИТЬ МУКУ И СДЕЛАТЬ КЛЯР. ДЛЯ КЛЯРА НУЖНО СМЕШАТЬ ВОДУ С ЯЙЦАМИ.



ШАГ 3

- Заранее очистить картофель, порезать его брусочками и хорошо промыть. Можно на время поместить картофель в воду.



ШАГ 4

- МАСЛО РАЗОГРЕТЬ В КАСТРЮЛЕ (МОЖНО ВО ФРИТЮРЕ,) ДАЛЕЕ КАЖДЫЙ КУСОЧЕК КРЫЛЫШКА ОБВАЛЯТЬ В МУКЕ, ПОТОМ В ЯИЧНОМ КЛЯРЕ И В ПАНИРОВКЕ ИЗ ХЛОПЬЕВ. ОТПРАВИТЬ В РАЗОГРЕТОЕ МАСЛО. ГОТОВИТЬ 10 МИНУТ НА СРЕДНЕМ ОГНЕ.



ШАГ 5

- ДАЛЕЕ ПОДГОТОВЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПРОСУШИТЬ С ПОМОЩЬЮ БУМАЖНЫХ ПОЛОТЕНЕЦ, ОБВАЛЯТЬ В РИСОВОЙ МУКЕ И ОТПРАВИТЬ В РАЗОГРЕТОЕ МАСЛО. ГОТОВИТЬ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ. КАРТОФЕЛЬ ДОСТАТЬ ИЗ МАСЛА С ПОМОЩЬЮ ШУМОВКИ. ПОСЫПАТЬ СОЛЬЮ. ВСЕ ГОТОВО!





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Пищевая и энергетическая ценность:

Готового блюда

ккал	белки	жиры	углеводы
13834.4 ккал	290.6 г	1101.5 г	696.9 г

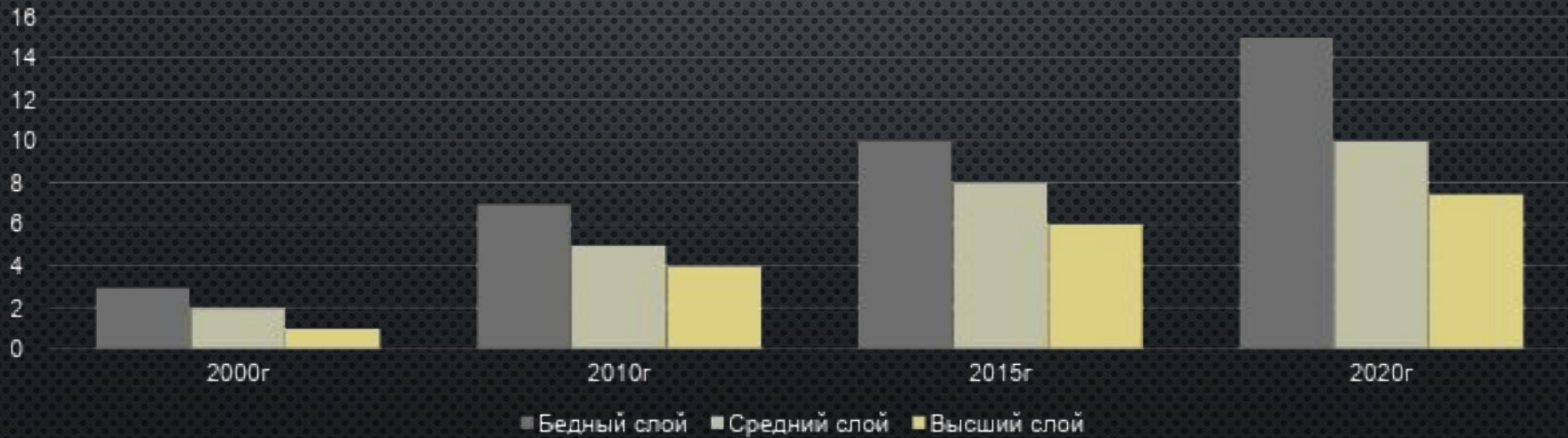
100 г блюда

ккал	белки	жиры	углеводы
343.3 ккал	7.2 г	27.3 г	17.3 г

KFC is the best
thing ever

ДИАГРАММА ПРИЗНАННОСТИ KFC

Общая популярность KFC





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

Набор 16 крыльев –
300р (в 2017-2019)



Ныне этот набор
отсутствует в меню
KFC

Макаров А.А.

05.11.2020

11