

Разделка курицы

Мастер класс

Мясо птицы, особенно курицы, очень нежное питательное и легко усваивается.

Недаром куриное мясо – это первое мясо, которое дают ребёнку.

Оно содержит большое количество минеральных веществ, особенно кальция и фосфора, и витаминов А, В1, В2, РР.

*разделки курицы
на 8 частей*

*разделки курицы
со снятием филе для шницеля*

разделки грудки на филе

*Пошаговый рецепт
разделки курицы на 8 частей:*



*1. Курицу моем и обсушиваем
полотенцем. Делаем разрезы в
пашинах.*



2. Переламаваем курицу пополам.



3. Разрезаем, отделяя грудную часть от окорочков.



*4. Делим нижнюю часть на два
ококорочка, удаляем лишний жир и
гузку.*



5. Надрезаем спинку с двух сторон вдоль позвоночника, отделяя лопаточную часть от рёбер.



6. Удаляем горло вместе с позвоночником.



7. Разрезаем вдоль грудной кости на две части.



8. Отделяем крылышки, оставляя на них часть мяса с грудки.



Приятного аппетита!



*Пошаговый рецепт
разделки курицы со снятием филе для
шницеля:*



*Куриное филе очень хорошо
усваивается, оно богато
белками и в нём мало жиров*

*1. Курицу моем и обсушиваем
полотенцем.*

2. По суставу обрезаем крылья.



3. Разрезаем в пашинках.



4. Переламаываем курицу пополам и отделяем верхнюю часть от нижней.



*5. Делим нижнюю часть на два
ококорочка и разрезаем их по суставу.*



*6. Надрезаем спинку с двух сторон
вдоль позвоночника, отделяя
лопаточную часть от рёбер.*



7. Удаляем горло вместе с позвоночником.



8. Грудку очищаем от кожи.



9. Отделяем филе от грудной кости.



10. Защищаем филе от мелких косточек, хрящей и сухожилий.



11. Отделяем малое филе от большого. Курочка готова для дальнейшей обработки.



Желаю Удачи!!!

