

# *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. Переламываем 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!!!*

