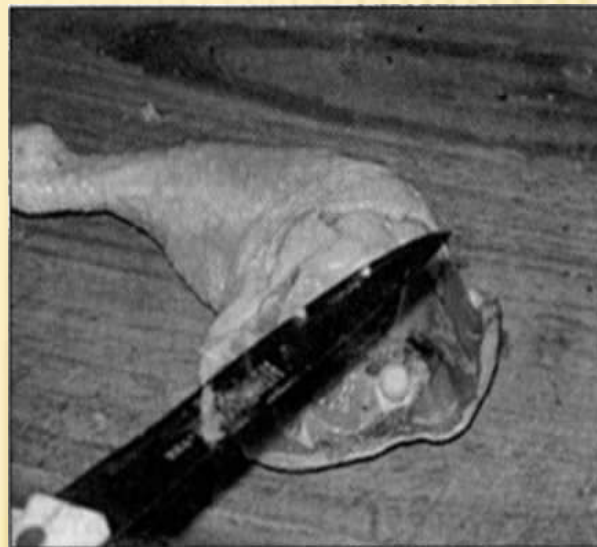


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА «ОКОРОЧКА ФАРШИРОВАННЫЕ»

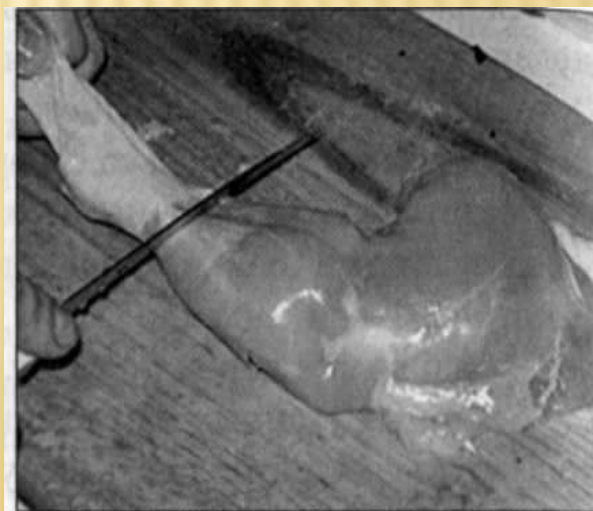


ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (ОКОРОЧКА)

- Куриные окорочка промыть, удалить оставшиеся волоски (рис. а).
- Затем, стараясь не повредить, снять с окорочков кожу (рис. б).

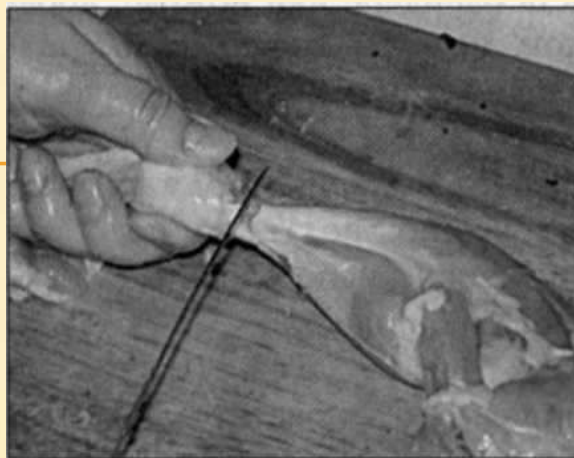


а



б

- Около сустава ножом
подрезать сухожилия
(рис. **в**).



в

- Аккуратно отрезать
косточку (рис. **г**).



г

- Если кость раздробилась,
острые осколки удалить
(рис. **д**).



д

- В небольшом количестве растительного масла обжарить до готовности шампиньоны, нарезанные ломтиком (рис. **е**).



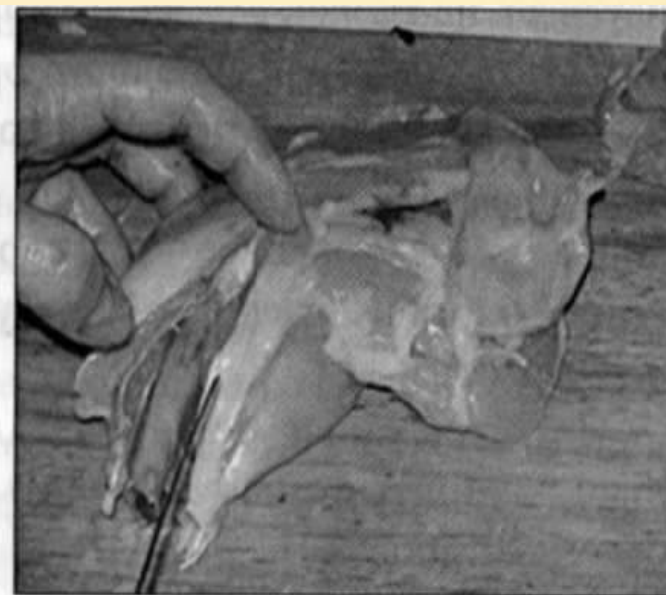
е

- Куриное мясо отделить от кости (рис. **ж**).



ж

- Сделать разрез на внутренней стороне окорочка, аккуратно ножом обрезать мясо с сустава и руками достать кость (рис. 3).



3

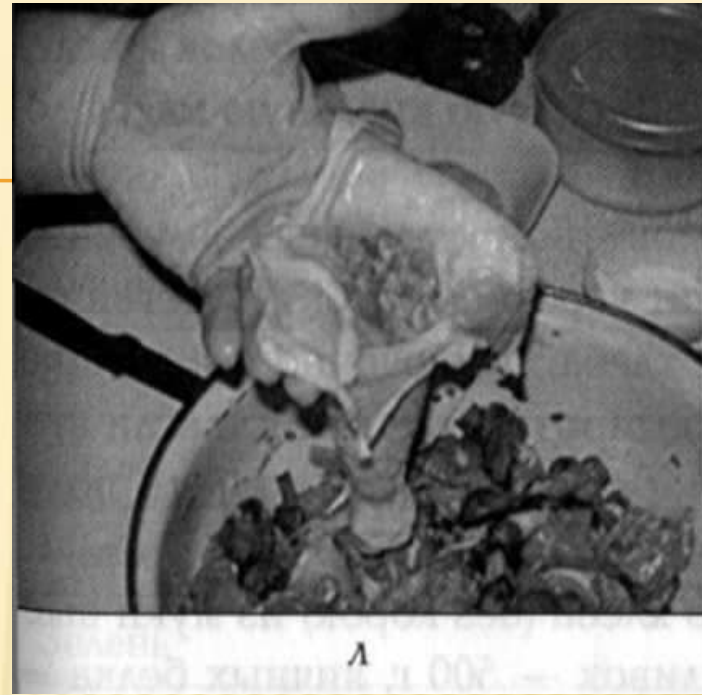
- Нарезать мясо на кусочки среднего размера (рис. к), выдавить чеснок, добавить обжаренные грибы, соль, перец и специи.



к

□ Полученной начинкой нафаршировать куриную кожу (рис. Л).

□ Чтобы начинка не выпадала, скрепить окорочка шпажками (рис. М).



Варианты тепловой обработки:

1. Запекание;
2. Жарка во фритюре (двойная панировка)

