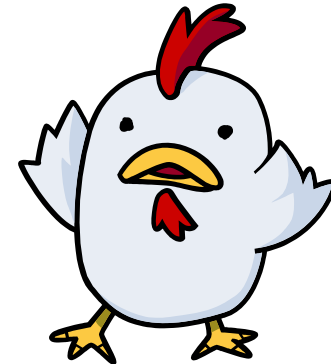
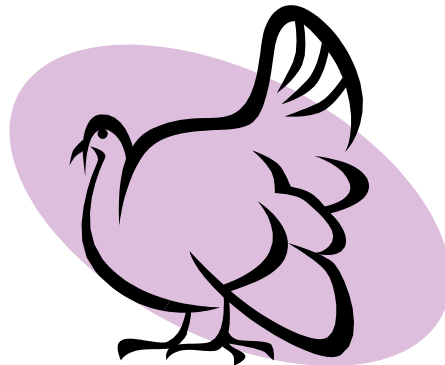
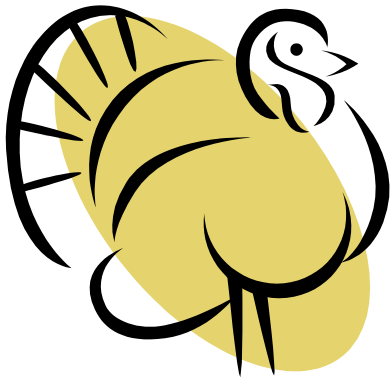
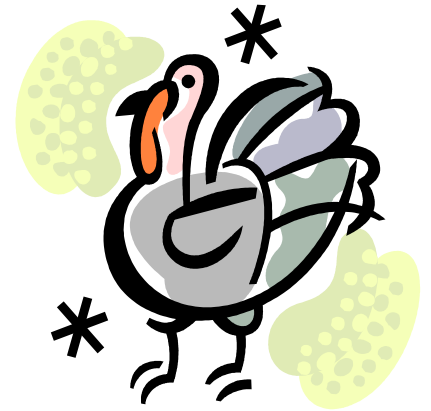
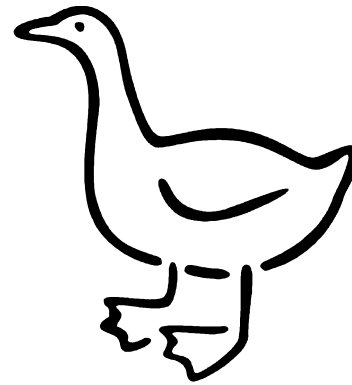
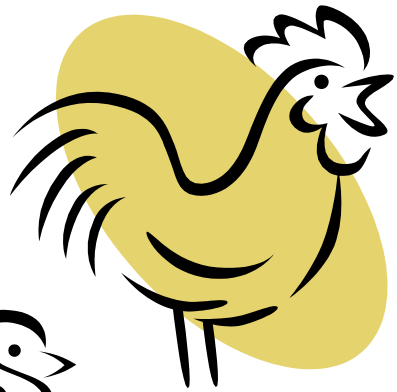
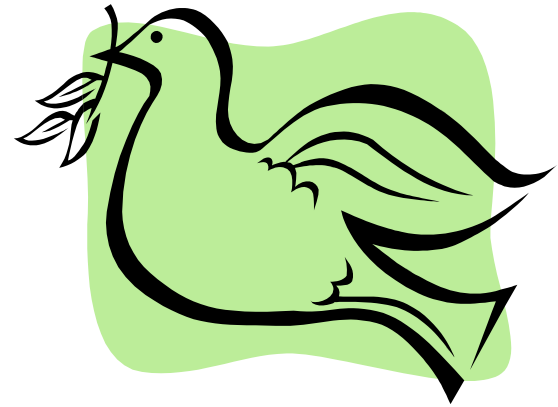


Drób smażone

cz.3





Potrawy z drobiu smażonego

Na potrawy z drobiu smażonego przeznaczają się przede wszystkim mięśnie piersiowe kurcząt, indyków i młodych kur. Smażyć można także piersi młodej kaczki, ale tylko po skruszeniu w marynacie.

Potrawy z drobiu smażonego dzieli się na:

- drób smażony saute;
- drób smażony panierowany;
- potrawy smażone z masy mielonej;
- drób smażony po wiedeńsku;



Asortyment potraw z drobiu smażonego

| sauté | panierowane | z masy mielonej | po wiedeńsku |
|-------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| filety z kostką | filety z kostką | sznycle ministerskie | mięso ugotowane |
| filety bez kostki | filety bez kostki | kotlety pożarskie | i pozbawione skóry |
| bryzole | antrykoty | | i kości, najczęściej |
| medaliony | kotlety de volaille | | z kur |
| | kurczaki – połówki | | |
| | lub ćwiartki | | |

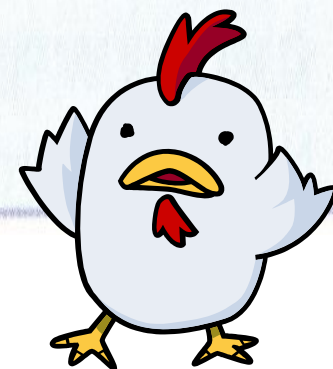






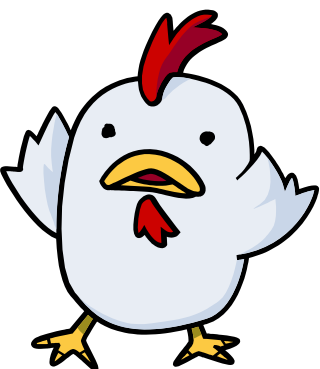




Tabela 5. Podział potraw i formowanie mięs smażonych z drobiu [opracowanie własne]

| Rodzaj | Potrawa | Kształt | |
|-------------|--------------------|---|---|
| sauté | Filet | wydłużony „liść”, grubość ok. 1 cm; oprószony solą i mąką |  |
| | Bryzol | kształt krążka, grubość ok. 8 mm, średnica ok. 14 cm; oprószony solą i mąką |  |
| | Medaliony | kształt krążka, grubość ok. 1 cm, średnica ok. 7 cm; oprószony solą i mąką |  |
| panierowane | Filety | wydłużony „liść”, grubość ok. 1 cm; oprószony solą i mąką, zanurzony w roztrzepanym jajku i bułce tartej |  |
| | Antrykot | kształt owalnego płata; oprószony solą i mąką, zanurzony w roztrzepanym jajku i bułce tartej i grzankach |  |
| | Kotlet de volaille | rozbity kotlet w kształcie liścia, zwinięty z masłem w środku; oprószony solą i mąką, zanurzony w roztrzepanym jajku i bułce tartej |  |



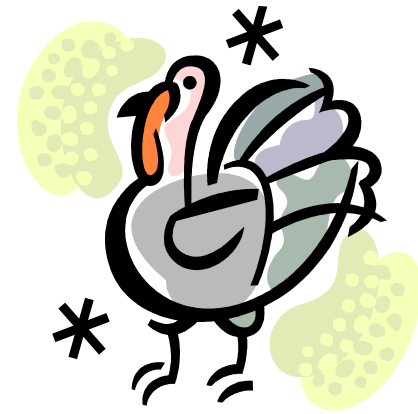


Obróbka termiczna

Potrawy sauté smaży się z zastosowaniem cienkiej warstwy tłuszczu w temperaturze 170–220°C,

potrawy panierowane z zastosowaniem średniej warstwy tłuszczu w temperaturze 160–190°C,

natomiast kotlety de volaille i po wiedeńsku (mięso gotowane i panierowane w cieście, tzw. klarze) przez zanurzenie w tłuszczu o temperaturze 130–180°C.



<https://haps.pl/Haps/7,167251,24689853,jak-smazyc-filet-z-kurczaka-zeby-byl-idealne-soczysty-przedstawiamy.html>



Dodatki do potraw smażonych z drobiu



Potrawy smażone z drobiu podaje się z dodatkami skrobiowymi takimi, jak: ziemniaki (z wody, drążone, puree, pieczone, frytki)

oraz dodatkami warzywnymi takimi, jak: warzywa gotowane, surówki, sałatki, a także z grzyby (duszone lub smażone).

Do filetów sauté można podać również sos (np. na bazie owoców).



Dziękuję 😊



Opracowano na podstawie;

- Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu oraz ryb 321[11].Z2.09 Poradnik dla ucznia
- www.haps.pl

Przygotowała; Beata Lewińska

