

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, хрящев и сухожилий.



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



Желаю Удачи!!!



ИСТОЧНИК

- <http://www.videoculinary.ru/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5-%D1%85%D0%B8%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/148-%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D1%8B-%D0%BD%D0%B0>[http://www.videoculinary.ru/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5-%D1%85%D0%B8%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/147-%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D1%8B-%D1%81%D0%BE-%D1%81%D0%BD%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5%D0%BC-%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B5-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D1%88%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BB%D1%8F.html](http://www.videoculinary.ru/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5-%D1%85%D0%B8%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/148-%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D1%8B-%D0%BD%D0%B0-8-%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9.html)
- <http://www.videoculinary.ru/%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5-%D1%85%D0%B8%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8/147-%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D1%8B-%D1%81%D0%BE-%D1%81%D0%BD%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5%D0%BC-%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B5-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D1%88%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BB%D1%8F.html>