

Anatomia nuggetsa z kurczaka

Symbolem współczesnego przemysłu przetwórczego mogą być nuggetsy z kurczaka. Wymyślone w latach 50. ubiegłego wieku przez profesora żywienia na Cornell University w Stanach Zjednoczonych, kawałki panierowanego kurczaka nie od razu szturmem zdobyły świat.

W latach 80. panierowane kawałki kurczaka pojawiły się w sieci restauracji McDonald's jako „zdrowa alternatywa” dla wołowiny. Wiele osób dało się przekonać, że to naprawdę zdrowe jedzenie. Przecież dostarczały czystego białka z kurczaka, prawda? Bywa, że nuggetsy lepszej jakości zawierają mięso z piersi, ale warto spojrzeć, co może czaić się w ich chrupiącym wnętrzu.

1) Mechanicznie pozbawione kości mięso drobiowe, zmielone wraz ze skórą i innymi częściami korpusu – skóra jest ważna ze względu na konsystencję i smak; jeden z producentów twierdzi, że najlepiej, gdy stanowi około 16 procent.

2) Sól, białko jaj, produkty sojowe i inne wypełniacze oraz substancje wiążące, a także w niektórych przypadkach dodatki, dzięki którym mieszanka zatrzymuje wodę.

3) Masie nadaje się formę „nuggetsów”, które obtacza się w mące, cieście i bułce tartej, a następnie smaży w głębokim tłuszczu.

4) Tak przygotowane kawałki kurczaka mrozi się, pakuje próżniowo i wysyła do sprzedawców detalicznych, gdzie ponownie są smażone i serwowane klientom.