

Metody obróbki cieplnej poszczególnych części kurczaka

Mięso kurczaka można gotować różnymi metodami, jednak nie wszystkie jego części mogą być przygotowywane w ten sam sposób.

PORCJA	METODY OBRÓBKIE CIEPLNEJ
Cała tuszka	Grillowanie, pieczenie (również na rożnie)
Półówki	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, duszenie na wolnym ogniu
Ćwiartki	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, duszenie, smażenie
Półówki piersi, z kością	Pieczenie, smażenie metodą stir-fry, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, gotowanie, smażenie
Półówki piersi, bez kości	Smażenie metodą stir-fry, gotowanie, duszenie, opiekanie, grillowanie (w całości lub po pokrojeniu), pieczenie, pieczenie w folii; smażenie (kotlety z piersi, mięso mielone)
Nóżki	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, duszenie, smażenie
Udka, z kością	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, duszenie na wolnym ogniu
Udka, bez kości	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, duszenie, smażenie metodą stir-fry; smażenie (mięso mielone)
Podudzia	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, smażenie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, duszenie
Skrzydółka	Pieczenie, opiekanie, grillowanie, duszenie po wcześniejszym podsmażeniu, smażenie
Mielone mięso kurczaka	Opiekanie, grillowanie (burgery); pieczenie (klops); gotowanie na wolnym ogniu (sos do makaronu i potrawa chili)
Wątróbka	Smażenie metodą stir-fry, opiekanie, grillowanie
Szyjka oraz podroby (żółądek, serce)	Smażenie metodą stir-fry i wykorzystanie do farszu; gotowanie w wywarze

Fot. Adobe Stock