Narzędzia kuchenne przydatne do przygotowania kurczaka

Dobrze zaopatrzona kuchnia to podstawa. Chcąc przygotować na obiad kurczaka powinniśmy mieć w niej kilka pomocnych narzędzi.

Nóż do filetowania

Powinien być bardzo ostry i sprężysty, żeby łatwo było odkrawać nim mięso od kości wzdłuż ich konturów.

Pipeta

Łatwiejsza do użycia niż łyżka. Można zasysać nią soki, jakie wydzielą się podczas pieczenia, i polewać nimi poszczególne partie mięsa.

Termometr do mięsa

Niezastąpiony przyrząd kuchenny wielkości wiecznego pióra. Ostrze termometru łatwo wchodzi w pieczone mięso. Temperaturę można odczytać już po 5–10 sekundach.

Tłuczek do mięsa

Może być drewniany lub metalowy (łatwiejszy do utrzymania w czystości). Większość tłuczków ma dwie strony: płaską i żłobkowaną (służącą do zmiękczania mięsa). Mięso kurczaka należy zawsze ubijać płaską stroną.

Nożyce do mięsa

Zrobione ze stali nierdzewnej. Mają krótkie, ostre ostrza, którymi z łatwością można przeciąć kości.

Brytfanna

Duża, głęboka forma do pieczenia (o wymiarach 27 x 38 cm) może pomieścić dużego kurczaka z farszem oraz warzywa. Nie radzimy

używać jednorazowych foremek aluminiowych, ponieważ mogą się wygiąć podczas wyjmowania z piekarnika, a wtedy łatwo się poparzyć.

Kratka do pieczenia w kształcie litery V

Pieczony na niej kurczak nie jest zanurzony w tłustych sokach, jakie z niego wypływają, w związku z czym ładnie się rumieni i ma chrupiącą skórkę.

Fot. Adobe Stock