Przygotowanie mięsa z kurczaka

Poniżej zamieszczamy kilka praktycznych rad, jak przygotować i przyprawić kurczaka przed gotowaniem.

Krojenie na porcje

Tuszę można kupić poporcjowaną lub podzielić ją samodzielnie. W naszych przepisach podajemy, czy ma być podzielona na 8 czy na 10 porcji. Podzielona na 8 części będzie zawierać: 2 udka, 2 podudzia i 4 ćwiartki piersi, a podzielona na 10 porcji – także skrzydełka. Należy pamiętać, że składają się one głównie ze skóry, kości i tłuszczu, więc nie są dobrym zamiennikiem dla chudszych i bardziej mięsistych porcji.

Marynowanie

Marynowane mięso jest smaczniejsze i delikatniejsze. Marynata zawiera zazwyczaj składnik kwasowy (wino, ocet czy sok z cytrusów), który delikatnie wnika w mięso kurczaka, a także niewielkie ilości oleju (niekoniecznie) oraz dodatki smakowe (zioła, przyprawy, papryczki chili, skórka cytrusów). Jeśli marynata zawiera składnik kwasowy, należy moczyć w niej mięso nie dłużej, niż podano w przepisie, ponieważ kwaśny dodatek może zacząć je rozbijać, a wtedy stanie się papkowate. Kurczaka zawsze należy marynować w lodówce, w naczyniach i pojemnikach z materiału, który nie wchodzi w reakcję ze składnikami marynaty, a więc szklanych, ceramicznych lub ze stali nierdzewnej. Można także użyć zamykanej torebki foliowej, w której łatwo jest odwracać mięso, by równo pokryło się marynatą. Torebkę należy włożyć do naczynia, na wypadek gdyby pękła. Jeśli kurczak jest marynowany bez torebki, powinien być przykryty pokrywką.

Nacieranie przyprawami

Nacieranie mięsa mieszankami przypraw i ziół przed gotowaniem jest odpowiednikiem marynowania. Mięso ze skórą należy nacierać również pod nią, aby było aromatyczne także wtedy, gdy po upieczeniu ją usuniemy.

Przygotowanie kotletów

Kotlety z kurczaka (zwane czasem eskalopkami) smażą się szybciej niż większe porcje mięsa. Rozbite płaty można posmarować nadzieniem i zwinąć w roladki. Przygotowanie kotletów jest proste: należy ubijać piersi kurczaka (bez skóry i kości) tłuczkiem do mięsa, aż osiągną grubość 0,5–1 cm. Nie można ubijać ich zbyt mocno, ponieważ mięso kurczaka jest dużo delikatniejsze niż na przykład cielęcina.

Krojenie piersi kurczaka do dań typu stir-fry

Pokrojenie składników na kawałki równej wielkości jest tajemnicą udanych dań typu stir-fry. Pierś kurczaka bez kości ma nierówny kształt i dlatego trudno jest ją pokroić tak, aby kawałeczki były równej wielkości. Poniżej podajemy, jak sobie z tym poradzić. Najpierw należy odkroić polędwiczkę. Kolejnym krokiem jest pokrojenie w poprzek części piersi z węższej strony w paseczki grubości 1 cm. Gdy reszta piersi uzyska kształt zbliżony do prostokąta, należy przekroić ją wzdłuż na pół i obie połówki pokroić poprzecznie w paseczki. Na koniec również polędwiczkę należy pokroić poprzecznie w paseczki.

Nacieranie mięsa przyprawami pod skórą

Mięso ze skórą warto nacierać przyprawamii ziołami nie tylko

na wierzchu, lecz i pod skórą, aby było aromatyczne również po jej usunięciu. Jeśli kurczak jest cały, należy ułożyć go na desce piersią do góry i szyjką od siebie. Oddzielić palcami skórę od udek i piersi w taki sposób, aby jej nie naderwać. Delikatnie wsunąć pod nią zioła lub masło smakowe, następnie docisnąć skórę do mięsa. Jeśli przygotowujemy w ten sposób pierś, należy ostrożnie poluzować skórę, począwszy od brzegu połówki z kością. Wsunąć palce pod skórę, żeby utworzyć kieszonkę. Włożyć do niej dodatki smakowe (np. plasterki cytryny). Skóra powinna być przytwierdzona do mięsa w jak największym stopniu, aby dodatki nie wypadły podczas gotowania czy pieczenia.

Panierowanie w bułce tartej i mące

Kurczak obtoczony w bułce tartej, mące czy pokruszonych płatkach kukurydzianych, a następnie upieczony lub usmażony, ma smakowitą skorupkę na mięsie. Może być ona ziarnista i chrupiąca lub delikatna. Do zrobienia panierki oprócz bułki potrzebny jest także mokry składnik, który połączy ją z mięsem. Może to być roztrzepane całe jajko lub tylko białko, mleko albo inny płyn.

Porcje kurczaka należy zamoczyć w płynie i obtoczyć równomiernie w panierce, a następnie otrzepać jej nadmiar. Jeśli mamy wystarczająco dużo czasu, warto włożyć je do zamrażalnika przynajmniej na godzinę, aby panierka stężała. Będzie potem lepiej trzymała się mięsa podczas smażenia czy pieczenia.

Wiązanie nóżek

Faszerowanego kurczaka wcale nie trzeba zaszywać nitką, jak zaleca się w wielu książkach kucharskich. Wystarczy, po umieszczeniu w jego wnętrzu farszu lub innych dodatków, ciasno związać nóżki kuchennym sznurkiem. Skrzydełka warto zgiąć i wetknąć ich czubki pod „ramiona” ptaka, aby podczas pieczenia

się nie przypaliły. Gdy kurczak się upiecze, sznurek na nóżkach należy przeciąć nożycami. Można wtedy swobodnie wyjąć farsz, a tuszę podzielić na porcje.

Fot. Adobe Stock