

## РЕЦЕПТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПТИЦИ ВЪВ ФРИТЮРНИЦИ ПОД НАЛЯГАНЕ ХЕНИ ПЕНИ

Продукт	Зареждане	Температура	Време – мин/сек
<b>Пиле, Парчета</b> 8 или 9 (птица с тегло 1,019 – 1,245 кг.) <b>Една програма или хрупкаво пиле</b> Изплакнете пилето със студена вода. Махнете трътката и излишната мазнина от фенера. Отчупете фенерите. Панирайте и пържете. Можете и да мариновате преди да панирате.	<b>2-5 глави</b> в зависимост от размера на пилетата	<b>157° C – 162° C</b>	<b>10:00 – 12:00</b>
<b>Пиле, Парчета</b> 8 или 9 (птица с тегло 1,019 – 1,245 кг.) <b>Две програми или меко пиле</b> По гореописания начин. Използвайте панировка, предназначена за двойно паниране.	<b>2 глави</b> <b>4-5 глави</b>	<b>171°С – начало</b> <b>135°С – след 1 м.</b> <b>190°С – начало</b> <b>135°С – след 1 м.</b>	
<b>Пиле, IQF</b> Предварително панирано или не панирано. 8 или 9 парчета (птица с тегло 1,019 – 1,245 кг.) Поддържайте пилето напълно замразеното, до момента на неговото третиране. Замразените не панирани продукти могат да бъдат панирани и пържени, без да се “размразяват” . Потопете замразеното пиле в гореща вода за 3-5 минути или докато кожата омекне. Панирайте веднага и пържете. <i>Двустепенно</i> пържене подобрява този вид продукти.	<b>1-3 глави</b>	ЕДНА ФАЗА <b>162°С ИЛИ</b> ДВЕ ФАЗИ <b>185°С – начало</b> <b>135°С – след 1 м.</b>	<b>17:00-18:00</b> <b>18:00-19:00</b>
<b>Пиле, Барбекю</b> (птица с тегло 1,019 – 1,245 кг.) Измийте и подсушете внимателно пилето. Отстранете дреболиите, трътката и излишната мазнина. Отчупете фенерите за по-пълно изпичане (само за парчета). Сгънете бутчетата и крилцата (за цяло пиле). Не панирайте. След готвене, потопете в горещ сос за барбекю и оставете да престои в термо съд за около 20 минути, за да може вкуса да се пропие.	<b>2-4 глави</b>	<b>154°С – 157°С</b>	<b>13:00 – парчета</b> <b>14:00 – половин пиле или четвърт пиле</b> <b>15:00-16:00 – цяло пиле</b>
<b>Пиле, Бонфиле от гърди</b> (85-113 гр. всяко) Измийте. Пречупете мускулната ципа и оставете филето разгърнато и плоско докато го панирате, за да избегнете неравности. Можете да мариновате или дори да го потопите в марината, за да подобрите вкуса. Филетата могат да бъдат разрязани с дебелина 1” или нарязани на 3” ленти като пилешки “пръсти”. Намалете времето до 1-2 минути.	<b>1-22 филета</b>	<b>160°С</b>	<b>4:30-5:30</b>
<b>Пиле, бутчета или крилца</b> Използвайте предварително нарязани или пречупени крилца. Изхвърлете върховете. Панирайте. Преди панировка можете и да потопите в марината. Можете да добавите и и подправка тасо или да след пържене да полеете с пикантни сосове за buffalo крилца.	<b>0.5 – 2.2 кг.</b>	<b>162°С</b>	<b>4:30–5:30</b>

Продукт	Зареждане	Температура	Време – мин/сек
<b>Пиле, воденички</b> Измий и панирай. Може предварително да са мариновани. Използвай двойна панировка. Приложи двустепенно пържене.	<b>1-1.2 кг.</b>	ЕДНА ФАЗА <b>148°C</b> ИЛИ ДВЕ ФАЗИ <b>165°C</b> – начало <b>123°C</b> – след 1 м.	<b>10:00</b>  <b>12:00</b>
<b>Пиле, дробчета</b> Измий и панирай. Може предварително да са мариновани. Използвай двойна панировка. Приложи двустепенно пържене	<b>1-1.2 кг.</b>	ЕДНА ФАЗА <b>148°C</b> ИЛИ ДВЕ ФАЗИ <b>165°C</b> – начало <b>123°C</b> – след 1 м.	<b>6:00</b>  <b>7:30-8:00</b>
<b>Пилешко или Пуешко парченца</b> (замразено) Парченцата могат да залепнат едно за друго ако се приготвят в големи количества. Могат да се пържат и в открит фритюрник на 176°C	<b>1-1.3 кг.</b>	<b>157°C - 162°C</b>	<b>4:00-5:00</b>
<b>Цяла корнуолска кокошка (Rock Cornish Hen)</b> (Всяка по 500 гр.) Измий и почисти. Отстрани дреболиите и опашката. Сгъни крилата. Не панирай. Сервирай с пълнеж или сос.	<b>2-4 кокошки</b>	<b>154°C</b>	<b>7:30-8:00</b>
<b>Пуйка – цяла</b> ( 4-6 кг.) Отстранете дреболиите, сърцето и гръкляна. Мариновайте по желание. Не панирайте. Прикрепете бутчетата, фенерите и крилата с игли за птици. Потопете кошницата на фритюрника в мазнина преди да го заредите, за да не залепне кожата. Поставете пуйката в кошницата с гърдите нагоре. Тъй като стандартните таймъри разполагат само с 20 минути, веднага след приключване на периода го завъртете на още 20 минути. Повтаряйте процеса, докато пуйката стане готова. Проверявайте степента на готовност на пуйката с прецизен термометър, поставен в най-дълбоката част на фенера. Температурата трябва да бъде 82°C - 85°C, а соковете да са бистри. Следва да се отбележи, че така приготвената пуйка няма да изглежда като печена във фурна пуйка. На места кожата ще бъде разкъсана, но пуйката ще бъде сочна и крехка.	<b>1 пуйка</b>	<b>162°C</b> – начало <b>135 - 148°C</b> – след 5 минути	<b>36-52 минути</b> в зависимост от размера на пуйката. Изчислявайте на база 4 минути на фунт тегло.

### РАЗРЯЗВАНЕ НА ПИЛЕ ЗА ПЪРЖЕНЕ

1. Започнете с изрязване на гръкляна и трътката възможно най-близо до тялото.
2. Изрежете бутчетата при ставата, свързваща краката с фенерите
3. Изрежете крилата при ставите, които ги свързват с тялото. Отнемете и малка част от гърдите, за да може порцията крилца да бъде по-консистентна.
4. Поставете тялото на птицата по гръб, странично на Вас. Разрежете по средата напречно на гръбнака. Направете същото и от другата страна. С ръце разчупете гърба на две, като фенерите и филето останат две пълни парчета.
5. Разчупете фенерите и гърба на половинки, за да получите две порции от фенер и гръб.
6. Поставете оставащите парчета с лице към Вас с вертикалния ръб надолу. Отрежете долната част, като започнете да режете между второто и третото ребро. Тази част се нарича бонфиле.
7. Разрежете остатъка на две еднакви части, като разрежете дори и ядеца на две

Така ще получите 9 части.