

INSTRUKCE NA PŘÍPRAVU STRIPSŮ (KOUSKŮ BEZ KOSTI)


I. PŘÍPRAVA MASA A MARINÁDY

Připravte si:

- kuřecí prsa nebo jiné kousky bez kosti (teplota by neměla být vyšší než +4°C)
- studenou vodu/led (50% vody, 50% drceného ledu)
- **pikantní** marinádu Holly Powder - (balení 170 g) nebo **jemnou** marinádu Holly Powder - (balení 130 g)

1. Kuřecí maso umyjte pod tekoucí studenou vodou a poté nechte okapat.
2. Nakrájejte kuřecí maso na **stripsy o váze 25-30g**. Instrukční film na stránce HollyPowder.cz Vám velmi pomůže.
3. V závislosti na tom, jestli budete připravovat pikantní nebo jemnou variantu – odměřte přesně (shodně s tabulkou níže) požadované množství studené vody/ledu a pikantní nebo jemné marinády na kuře Holly Powder.
4. Marinádu důkladně rozmíchejte ve vodě až se úplně rozpustí.
5. Maso vložte do misky nebo masírovačky a přelijte připravenou marinádou.
6. **Maso masírujte v marinádě až se zcela vsřebá do masa. (ručně: minimálně 5 min, v masírovačce: cca 20 min). Marináda musí během masírování zcela vsáknout do masa. Nesmí zůstat žádná voda!**
7. Dejte odležet do lednice na celou noc nebo na min. 4 hodiny.

TABULKA DÁVKOVÁNÍ



PIKANTNÍ MARINÁDA			
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml	Led ml
1	34	100	100
2	68	200	200
3	102	300	300
4	136	400	400
5	170	500	500

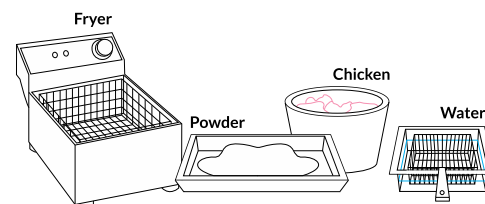
JEMNÁ MARINÁDA			
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml	Led ml
1	26	100	100
2	52	200	200
3	78	300	300
4	104	400	400
5	130	500	500

*kousky s kostí (křídélka, paličky, stehna) připravte podle instrukce na přípravu křídélek.

II. OBALOVÁNÍ

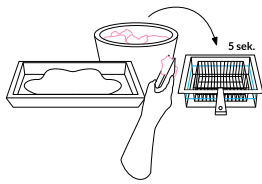
Na obalování budete potřebovat:

- obalovací směs Holly Powder,
- nádobu na obalovací směs (GN 1/1, 100-150mm vysokou nebo GN 2/1, 100-150mm vysokou),
- nádobu s vodou (GN 1/2, 150mm vysokou),
- košík na ponoření masa do vody – můžete použít košík na fritování (23mm x 21,5mm, 100mm vysoký),
- POZOR! použijte kleště na překládání namarinovaného masa mezi vodou a obalovací směsí, aby ruce zůstaly suché,
- sítko na přesíť obalovací směsi.

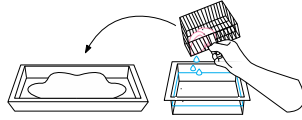


Instrukční film o obalování a více informací najdete na www.hollypowder.cz

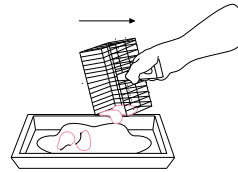
STRIPSY (KOUSKY BEZ KOSTÍ)



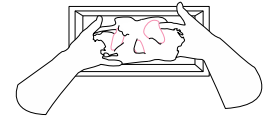
Namarinované kousky masa vložte na chvíli do vody. K překládání masa použijte kleště, aby ruce zůstaly suché



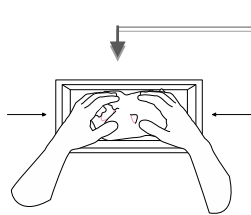
Pomocí koše vytáhněte maso z vody.



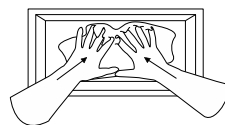
Kousky masa rovnoměrně rozložte na obalovací směs.



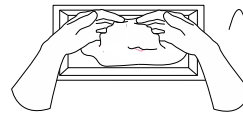
Oddělte kousky masa od sebe opatrným nadzvednutím. Nikdy se masa nedotýkejte přímo. Dělejte to přes obalovací směs, aby ruce zůstaly suché.



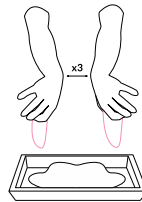
Začněte obalování nahnutím obalovací směsi na maso. (podle metody NPO: Nahnout, Přitlačit, Otočit).



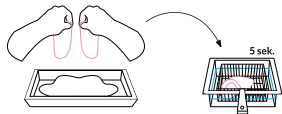
Přitlačte obalovací směs na maso.



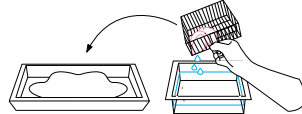
Otočte maso v obalovací směsi, tak aby bylo celé obalené. Celý postup zopakujte 6x podle metody NPO.



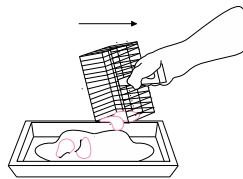
Opatrně uchopte dva stripsy za konce a oklepejte přebytek obalovací směsi trojím nárazem hřbetů rukou o sebe.



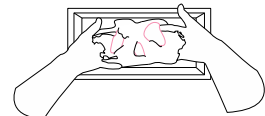
Vložte kousky masa podruhé do vody



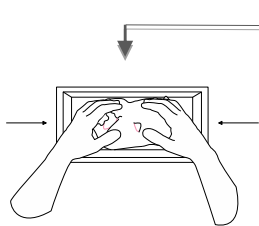
Pomocí koše vytáhněte maso z vody.



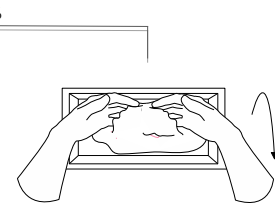
Kousky masa rovnoměrně rozložte na obalovací směs.



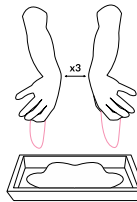
Oddělte kousky masa od sebe opatrným nadzvednutím.



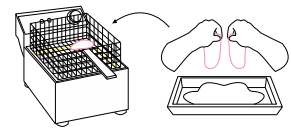
Začněte obalování nahnutím obalovací směsi na maso. Podle metody NO: Nahnout, Otočit.



Otočte maso v obalovací směsi. Snažte se obalovat tak, aby celá směs byla co „nejnadýchanější“ Celý postup zopakujte 6x podle metody NO.



Opatrně uchopte dva stripsy za konce a oklepejte přebytek obalovací směsi trojím nárazem hřbetů rukou o sebe.



Vložte kousky masa do košíku na fritování.

POZOR: Po dokončení obalování vložte maso co nejdříve do fritovacího hrnce.

III. SMAŽENÍ

Rozehřejte olej ve fritovacím hrnci na 170°C. Kousky masa rozmístěte v košíku na smažení tak aby neležely na sobě. Vložte košík do fritovacího hrnce. Maso smažte ponořené hluboko v oleji. Podávejte ihned po usmažení.

Přibližný čas smažení:

- kousky z kuřecích prsou "stripsy/nuggety" – cca 3,5 min. (po 30sek. zatřeste košem nebo je obraťte, aby se rovnoměrně usmažily).

POZOR! Přesné parametry smažení se nastaví podle typu fritovacího hrnce.