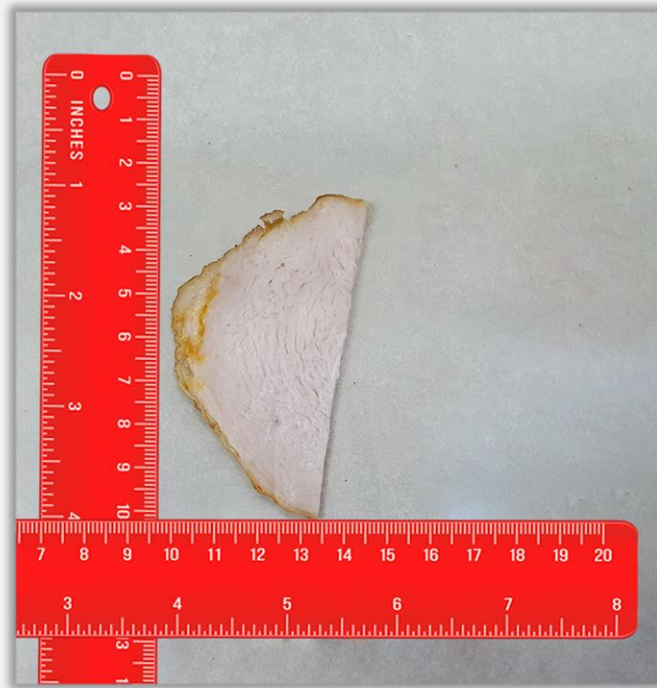


КОПЧЕНА КУРКА



Копчена курка закуповується у формі шматка філейного м'яса куриці ~7x15.

У розрізі має здебільшого світлий відтінок.

Структура – щільна, м'яка, однорідна. Візуально можна побачити волокна характерні для м'яса куриці.

Смак характерний для виробу, який піддавався коптінню. Класичний, без будь-яких присмаків.

Для використання у якості інгредієнта копчена курка очищується від захисної плівки (ниток) та нарізається вручну скибочками товщиною близько 3-5 мм, довжиною до 7 см (бажано 5 см), шириною близько 3 см. Після нарізання мають бути отримані шматочки, які зможуть повністю попасти до рота за **(бажано) один**, максимум півтора кусання.

У виробі можуть траплятися кісточки та хрящики, які мають бути видалені в процесі нарізання. Для цього кухар має бути уважним при нарізанні та продивлятися отримані шматочки опісля.

Для найкращого нарізання виріб попередньо можна остудити (підморозити), проте не заморожувати повністю.

У гастроемність 2.4 л - GN 1/6 (150) – поміщується близько 1.7 кг.