

Temat: Metody i techniki sporządzania potraw smażonych z drobiu.

Spróbuj sporządzić potrawę na podstawie podanej poniżej receptury. Dobierz odpowiednie sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej i termicznej. Przestrzegaj zasad higieny produkcji oraz sztuki kulinarnej. Przyprawę do grilla możesz zastąpić innymi dostępnymi przyprawami.

Przygotowując inną ilość porcji niż w recepturze, pamiętaj o konieczności przeliczenia potrzebnych ilości surowców.

Po sporządzeniu potrawy dokonaj oceny organoleptycznej.

Smacznego.

Piersi a'la grill		2 porcje
Normatyw surowcowy <ul style="list-style-type: none">• Piersi kurczaka 400 g (1 szt.)• Ser żółty 80 g• boczek wędzony 4 plastry• Przyprawa do grilla klasyczna	Wykonanie <ol style="list-style-type: none">1. Płat piersi podzielić na pół i wykonać nacięcie tak, by powstała kieszeń.2. Ser zetrzeć na tarce.3. Boczek pokroić w plastry.4. Kieszeń piersi wypełnić serem, posypać przyprawą i owinąć plastrem boczku.5. Spiąć dokładnie wykałaczką.6. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 35 minut lub grillować. <p>Podawać z pieczonymi ziemniakami i sezonową surówką.</p>	