

ISTRUZIONE PER LA PREPARAZIONE DI ALI DI POLLO (PEZZI CON OSSO)


I. PREPARAZIONE DELLA CARNE E DELLA MARINATA

Prepara:

- Ali di pollo (circa 100g ala intera) oppure altri pezzi con osso (temperatura non superiore a +4°C)
- acqua fredda e ghiaccio (50% di acqua e 50% di ghiaccio tritato)
- marinata **piccante** Holly Powder – (confezione di 170 g) oppure marinata **delicata** Holly Powder – (confezione di 130 g)

1. Lava i pezzi di pollo sotto l'acqua corrente fredda e lasciali scolare.
2. Dividi l'intera ala in tre parti, rimuovi la pelle in eccesso: è inutile. Se friggi l'ala in una friggitrice normale, una singola parte dell'ala non può superare 50 g. Il video con le istruzioni sul sito www.hollypowder.it sarà molto utile.
3. A seconda che tu stia preparando i pezzi piccanti o delicati, misura accuratamente (secondo la tabella sottostante) la giusta quantità di acqua fredda, ghiaccio e marinata di pollo piccante o delicata Holly Powder.
4. Mescola bene la marinata nell'acqua in modo che tutti gli ingredienti si sciolgano.
5. Sposta la carne nella scodella o nella massaggiatrice e versa la marinata preparata prima.
6. **Massaggia tutto insieme fino a quando la marinata non viene assorbita dalla carne (a mano: non meno di 5 minuti, con una massaggiatrice: circa 20 minuti). La marinata deve essere completamente assorbita dalla carne durante il massaggio. Non deve esserci acqua residua!**
7. Lascia riposare in frigo per una notte intera o per minimo 12 ore.

TABELLA DI DOSAGGIO



MARINATA PICCANTE			
Carne in kg	Marinata in g	Acqua in ml	Ghiaccio in ml
1	34	50	50
2	68	100	100
3	102	150	150
4	136	200	200
5	170	250	250

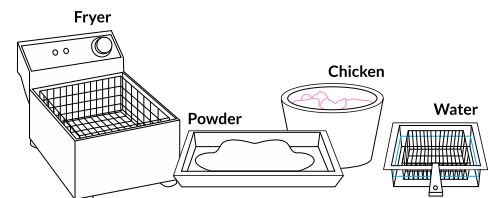
MARINATA DELICATA			
Carne in kg	Marinata in g	Acqua in ml	Ghiaccio in ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

Nota che ci sono istruzioni separate per la preparazione di pezzi senza osso.
Attenzione! Per friggere i pezzi più grandi di pollo con l'osso è necessaria una friggitrice speciale.

II. IMPANATURA

Per impanare occorrono:

- impanatura Holly Powder,
- contenitore per l'impanatura (GN 1/1, 100-150mm di altezza oppure GN 2/1, 100-150mm di altezza),
- contenitore con l'acqua (GN 1/2, 150mm di altezza),
- cestino per immergere la carne nell'acqua - si può usare il cestino come quello della friggitrice (23mm x 21,5mm, 100mm di altezza),
- ATTENZIONE! pinze per mettere la carne marinata tra l'acqua e l'impanatura – per mantenere le mani asciutte,
- setaccio per setacciare l'impanatura.



Il video con le istruzioni sull'impanatura e ulteriori informazioni su www.hollypowder.it

ALI (PEZZI CON OSSO)

1 Metti nell'impanatura i pezzi di carne marinati. Usa le pinze per spostare il pesce e mantenere le mani asciutte.

2 Separa i pezzi sollevandoli delicatamente dal basso. Non toccare mai la carne direttamente con le dita, sempre attraverso l'impanatura per mantenere le mani asciutte.

3 Inizia a impanare secondo la regola PPL (predi, premi, lancia). Raccogli la carne ricoprendola con l'impanatura.

4 Premi l'impanatura sulla carne.

5 Capovolgila la carne impanata in modo che l'impanatura ricopra il pesce su tutti i lati. Ripeti la regola PPL 3 volte dall'inizio.

6 Afferra delicatamente i due pezzi di carne per le estremità e scrolla l'impanatura in eccesso picchiando i polsi l'uno contro l'altro 3 volte.

7 Metti i pezzi nell'acqua.

8 Sposta il pesce nell'impanatura usando il cestello.

9 Distribuisci uniformemente i pezzi nell'impanatura.

10 Separa i pezzi sollevandoli delicatamente dal basso. Non toccare mai il pesce direttamente con le dita, sempre attraverso l'impanatura per mantenere le mani asciutte.

11 Inizia a impanare secondo il principio PL (prendi, lancia). Raccogliere il pesce ricoprendolo con l'impanatura.

12 Capovolgila la carne impanata in modo che l'impanatura ricopra il pesce su tutti i lati. Ripeti la regola PPL 3 volte dall'inizio.

13 Afferra delicatamente i due pezzi di pollo per le estremità e scrolla l'impanatura in eccesso picchiando i polsi l'uno contro l'altro 3 volte.

14 Prendi i pezzi tra le mani e, girandoli tre volte, schiaccia delicatamente l'impanatura.

15 Sistema i lati del pezzo impanato premendoli contro il metacarpo dell'altra mano.

16 Metti i pezzi nel cestello per friggere in modo che non si attacchino l'uno all'altro.

NOTA: Una volta eseguiti i passi descritti sopra, metti i pezzi di pollo nella friggitrice il prima possibile.

III. FRITTURA

Riscalda il grasso nella friggitrice a 170°C. Metti dentro il cestello con i pezzi di pollo. Friggi la carne profondamente immersa nell'olio. Servi subito dopo la frittura.

Tempo approssimativo di frittura:

- ali (piccoli pezzi max. 50 g) – circa 7 min.
- cosce e sottocosse – circa 12 min. (solo in una friggitrice speciale).

ATTENZIONE! I parametri esatti di frittura sono determinati a seconda di tipo del dispositivo.