Skubanie drobiu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2040 razy.

Kurczęta skubane są pożywniejsze niż parzone. Kury, przeznaczone do gotowania, kładą się zaraz po zarznięciu w zimną wodę na godzinę, potem wyjmują się, otrząsają z niej, trzymając za nogi kładą do gotującej się wody, z której się zaraz wyjmują, próbując czy pierze da się łatwo wyrywać ; jeżeli nie, to trzeba je jeszcze raz zamaczać , żeby pióra łatwo wyskubać się dały i nie zadzierała się skórka. Kurczęta i gołębie zanurzają się tylko w niezbyt gorącą wodę. Ptactwo, przeznaczone na pieczyste, skubie się zaraz po zarznięciu, póki jeszcze ciepłe, uważając, żeby skórki nie zadrzeć . Gęsi i kaczki, po oskubaniu, opalają się jeszcze nad płomieniem, a potem dobrze wrzącą wodą obmywają, żeby ręką można z nich zetrzeć resztę puszków i piórek, które jeszcze pozostały. Nogi parzą się i obdzierają z twardej skórki.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"