

---

# Patroszenie drobiu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7784 razy.

Patroszenie kur robi się następującym sposobem: Najprzód wyjmują się oczy, wierzchnia część dzioba oczyszcza się, a spodnia urzyna się do połowy, kurę kładzie się na grzbiet, przeryna gardło przy piersi w poprzek, wyjmuje się gardziel ostrożnie, żeby skóry nie rozedrzeć, Jeżeli kura ma być pieczona, obcinają jej się nogi w stawach, jeżeli gotowana, obcinają się tylko pazurki, przecinają ścięgna i zakładają się nogi. Wierzch tylnego otworu odcina się, brzuch rozrzyna się trochę wzdłuż, wyjmują wnętrzności, oddziela się ostrożnie żółć od wątroby, wyrzyna się z żołądka twardość, a sam żołądek rozcina w poprzek i zdejmuje się wewnętrzną błonkę. Kura wymywa się parę razy czysto zimną wodą, uda nakładają się w tył za przecięcia w słabiż nie, aby pierś w górę się wzniosła. Za prawe skrzydło zakłada się żołądek, za lewe wątróbka i zakręca w górę na grzbiet. Gołębiom ukręca się główkę, wyjmuje ostrożnie gardziel, a szyi trochę ucina. Po wypatroszeniu zakłada się wątróbkę i żołądek za skrzydła, jak u kur, nogi przecinają się w stawach kolan; po obu bokach nacięcia robią się nożem małe otwory, w które zakładają się w tył wygięte nóżki. Gęsi i kaczki, gdy po wymyciu zupełnie zastygną, patroszą się tak jak kury. Tłuszcz, który się na spodzie u gęsi znajduje, jako i ten, który wewnątrz otacza, wyjmuje się. Flaki wyciskają się, rozrzynają, wycierają dobrze solą i moczają się. Szyja i skrzydła odcinają się, szyja przeryna się przez pół, nogi odcinają w stawach i pazury przy nich będące; z nóg zdziera się skóra, zakłada się na nie żołądek, okręca go się flaczkami i to nazywa się dróbkami.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"