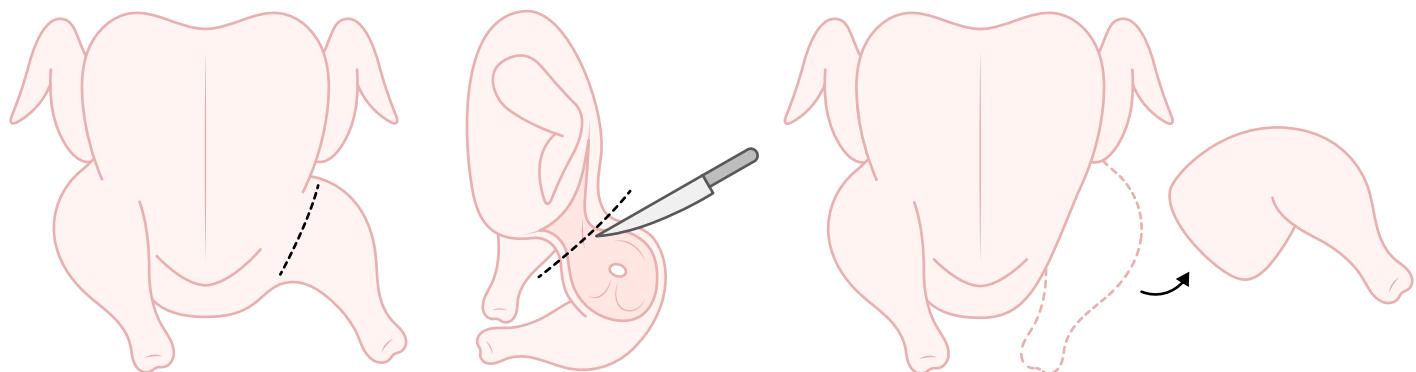
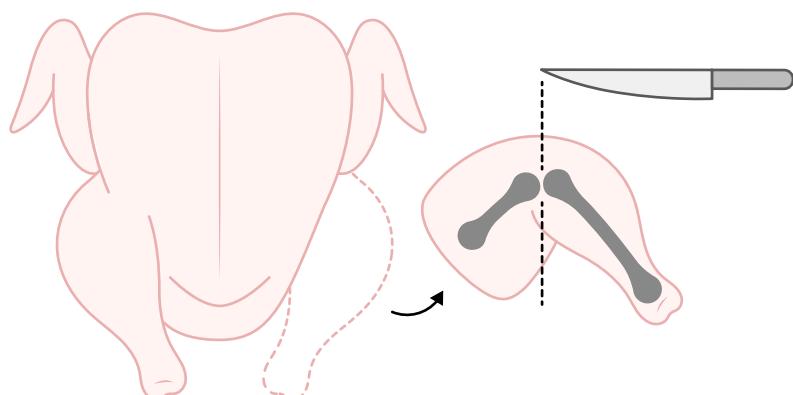


Памятка: как разделать курицу

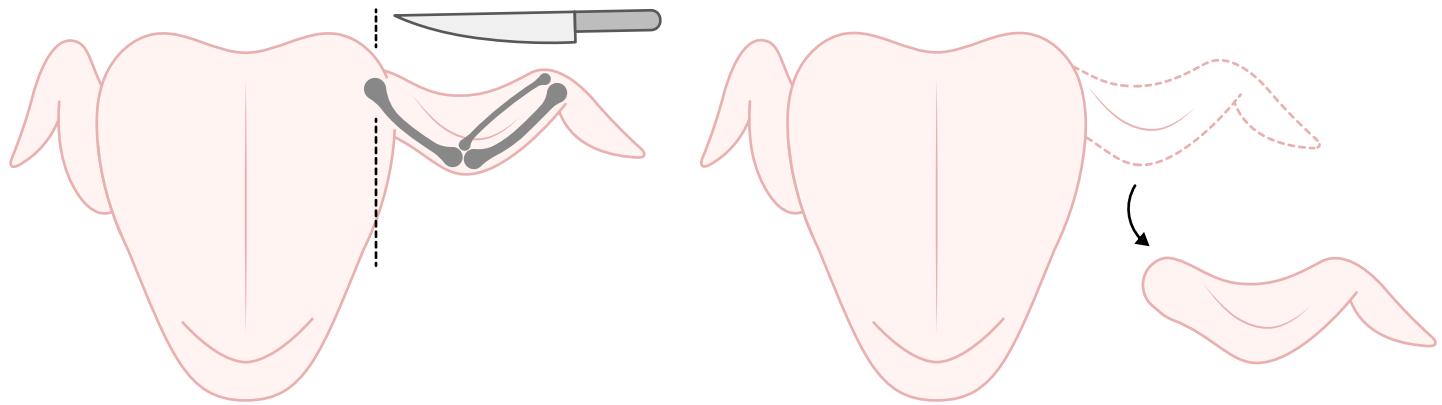
Из курса Учебника Т—Ж «Как вкусно готовить»



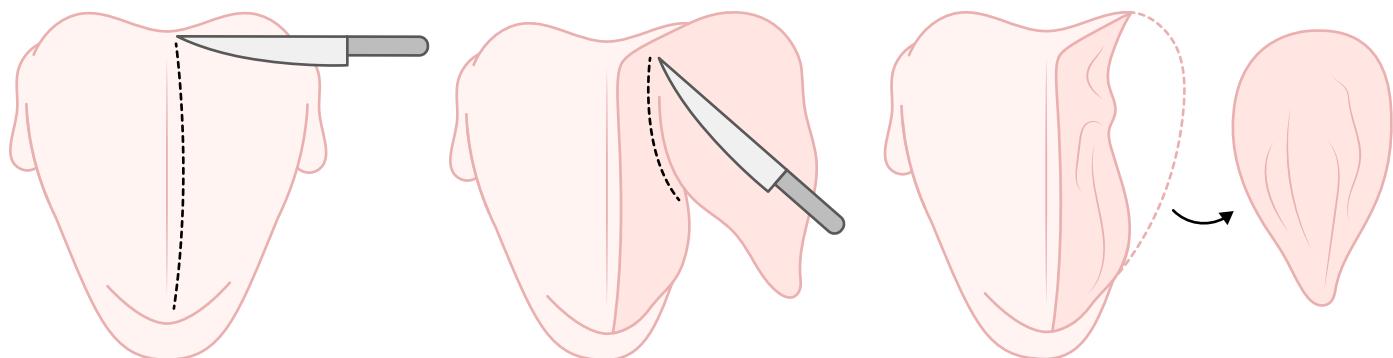
Шаг 1. Положите курицу ножками к себе. Сделайте небольшой надрез на коже, где заканчивается ножка и начинается грудка. Затем схватите рукой ножку снизу и выверните сустав наверх. Область вокруг сустава разрежьте по периметру, отделяя ножку от каркаса. Повторите со второй ножкой



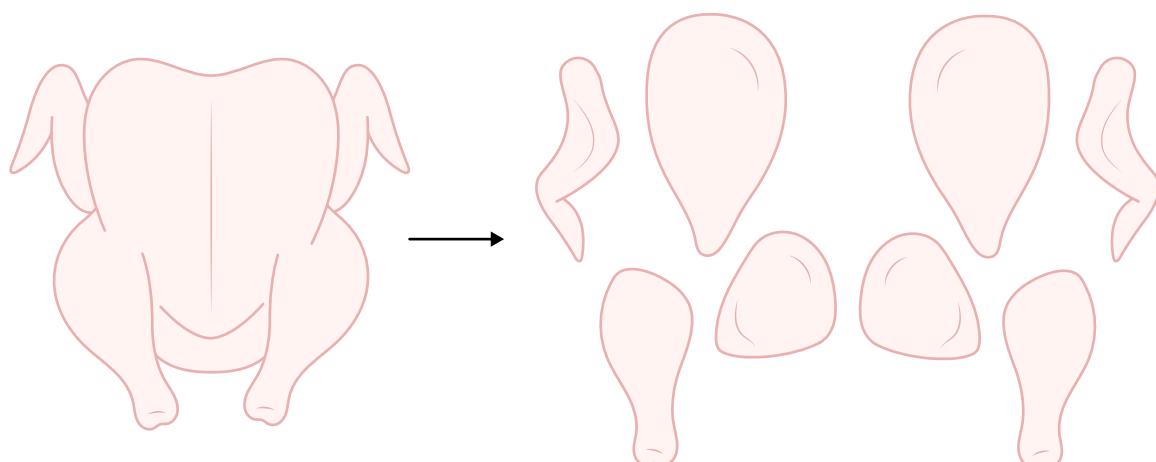
Шаг 2. Возмите окорок — ножку вместе с бедром, переверните кожей вниз на разделочную доску. Отделите ножом ножку и бедро в месте, где проходит сустав. Вы не должны испытывать сопротивления при разрезе: если нож не режет, попробуйте подвинуть его выше или ниже. Повторите со второй ножкой



Шаг 3. От тушки оттяните крыло. Ухватитесь рукой снизу и сделайте надрез ножом. Рукой без ножа выверните сустав вверх и разрежьте ножом до конца. Повторите со вторым крылом



Шаг 4. Аккуратно сделайте надрез кончиком ножа посередине двух грудок. Прорежьте сквозь вилочковую кость. Работая кончиком ножа, отделяйте грудку от каркаса. Повторите со второй грудкой



Шаг 5. Должно получиться восемь частей: две грудки, два крыльышка, два бедра и две ножки. Также останется каркас, из которого можно сварить бульон

