

Види традиційних та сучасних
паніровок, їх призначення.



Паніровка, поняття та призначення

- **Паніровка** - це кулінарна обробка м'ясних, рибних, овочевих шматків перед обсмажуванням, обвалювання їх у борошні або сухарях, інших сипучих продуктах.
- Панірування потрібне для того, щоб зберегти соковитість основного продукту, надати йому нового вигляду, аромату, смаку.



ОСНОВНІ ВИДИ ПАНІРОВКИ

панірувальні
сухарі

борошно

льєзон

ПАНІРУВАЛЬНІ СУХАРІ



- ГОТУЮТЬ З СУХОГО білого хліба із скоринкою (червона паніровка) або без скоринки (біла паніровка), подрібненого до стану дрібної крихти.

БОРОШНЯНА ПАНІРОВКА

- Буває із пшеничного, гречаного, пшоняного, кукурудзяного, рисового борошна та їх суміші.
- Страви в такій паніровці виходять більш ніжними, не мають твердої зовнішньої скоринки, борошно не перебиває основного смаку продукту, лише коректно його доповнює.



ЛЬЄЗОН



- Щоб паніровка краще трималася на поверхні напівфабрикатів, перед паніруванням їх змочують у яйці або льєзоні.
- **ЛЬЄЗОН** – це суміш сирих яєць з молоком чи водою та сіллю.

На 1 кг льєзону беруть:

- яйця – 670г.,
- молоко – 340г.,
- сіль – 10г.

ІНШІ ВИДИ ПАНІРОВОК

- **Кунжут**

В паніровці з кунжуту можна обсмажувати шматочки м'яса, риби, яблук, бананів і груш.

- **Морквяна стружка**

Щоб приготувати цю паніровку, моркву потрібно натерти на тертці і просушити в духовці. Панірування буде добре триматися, якщо продукт попередньо занурити в кляр чи яйце.

- **Горіхи**

Горіхова паніровка не тільки надає страві апетитний вигляд, поліпшує смак і аромат, але і робить її ситнішою. Продукти панірують у різних горіхах, попередньо їх трохи подрібнивши.

- **Пластівці**

Вівсяні або гречані пластівці доповняють смак рибних страв. Шматочки риби (котлети) потрібно обваляти в борошні і яйцях, а потім в пластівцях.

- **Манна крупа**

Манна крупа відтіняє смак морепродуктів, курячого м'яса і капусти. Обвалюйте шматочки в борошні, потім змочіть в рослинному маслі або льезоні і посипати зверху манною крупою.

- **Крекери і чіпси.**

Це панірування змінить смак будь-яких котлет. Для панірування крекери або чіпси потрібно стовкти в крихту.

КОРИСНО ЗНАТИ:

- Не зберігайте нарізані шматочки риби: з них швидко виділяється велика кількість соку і поживних речовин.
- Не зберігайте запаніровані напівфабрикати: сік, який виділяється з них, зволожить паніровку і вона відстане.

