

INSTRUKCE NA PŘÍPRAVU RYBY

I. PŘÍPRAVA RYBY A MARINÁDY

Připravte si:

- Čerstvý nebo mražený rybí filet (mražený před marinováním rozmraďte). Ideální je treska nebo jiná bílá ryba (bez kůže), teplota masa by neměla být vyšší než +4°C,
- studenou vodu/led (50% vody, 50% drceného ledu),
- **marinádu na ryby Holly Powder** (balení 150g).

1. Umyjte rybí filet pod tekoucí studenou vodou a poté nechte okapat.
2. Zkontrolujte jestli nemá kosti. Nakrájejte maso na porce **50 - 150g**. Instrukční film na stránce HollyPowder.cz Vám velmi pomůže.
3. Odměřte přesně (shodně s tabulkou níže) požadované množství studené vody/ledu a marinády na ryby Holly Powder.
4. Marinádu důkladně rozmíchejte ve vodě až se úplně rozpustí.
5. Maso vložte do misky a přelijte připravenou marinádou. Rybu několikrát v misce obraťte a nechte odležet v lednici na min. 1 hodinu

TABULKA DÁVKOVÁNÍ

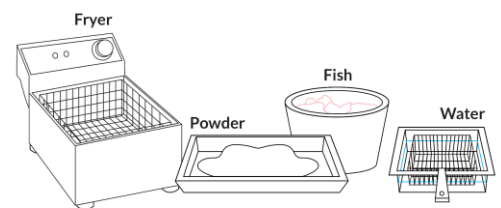
Rybí filet v kg	Marináda v g	Voda v ml
1	30	600
2	60	1200
3	90	1800
4	120	2400
5	150	3000

*Kuřecí kousky připravte podle instrukce na přípravu stripsů nebo křídélek.

II. KOŘENĚNÍ A OBALOVÁNÍ

Na obalování bude potřebovat:

- **obalovací směs Holly Powder,**
- **koření na ryby Holly Powder,**
- nádobu na obalovací směs (GN 1/1, 100-150mm vysokou nebo GN 2/1, 100-150mm vysokou),
- nádobu s vodou (GN 1/2, 150mm vysokou),
- košík na ponoření masa do vody – můžete použít košík na fritování (23mm x 21,5mm, 100mm vysoký),
- **POZOR!** použijte kleště na překládání namarinovaného masa mezi vodou a obalovací směsí, aby ruce zůstaly suché,
- sítko na přesítí obalovací směsi.

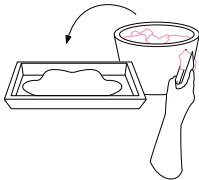


Před samotným obalováním ochutíte kousky ryby kořením na ryby **Holly Powder**, v množství podle Vašeho uvážení. Po okoření ryby můžete ihned začít s obalováním a poté smažením.

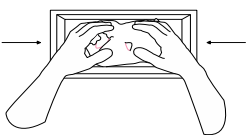
Instrukční film o obalování a více informací najdete na www.hollypowder.cz

OBALOVÁNÍ RYBY

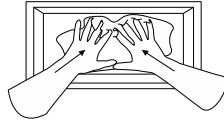
x 6



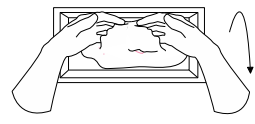
Namarinované a okořeněné kousky ryby přeložte do obalovací směsi. K překládání masa použijte kleště, aby ruce zůstaly suché.



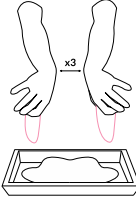
Začněte obalování nahnutím obalovací směsi na maso. (podle metody NPO: Nahmout, Přitlačit, Otočit). Nikdy se masa nedotýkejte přímo. Dělejte to přes obalovací směs, aby ruce zůstaly suché.




Přitlačte obalovací směs na maso.



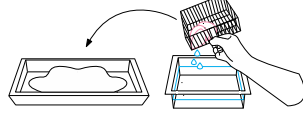
Otočte maso v obalovací směsi, tak aby bylo celé obalené. Celý postup zopakujte 6x podle metody NPO.



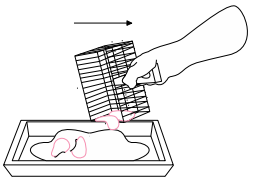
Opatrně uchopte dva kousky ryby za konce a oklepejte přebytek obalovací směsi trojím nárazem hřbetů rukou o sebe.



Vložte kousky ryby podruhé do vody.

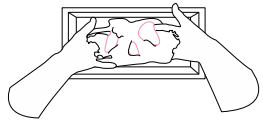


Za pomoci koše přeneste rybu do obalovací směsi.




Kousky ryby rovnoměrně rozložte na obalovací směs.

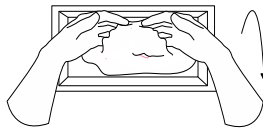
x 6



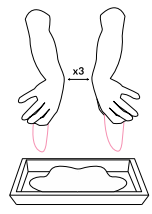
Oddělte kousky ryby od sebe opatrným nadzvednutím. Nikdy se masa nedotýkejte přímo. Dělejte to přes obalovací směs, aby ruce zůstaly suché.



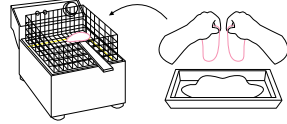
Začněte obalování nahnutím obalovací směsi na maso. Podle metody NO: Nahmout, Otočit.



Otočte maso v obalovací směsi. Snažte se obalovat tak, aby celá směs byla co „nejnadýchanější“ Celý postup zopakujte 6x podle metody NO.



Opatrně uchopte dva kousky ryby za konce a oklepejte přebytek obalovací směsi trojím nárazem hřbetů rukou o sebe.



Vložte kousky masa do košíku na fritování.

POZOR: Po dokončení obalování vložte kousky ryby co nejdříve do fritovacího hrnce

III. SMAŽENÍ

Rozehřejte olej ve fritovacím hrnci na 170°C. Kousky ryby rozmístěte v košíku na smažení tak aby neležely na sobě. Vložte košík do fritovacího hrnce. Maso smažte ponořené hluboko v oleji. Podávejte ihned po usmažení.

Přibližný čas smažení:

- Rybí kousky – cca. 4 min.

POZOR! Přesné parametry smažení se nastaví podle typu fritovacího hrnce.