Домашние хитрости

Как выбрать котлеты по-киевски

Это необычайно вкусное и ароматное блюдо любят все, но из-за сложности приготовления редко делают дома. Найти качественные полуфабрикаты поможет , информация из нашей таблицы

Чего не должно быть
в составе

Калорийность, 100 г

Внешний вид

Консистенция

Вкус

Запах

**Состав** Филе куриной грудки (не фарш!)

без косточки и с косточкой, сливоч-

ное масло, свежая зелень (укроп),
мука, сухари панировочные, яйца,
соль, перец

Крахмала, маргарина, спреда, ман-
ной крупы, сои, любых Е-добавок

300 ккал

Котлеты одинакового размера,
овальной формы из отбитого
в пласт филе, в панировке. Если
на котлетах есть вмятины или они
слиплись, это свидетельствует
о том, что они были заморожены
повторно

Нежная, сочная

Свойственный для куриных котлет,
без постороннего привкуса (горь-
кого или кислого)

Готовые котлеты должны пахнуть
сливочным маслом

**Срок хранения** В замороженном виде - не более

