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

