



## Тема уроку: Способи панірування напівфабрикатів

**Панірування** - це продукт або особлива суміш продуктів, які представлені найчастіше в подрібненому вигляді і служать для утворення спеціального покриття кулінарних виробів. Термін панірування тісно пов'язаний з певним способом кулінарної обробки продуктів, які готуються до подальшого обсмажування - паніруванням.

- Назва такої кулінарної обробки продуктів має французьке коріння, адже слово «paner» означає посипання хлібної крихтою.



Панірування необхідне в тому випадку, коли потрібно зберегти продукт від надмірної втрати вологи, а також чималою кількістю цінних поживних речовин, що містяться в кулінарному виробі. Паніруванням можна надати продуктам міцність і апетитний вигляд завдяки утворенню рум'яної підсмаженої скоринки. Крім того, максимально зберегти соковитість готової страви.



# Червона паніровка



# Біла сухарна паніровка



# Хлібна паніровка



# Борошняна паніровка



# Паніровка в кукурудзяному борошні





# Панірування в рисовому борошні



# Гречане борошно



# Панірування в житньому борошні



# Панірування у льєзоні



# Панірування в клярі



# Панірування в горіхах



# Панірування в кунжуті



# Панірування у насінні льону





# Панірування у пластівцях



# Панірування в стружці з овочів



# Панірування в манній крупі



# Панірування в твердому натертому сирі



# Панірування в подрібнених чипсах



# Панірування в подрібнених крекерах



# Панірування в подрібненій зелені



# Панірування з трав та лимонної цедри





# Панірування у спеціях





Дякую за увагу!

