



### Как става почистването на закланата птица?

Почистването на закланата птица става по два начина: чрез парене и чрез скубане.

### Почистване на закланата птица

Закланата птица се попарва с вряла вода и две-три минути след попарването перата се скупят. Така птицата се изчиства добре, но месото ѝ лесно се поврежда, защото от всяко дребно перце при изскубването се получава дупчица, която се запълва с вода и тя прониква в мускулатурата. Ако скубането се извърши внимателно, без да се разкъсва кожата, птицата може да стои неоготвена и на студено и по-дълго време.

### Пърлене на закланата птица

Закланата и почиствена птица се пърли със спирт или с нагънатата хартия, която дава

силен пламък. На опърлената вече птица се разрязва шията и се отстранява гушата.

### **Почистване от вътрешностите на закланата птица**

После се разрязва и коремът и се изваждат вътрешните органи. При това се внимава да не се разкъса жлъчката, която е прилепена към черния дроб. Тя се изрязва грижливо и се изхвърля. Воденичката се разрязва на две. Отстранява се вътрешната и дебела кожа, а заедно с нея и всички остатъци от храната. Ако по червата има тлъстина, тя се обира преди изхвърлянето на червата. Опашните жлези и връхчетата на крилцата се отстраняват. Така почистената птица се измива със студена вода.