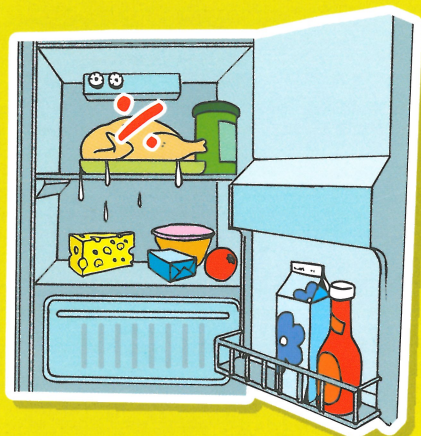


Sådan behandler du kyllingeprodukter korrekt

Du skal huske at

- Vaske fingre før og efter, du har rørt ved en kylling.
- Opbevare den rå kylling i køleskab ved maks. 5 grader, indtil den skal tilberedes.
- Undgå, at en frossen kylling, som er lagt til optøning, drypper ned på andre madvarer. Læg den i en skål. Smid emballagen væk, når kyllingen er taget ud.



- Holde rå kylling adskilt fra tilberedt kylling og også fra andre rå og tilberedte madvarer.
- Fjerne eventuel kødsaft på køkkenbordet med et stykke køkkenrulle.



Udskæringer og stegetider

Vingetip

Stegning i gryde/på pande: ca. 30 min. ved jævn varme, vendes jævnligt.

I ovn ved 225°: ca. 20 min.

Efterfølgende kort tid under grill.

Forkvart m/vinge

Stegning i gryde/på pande: 30-35 min. ved svag varme.

I ovn ved 180°: 45-50 min.

På grill: 20-25 min. på hver side.

Hel vinge

Stegning i gryde/på pande: ca. 30 min. ved jævn varme.

I ovn ved 180°: ca. 20 min.

Efterfølgende kort tid under grill.

Inderfilet

Stegning i gryde/på pande: 8-10 min. ved jævn varme efter brunng.

På grill: 5-6 min. på hver side.

Brystfilet u/skind

Stegning i gryde/på pande: 10-12 min. ved jævn varme efter brunng.

På grill: 8-10 min. på hver side.

Overlår

Stegning i gryde/på pande: 25-30 min. ved svag varme efter brunng.

I ovn ved 180°: 45-50 min.

På grill: ca. 30 min. på hver side.

Underlår

Stegning i gryde/på pande: 20-25 min. ved svag varme efter brunng.

I ovn ved 180°: 45-50 min.

På grill: 20-25 min. på hver side

Bagkvart m/rygben

Stegning i gryde/på pande: 30-35 min. ved svag varme efter brunng.

I ovn ved 180°: 45-50 min.

På grill: 20-25 min. på hver side

Bryst m/skind og ben

Stegning i gryde/på pande: 30-35 min. ved svag varme efter brunng.

I ovn ved 180°: 45-50 min.

På grill: 20-25 min. på hver side.

Helt lår

Stegning i gryde/på pande: 40-45 min. ved svag varme efter brunng.

I ovn ved 180°: 45-50 min.

På grill: 25-30 min. på hver side.

Hel kylling

Stegetid i gryde under låg: 50-75 min. efter brunng.

I ovn ved 180°: 60-90 min.

Stegetiden afhænger af kyllingens størrelse.

Stegetiderne er vejledende. Alt ljerkræ skal altid gennemsteges. Det vil sige, at kødet ikke må være rødt, heller ikke helt inde ved benet, og at kadsaften, der løber fra kyllingen, skal være klar.

