

## **1 файл**

### Крылышки Куриные

#### Готовим во фритюре

Время приготовления — 10 минут

Заранее разогреваем фритюр до 168 градусов. Используем только фритюрное масло! Достаём крылышки куриные Черкизово из морозилки. Не забудьте проверить срок годности!

Высыпаем крылышки в ёмкость для жарки и опускаем во фритюр на 5 минут 40 секунд. Достаём крылышки, высыпаем на салфетку и промокаем лишнее масло. Измеряем температуру кулинарным градусником — должно быть не меньше 75-ти градусов. Если меньше — обжариваем ещё.

Готовые крылышки красиво сервируем и подаём!

Приятного аппетита!

## **2 файл**

### Крылышки Куриные

#### Готовим в печи

Время приготовления — 25 минут

Заранее разогреваем печь до 180 градусов. Достаём крылышки куриные Черкизово из морозилки. Не забудьте проверить срок годности!

Высыпаем крылышки в гастроёмкость. Предварительно смазываем её маслом или используем пергамент. Отправляем в печь на 18 минут.

Достаём крылышки и измеряем температуру кулинарным градусником — должно быть не меньше 75-ти градусов. Если меньше — запекаем ещё.

Готовые крылышки красиво сервируем и подаём!

Приятного аппетита!