# Kuřecí křidélka

Kdysi kuřecí křidélka, pokud pro ně nebylo využití pro přípravu drůbežího vývaru, byly více méně neupotřebitelným odpadem.

Pracoval jsem kdysi jako konzultant v jednom relativně velkém hotelu v Egyptě, kde jak asi víte, se zpracovává velké množství kuřat a to většinou pečených. Před pečením z těch kuřat křidélka odřízli a uložili je do mrazáku. Po nějakém čase je použili buď do vývaru, nebo je upekli a podávali je na bufetu pod názvem Bufalo Wings.

Ta jejich křidélka měla s Buffalo Wings společné jen to, že byly kuřecí, ale jinak byly něco čemu se v Americe říká: "Nothing to write home about", neboli, že byly tak špatné, že nestály za zmínku, nehledě k tomu, že ani nevěděli proč se jim tak říká. Možná, že si mysleli, že jsou to křídla bůvolů, ale jak víme, tak bůvoli křídla nemají.

## Původ názvu Buffalo Wings

Podle jedné historky, v jednom baru v Buffalu ve státě New York, jednou pozdě večer několik hostů chtělo něco "na zakousnutí". Kuchyň byla již zavřená, ale barman se jim snažil nějak vyhovět, a tak hledal v lednici a v mrazáku, jestli tam je něco co by těm hostům mohl podat. Jediné co v mrazáku našel, byla kuřecí křidélka. Ten barman byl zřejmě Čech, protože nebyl líný si s těmi křidélky dát práci, a tak se do těch křidélek hned dal.

Křidélka rozmrazil v mikrovlnce, což mu trvalo asi tak 3 minuty. Potom je osolil, opepřil, a aby ti hosté měli věší chuť na pivo, je také okořenil cayenským pepřem. Okořeněná křidélka trošku pomoučnil, osmahl je krátce ve fritéze, a dal je asi na patnáct minut do horké trouby a upekl je do chřupava. Upečená křidélka dal do košíčku, přidal k nim na kousky krájený řapíkatý celer a dva pikantní dipy a dokud ta křidélka byla ještě horká, je podával.

S něčím takovým se ti hosté ještě nesetkali a tak se barmana ptali, co to vlastně je, načež jim řekl, že jsou to prachobyčejné kuřecí křidélka z Buffala. Hostům ta křidélka nesmírně chutnala, a ten barman zřejmě znal moji techniku tvorby cen, podle které za jídlo počítáte tolik kolik jsou lidé ochotni za něj zaplatit, jim počítal 90 centů za každé křidélko.

Teď ale přijde to nejlepší. V té době celé asi 1600 gramové kuře stálo $1.72, tudíž cena obou křidélek, které tvoří 14.28% z váhy celého kuřete byla 24 centů, neboli 12 centů za kus. Když vydělíme cenu každého křidélka jeho prodejní cenou (12/90) tak dostaneme food cost 13.3%, což se nám hned tak u něčeho nepodaří.

Kuřecí křidélka ale můžeme upravovat i jinými způsoby, které jsou sice o něco pracnější, ale také i atraktivnější, takže za ně můžeme poč ítat ještě více.

Jedním z takovým způsobem jsou křidélka kterým se anglicky říká drum sticks. Poprvé vám to bude připadat dosti zdlouhavé, ale až jich uděláte několik tisíc, tak uvidíte, že na tom vlastně nic není.

Já jak víte, jsem se zařekl, že v Česku nikomu už žádné recepty dávat nebudu, ale tady v Americe se říká: "Never say never" a tak vám jako studentům Hostovky alespoň popíši jak ty křidélka dělat.

Rozkrojte kuřecí křidélka na tři díly, což se vám podaří velmi snadno, pokud je rozkrojíte přesně v kloubech. Špičky křidélek můžete přidat do vývaru protože jinak jsou téměř bezcenné.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/29-05-06-2.JPG>] [odkrojení konečků]

Konečky které spojují spodní a horní část křidélek mají měkké kostičky, ostrým nožem asi ze 2mm odkrojíme.

Dva kousky papírových ubrousků přeložíme na čtyřikrát. Spodní kousky křidélek postavíme silnějším koncem na krájecí desku, čtverečky ubrousků uchopíme mezi prsty, a maso a kůži křidélka stáhneme dolů.

Normálně to není nikterak obtížné ale možná, že budete muset ostrým nožem trochu pomoci.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/29-05-06-3.JPG>] [odkrojení konečků]

Se střední částí křidélka uděláte to samé. Při odkrojení konce se vám objeví dvě kostičky. Malým ostrým nožem proříznete šlachu která obě kostičky spojuje, a pak pokračujete jako u spodní části křidélek. Musíte ale být opatrní. Jedna ta kostička je menší, ale právě té musíte věnovat větší pozornost.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/29-05-06-4.JPG>] [stlačení masa]

Když maso a kůži křidélka stlačíte dolů, tak se malá kostička obnaží natolik, že ji budete moci snadno vyjmout tak, že maso zůstane jen kolem té silnější kostičky.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/29-05-06-5.JPG>] [připravené paličky]

Vzniknou jakési paličky, kterým se anglicky říká drum sticks.

Paličky osolíme, opepříme a dále upravujeme libovolným způsobem.

Populární jsou barbecuované, nebo obalené v trojbalu a smažené, případně, jen osolené, opepřené chili pepřem, pomoučněné a pečené v horké troubě.

## Podávání hotových křidélek

Podávání hotových kuřecích křidélek bude pro některé české kuchaře asi to nejhorší. Kuřecí křidélka se totiž musí podávat hned po dohotovení a to na horkém talíři bez oblohy a na to někteří čeští kuchaři nejsou zvyklí.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/29-05-06-6.JPG>] [podávání křidélek]

No, teď ale když studenti a absolventi Hostovky to tak budou vyžadovat tak se to možná naučí. Místo oblohy na kterou jsou tak zvyklí mohou ale k těm křidélkům podávat nějaké pikantní omáčky (dipy).

## Grilovaná kuřecí křidélka

Grilovaná kuřecí křidélka jsou oblíbeným doplňkem kterékoliv fiesty, ale pokud máme jen jedno kuře, tak se grilováním křidélek nebudeme vůbec zabývat. Je to totiž taková lahůdka, že člověk nemusí být ani moc hladový k tomu, aby jich snědl 5 až 6. Tudíž pokud máme například společnost deseti lidí, tak jich musíme mít alespoň 50. Naštěstí se dnes dostanou již samotná křidélka, jinak bychom museli koupit 25 kuřat.

Říká se jim grilovaná, ale pokud gril nemáme tak je stejně úspěšně můžeme péct v troubě a přesto jim říkat grilovaná. Křidélka se ale jedí rukama a proto abychom to trochu usnadnili, tak nařízneme kůžičku křidélka u kloubku, a masíčko s kůží stáhneme trochu dolů, tak jak je to vyobrazeno výše. Křidélka osolíme, opepříme nebo okořeníme paprikou, případně potřeme drceným česnekem, potřeme olejem, a grilujeme je na mírném ohni na otevřeném grilu nebo je pečeme na pekáči v troubě. Doba jejich úpravy je různá podle jejich velikosti a podle teploty grilu nebo trouby, ale v průměru by to nemělo být déle než 15 minut. Křidélka můžeme během grilování potírat naší oblíbenou barbecue omáčkou. Ideální v tomto případě je speciální vrubovaná pánev na které se omáčka zachytí, takže ji pak můžeme podávat ještě zvlášť k namáčení křidélek nebo i jiných potravin.

Kuřecí křidélka můžeme ale podávat i smažená, obalená v trojbalu (Kdo, kde, kdy, co a jak.), ale v tom případě kůžičku z křídélek nestajujeme.