

Het paneren van vlees, bijvoorbeeld schnitzel.



Inleiding

Paneren is het verpakken van grondstoffen in een droog omhulsel van broodkruim of paneermeel. Je doet dit omdat het product dan na het bakken een krokant bruin laagje krijgt. Paneren kun je toepassen op salpicons (kroketten, bitterballen etc.), vlees, vis, wild, gevogelte en schaal- en schelpdieren.

Benodigde materialen

4 platte schalen
1 bekken
afruimbak
garde

Benodigde grondstoffen

1 geplet varkensfiletlapje
eiwit
olie
bloem
paneermeel
peper en zout

Werkwijze

1. Leg de benodigde materialen en grondstoffen klaar voor gebruik.
2. Klop eiwit los met een beetje olie.
3. Doe de bloem in een schaal.
4. Doe de paneermeel in een schaal.
5. Kruid het geplette varkensfiletlapje met zout en peper.
6. Haal het vlees om en om door de bloem en schud de overtollige bloem van het vlees.
7. Haal het vlees door het losgeklopte eiwit en veeg het overtollige eiwit af.
8. Wentel het vlees om en om in het paneermeel.
9. Druk het paneermeel vast met je hand.
10. Schud het overtollige paneermeel af.
11. Verwerk de gepaneerde producten zo snel mogelijk.

Tips

Breng het vlees altijd eerst op smaak voordat je het gaat paneren. Doe tijdens het bakken geen deksel op de pan. Het krokante laagje kan door stoomvorming zacht worden. Daarom moet je het gebakken gepaneerde vlees ook nooit met een saus bedekken.

Verwerk gepaneerde producten zo spoedig mogelijk na het paneren. Zo voorkom je dat het paneermeel vochtig wordt en daardoor zijn krokante korstje verliest.

Resultaat

De handeling is goed uitgevoerd wanneer:

- het vlees aan beide zijden gelijkmatig gepaneerd is;
- bij het paneren de juiste werkvolgorde wordt aangehouden (kruiden, bloem, eiwit, paneermeel);
- het paneren vaardig en in een vlot tempo wordt uitgevoerd.