Filírování

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/filirovani.html

Když si v restauraci objednáte například filírovaná kachní prsa, přinesou vám kachní prsa nakrájená na plátky. Jedná se o jednu z kuchařských technik.

Filírování je kuchařská technika krájení vařeného, dušeného, smaženého nebo upečeného masa na tenké plátky před servírováním.

Hotové maso krájíme ostrým nožem na plátky o síle 0,5 - 1,0 cm a poté přenášíme na talíř.