

## 000174 МАРИНАД КРАСНОЕ ВИНО С ТИМЬЯНОМ

### 1. СОСТАВ

В состав КПД 000174 «Маринад Красное вино с тимьяном» входят: сахар, соль, усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), регулятор кислотности (E330, E262), антиокислитель (E300), антислеживающий агент (E551), специи, пряности и ароматизаторы (говядина, красное вино, черный перец, чеснок, паприка, чили, лимон, тимьян, розмарин, сельдерей).

### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Красное вино с тимьяном» предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из говядины, баранины, оленины. Придаёт продукту за счёт пряно-ароматических добавок оригинальный выраженный вкус и аромат. Улучшает внешний вид и цвет. Позволяет увеличить выход готовой продукции. Маринад обладает антиокислительным и консервирующим действием, позволяет увеличить срок хранения сырых фасованных полуфабрикатов до 7 суток, а в вакуумной упаковке до 14 суток и более. Эффективно использование маринада для мясных продуктов в розничной торговле (без упаковки), так как помимо увеличения сроков хранения и улучшения вкусовых данных, исключает ухудшение внешнего вида мяса (обветривания и окисления).

### 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ёмкость заливают масло (t +3+5°C) и 1/3 часть воды (t +3+5°C) и перемешивается в течение 1 мин, затем добавляется оставшаяся вода и перемешивается, затем равномерно по всей поверхности засыпается сухой маринад и перемешивается в течение 7-10 мин до получения однородной массы. Температура хранения готового маринада не выше +2+4°C.

000174 «Маринад Красное вино с тимьяном»	КПД	Вода	Масло растительное.	Сырьё
	0,04кг	0,09кг	0,035кг	говядина баранина оленина 1кг