

003653 МАРИНАД КАВКАЗСКИЙ

1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад Кавказский» входят: глюкоза, соль, антиокислитель (Е316), усилитель аромата (Е621), загуститель (Е415), специи пряности и ароматизаторы (лук, чеснок, перечная мята, чабер, петрушка, майоран, кориандр, чили, укроп, парика, пажитник, сельдерей, мясо, лавровый лист, базилик).

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Кавказский» предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из говядины, баранины, свинины и птицы. Придаёт продукту за счёт пряно-ароматических добавок оригинальный выраженный вкус и аромат. Улучшает внешний вид и цвет. Позволяет увеличить выход готовой продукции. Эффективно использование маринада для мясopодуKтов 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 уксус и воду ($t +3+5^{\circ}\text{C}$), засыпается сухой маринад, соль и перемешиваются в течение 3-5 мин. до получения однородной массы.

Температура хранения готового маринада не выше $+2+4^{\circ}\text{C}$. Мясоe сырьё перемешивается с готовым маринадом и выдерживается в течение 3-12 часов (в зависимости от вида сырья).

003653 «Маринад Кавказский»	КПД	Вода.	Сырьё
	0,03кг	0,2кг	Свинина Птица Говядина Баранина 1кг