

006514 МАРИНАД ГРУЗИНСКИЙ

1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад Грузинский» входят: соль, сахар, регулятор кислотности (Е331, Е330), усилитель вкуса (Е621), консервант (Е262), натуральные специи (лук, чеснок, перец черный, паприка, горчичное семя, душистый перец, имбирь, тмин, гвоздика, чили).

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Грузинский» используется в качестве маринада для приготовления шашлыка из свинины, говядины, баранины и мяса птицы. Придает готовому продукту приятный пряный вкус специй, входящих в состав маринада.

3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ёмкость заливают масло ($t+3+5^{\circ}\text{C}$), 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 $+2+4^{\circ}\text{C}$. Мясное сырьё перемешивается с готовым маринадом и выдерживается в течение 3-12 часов (в зависимости от вида сырья).

006514 «Маринад Грузинский»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,04кг	0,1кг	0,04кг	Свинина Птица Говядина Баранина 1 кг