

007694 СОУС БАРБЕКЮ

1. СОСТАВ

В состав КПД «Соус Барбекю» входят: коричневый сахар, натуральные специи и экстракты (томаты, лук, уксус, паприка, дым, чили, любисток, чеснок, перец черный, душица, тмин, гвоздика), стабилизаторы (E1422, E425), соль, соевый соус, усилители вкуса (E621, E635), пищевой краситель (E150c), регулятор кислотности (E330), антислеживающий агент (E551).

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Соус Барбекю» используется в качестве маринада для полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, а также в качестве соуса к готовым блюдам из мяса. Приготавливается холодным способом. Придает продукты характерный сладковатый вкус и аромат барбекю.

3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать ингредиенты в следующей пропорции 350г «Соус Барбекю» + 650г холодной воды, тщательно размешать, соус готов к применению. Мясное сырьё перемешивается с готовым маринадом и выдерживается в течение 3-12 часов (в зависимости от вида сырья).

007694 «Соус Барбекю»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,06кг	0,1кг	0	Свинина Птица Говядина Баранина 1 кг