

010719 МАРИНАД ЙОГУРТОВЫЙ

1. СОСТАВ

В состав смеси **010719 «Маринад Йогуртовый»** входят: йогуртовый порошок, натуральные специи (паприка, перец черный, лук, чеснок, чили), ароматизаторы (сливки, йогурт, грибы, масло), соль, сахар, усилитель вкуса (E621, E635), загустители (E322, E415), регулятор кислотности (E330).


2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД **«Маринад Йогуртовый»** используется в качестве маринада для приготовления шашлыка и гриль из свинины и мяса птицы. Придает готовому продукту приятныйпряно сливочный вкус и аромат.

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).

010719 «Маринад Йогуртовый»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,03кг	0,11кг	0,02кг	Свинина Птица 1 кг