

011147 СОУС ЮЖНЫЙ

1. СОСТАВ


В состав КПД «Соус Южный» входят: сахар, натуральные специи и экстракты специй и ароматизаторы (томаты, лук, уксус, паприка, перец чили, душица, орегано, перец черный, любисток, гвоздика, тмин, монаскус, дым), стабилизаторы (E1422, E425), соль, усилители вкуса (E621, E635), регулятор кислотности (E330), антислеживающий агент (E551).

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Соус Южный» 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 Южный» + 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).

011147 «Соус Южный»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,06кг	0,1кг	0	Свинина Птица Говядина Баранина 1 кг