

## 014438 МАРИНАД МЕКСИКАНСКИЙ

### 1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад Мексиканский» входят: натуральные специи и экстракты (паприка, текила, перец халапеньо, чили, тмин, чеснок, черный перец, орегано, лук, кориандр), глюкоза, соль, усилитель вкуса (Е 621), загустители (Е412, Е415), регулятор кислотности (Е262), антиислеживающий агент (Е551).


### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Мексиканский» красный маринад с уникальным набором специй и экстрактом настоящей мексиканской текилы, придает продукту яркий вкус солнечной Мексики с характерным острым вкусом перца халапеньо.

### 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ёмкость заливают масло ( $t +3+5^{\circ}\text{C}$ ) и всю воду ( $t +3+5^{\circ}\text{C}$ ) и перемешивается в течение 1 мин, 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  $+2+4^{\circ}\text{C}$ .

Норма закладки по сухому 40гр на 1 кг

014438 «Маринад Мексиканский»	КПД	Вода	Масло раст.	Сырьё
	0,04кг	0,125кг	0	Свинина Говядина 1кг