

## 120191 МАРИНАД БРУСНИЧНЫЙ ОСТРЫЙ

### 1. СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКА

В состав КПД «Маринад Брусничный Острый» входят: сахар, соль, регуляторы кислотности (E330, E262), усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), консерванты (E202, E 211), специи и ароматизаторы (паприка, кайенский перец, брусника, чили, розовый перец, чеснок, кориандр, аромат гриль, лимон, мясо, виски, черный перец, кардамон).

КПД «Маринад Брусничный Острый» представляет собой порошок красно-оранжевого цвета.


### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Брусничный Острый» предназначена для изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, оленины для запекания, жарки или гриль. Маринад придаёт продукту острое послевкусие и оригинальный аромат брусники, улучшает внешний вид и цвет, обладает антиокислительным и консервирующим действием, позволяет увеличить срок хранения сырых фасованных полуфабрикатов до 5 суток, а в вакуумной упаковке до 10 суток. Эффективно использование маринада для мясопродуктов в розничной торговле (без упаковки), так как помимо увеличения сроков хранения и улучшения вкусовых данных, исключает ухудшение внешнего вида мяса (обветривания и окисления).

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

120191 «Маринад Брусничный Острый»	КПД	Вода	Масло растительное.	Сырьё
	0,05кг	0,125кг	0,025кг	Говядина Баранина Свинина Оленина 1 кг