

360110 МАРИНАД ДЛЯ СВИНИНЫ КЛАССИК

1. СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКА

В состав КПД «Маринад для свинины Классик» входят: соль, сахар, регуляторы кислотности (E300, E330, E331), усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), консерванты (E202, E211), специи, пряности и ароматизаторы (паприка, черный перец, чили, кориандр, тмин, семена горчицы, мускатный орех, сельдерей, лимон, имбирь, лук, чеснок, петрушка, мясо).

КПД «Маринад для свинины Классик» представляет собой порошок красно-оранжевого цвета с крупными включениями натуральных специй.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад для свинины Классик» предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из свинины. Придаёт продукту за счёт пряно-ароматических добавок оригинальный выраженный вкус и аромат. Улучшает внешний вид и цвет. Позволяет увеличить выход готовой продукции. Маринад обладает антиокислительным и консервирующим действием, позволяет увеличить срок хранения сырых фасованных полуфабрикатов до 7 суток, а в вакуумной упаковке до 14 суток и более. Эффективно использование маринада для мясoproдуктов 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 1/3 часть воды ($t +3+5^{\circ}\text{C}$) и перемешивается в течение 1 мин, затем добавляется оставшаяся вода и перемешивается, 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).

360110 «Маринад для свинины Классик»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,04кг	0,09кр	0,03кг	Свинина 1кг