

360178 МАРИНАД БРОЙЛЕР

1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад Бройлер» входят: соль, мальтодекстрин, сахар, глюкоза, усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), специи и пряности (паприка, карри, белый перец, кориандр, мускатный орех, чеснок), антислеживатель (E551).

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Бройлер» предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из мяса птицы. 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 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 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 течении 3-12 часов (в зависимости от вида сырья).

360178 «Маринад Бройлер»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,04кг	0,09кг	0,03кг	Птица 1кг