

## 360184 МАРИНАД ЧЕСНОЧНЫЙ

### 1. СОСТАВ

В состав смеси **360184 «Маринад Чесночный»** входят: соль, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331, E262), антиокислитель (E300), усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), консерванты (E202, E211), краситель (E150с), специи и ароматизаторы (паприка, розмарин, кориандр, чеснок, тимьян, петрушка, лимон, чили, черный перец, мясо, арахис).

### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД **«Маринад Чесночный»** предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из мяса говядины, свинины, птицы. Придаёт продукту за счёт усилителя вкуса и 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 мясopодуkтов 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).

360184 «Маринад Чесночный»	КПД	Вода	Масло растительное.	Сырьё
	0,04кг	0,09кг	0,03кг	Говядина Свинина Птица 1кг