

360299 МАРИНАД МЕДОВЫЙ

1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад Медовый» входят: сахар, соль, медовый порошок, мальтодекстрин, усилитель аромата (E621), регуляторы кислотности (E330, E262ii), загустители (E415, E412), консерванты (E202, E211), антиокислитель (E300), антислеживатель (E551), специи и ароматизаторы (паприка, карри, кайенский перец, чеснок, белый перец, тмин, лимон, куркума, мед), мясо.


2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Медовый» предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из птицы и свинины. Придаёт продукту оригинальный выраженный вкус и аромат. Улучшает внешний вид. 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 течение 3-12 часов (в зависимости от вида сырья).

360299 «Маринад Медовый»	КПД	Вода	Масло растительное.	Сырьё
	0,03кг	0,11кг	0,03кг	Птица Свинина 1кг