

## 360316 МАРИНАД ПРЯНО-СЛИВОЧНЫЙ

### 1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад Пряно-сливочный» входят: сахар, соль, сухое молоко, сливки, сухой йогурт, мальтодекстрин, регуляторы кислотности (E330, E262), усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), антиислеживающий агент (E551), консерванты (E202, E211), сорбитол, специи и ароматизаторы (черный перец, кориандр, чили, зеленый перец, петрушка, горчица, тмин, лимон, эстрагон, аромат сливок).

### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад Пряно-сливочный» предназначена для изготовления крупнокусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из мяса птицы и свинины. КПД «Маринад Пряно-сливочный» придаёт продукту яркий пряный аромат трав с пикантным сливочным вкусом. Улучшает внешний вид и цвет. Позволяет увеличить выход готовой продукции. Маринад 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 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).

360316 «Маринад Пряно-сливочный»	КПД	Вода	Масло раст.	Сырьё
	0,04г	0,09кг	0,03кг	Свинина Птица 1кг