

360321 МАРИНАД ПРЯНЫЙ

1. СОСТАВ

В состав КПД «**Маринад Пряный**» входят: сахар, соль, сорбитол, регуляторы кислотности (E330, E262ii), усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), консерванты (E202, E211), специи ароматизаторы (черный перец, кориандр, паприка, зеленый перец, петрушка, горчица, тмин, лимон, мясо, арахис, зеленая паприка, эстрагон).

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «**Маринад Пряный**» предназначена для изготовления крупнокусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из свинины и мяса птицы. КПД «**Маринад Пряный**» придаёт продукту яркий пряный аромат трав. 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 всю воду ($t+3+5^{\circ}\text{C}$) и перемешивается в течение 1 мин, 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).

360321 «Маринад Пряный»	КПД	Вода	Масло растительное	Сырьё
	0,04кг	0,09кг	0,03кг	Свинина Птица 1кг