

## 510304 ГРИЛЬ

### 1. СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКА

В состав КПД «Гриль» для кури-гриль входят: соль, глюкоза, усилитель аромата (Е621), стабилизатор (Е 450(Р2О5-1,5%)), регулятор кислотности (Е451), специи, экстракты специй и ароматизаторы: гвоздика, имбирь, чёрный и душистый перец, мускатный орех, тмин, кориандр, куркума, корица, паприка, чеснок, сельдерей, майоран, горчичное семя, пажитник, мясо, лук, корица, чили).

КПД «Гриль» представляет собой порошок красного цвета с остропряным вкусом и ароматом.

### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Гриль» используется для приготовления полуфабрикатов и копчено-вареных продуктов из мяса птицы (тушек, частей птицы). КПД «Гриль» придаёт изделию красивый золотистый цвет копчения. КПД «Гриль» также используют как смесь пряностей для полукопчёных колбас с острым вкусом, такие как «Охотничьи» и «Шашлычные» колбаски.

### 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ

КПД «Гриль» наносится на продукт в сухом виде или добавляется в массажер. Затем отправляют на упаковку или термообработку.

КПД «Гриль» можно использовать для приготовления маринадов.

Для варёно-копчёных изделий из свинины и говядины обсыпку можно добавлять в массажёр.

Норма закладки для обсыпки: 15-20г на 1кг к массе продукта.

