

Рецепты смеси для котлетки (приготовление в вифельнице и фритюрнице).

Основные ингредиенты рецептов:

кукурузная мука, пищевая сода, соль, сахар, сухое обезжиренное молоко, яичный порошок, вода.

РЕЦЕПТ СМЕСИ № 1, потребуется:

- Мука — 240 г.
- Кукурузная мука или кукурузный крахмал — 160 г.
- Сахар — 30 г.
- Яичный порошок — 15 г.
- Разрыхлитель — 15 г.
- Соль — 5-6 г.
- Сухое молоко — 12 г.
- Добавить ВОДУ для получения теста консистенции очень густой сметаны и растительного масла — 30 г.

РЕЦЕПТ СМЕСИ № 2, потребуется:

- Яичный порошок — 15 г.
- Сухое молоко — 6 г.
- Кукурузная мука или крахмал — 60 г.
- Соль — 3 г.
- Пшеничная мука — 120 г.
- Сода — 3 г.
- Сахар — 15 г.
- Вода — 60 мл.

РЕЦЕПТ СМЕСИ № 3, потребуется:

- Обычная мука — 240 г.
- Сухая горчица — 15 г.
- Кукурузная мука или крахмал — 180 г.
- Разрыхлитель — 10 г.
- Сахар — 30 г.
- Соль — 5 г.
- Сухое молоко — 25 г.
- Яичный порошок — 10-12 г.
- Вода — 240 г,
- Растительное масло — 30-50 г

РЕЦЕПТ СМЕСИ № 4, потребуется:

- Блинная мука — 240 г.
- Кукурузная мука или крахмал — 180 г.
- Соль — 5 г.
- Сахар — 30 г.
- Разрыхлитель — 3-5 г.
- Яичный порошок — 15 г.
- Сухое молоко — 20 г.
- Вода — 240 мл.