

КОНЦЕНТРАТЫ ПАНИРОВКИ FUNFOOD CORPORATION EASTEN EUROPE

ДЛЯ КУРИЦЫ ВО ФРИТЮРЕ "КЛАССИЧЕСКИЙ" И "ОСТРЫЙ" (для 5.75кг готовой смеси)

Коды в 1С: 141056, 146440

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:



шаг 1

Достать курицу из маринада и опустить в панировку (оптимальный объем курицы для единовременной панировки – 2кг)



шаг 2

Перемешать



шаг 3

Извлечь, встряхнуть, чтобы убрать излишки панировки



шаг 4

Опустить в воду на 2 секунды



шаг 5

Снова поместить кусочки курицы в панировку, перемешать, тщательно надавливая

При использовании концентратов панировки FUNFOOD Острый или Классический, к 375 г смеси добавить 5 кг муки и 300-400 (по вкусу) г поваренной соли, тщательно перемешать.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ИНГРЕДИЕНТОВ:

Для приготовления готовой панировки к смеси необходимо добавить пшеничную муку и пищевую соль.

ВНИМАНИЕ! ПРИ САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ВЫБОРЕ МУКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПАНИРОВКЕ НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МУКУ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПРОТЕИНА (БЕЛКА) И ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КРАХМАЛА.

В случае, если цвет готовой панировки получается слишком темным, а чешуйки твёрдыми и грубыми, необходимо подобрать другую муку с меньшим содержанием белка. Посмотреть его количество можно на этикетке упаковки с мукой в разделе "Пищевая ценность".

Рекомендуемое содержание белка не должно превышать 9-10 грамм на 100 грамм муки.

Если выбор муки ограничен, можно заменить ее часть (10 – 20 %) рисовой мукой и/или кукурузным крахмалом.

Для приготовления готовой панировки может быть использована любая пищевая соль. Использование морской или гималайской соли сделает вкус панировки богаче и интереснее.