



ГУРМИКС®

ГОТОВЫЕ
РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

ПАНИРОВКИ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ БЛЮД:
технологично, эффективно, быстро

Предназначены для технологов
кулинарных производств

ПАНИРОВКИ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ «КЕНТУККИ»

Не требует разведения с водой, используется только в сухом виде в качестве предварительной и финальной обсыпки полуфабриката.

- Создаёт тонкую хрустящую корочку с характерными, узнаваемыми «чешуйками».
- Существенно облегчает технологию приготовления, т.к. не требует приготовления жидкого кляра.
- Сохраняет сочность нежной курочки.

ПРЕМИКС-МАРИНАД «КЕНТУККИ»

- Идеально подготавливает курицу к жарке, обеспечивая сочность готового мяса во всей толще продукта.

▶▶ СТРАНИЦА 4

ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ «ДЛЯ ГЛАЗИРОВАННОЙ КУРИЦЫ»

Создаёт на продукте гладкую хрустящую оболочку, которая предотвращает испарение жидкости из продуктов, помогает сохранить сочность готового блюда, удержать форму изделий. Благодаря гладкой текстуре панировка идеально подходит для последующего глазирования.

- Создаёт хрустящую гладкую оболочку на продукте.
- Идеально подходит для нанесения глазировочных соусов.
- Сохраняет сочность нежной курочки.

РЕКОМЕНДУЕМ:

- Используйте для глазирования соусы: Сладкий чили, Сеульский с арахисом, Терияки, Соево-чесночный.

▶▶ СТРАНИЦА 14

▶▶ СТРАНИЦА 10

ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ «С РИСОВЫМИ ШАРИКАМИ»

Воздушные рисовые шарики используются в сочетании с кляром, создают плотное покрытие и придают продукту привлекательный внешний вид.

- Придаёт продукту привлекательный уникальный вид.
- Плотное покрытие сохраняет хруст в течение нескольких часов.
- Сохраняет сочность нежной курочки.

РЕКОМЕНДУЕМ:

- Подавайте готовые блюда вместе с дип-соусами: Сырный, Сладкий чили, Барбекю.



КРЫЛЫШКИ КЕНТУККИ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Крыло куриное охл.	1122	1020
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	18	18
Вода	305	305
Вес промаринованных крыльев без жидкости:		1100
Панировочная смесь "Кентукки"	280	280
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Охлажденные куриные крылья промыть, просушить, разрезать по суставам, удалив крайние фаланги. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные крылья. Мариновать в течение 12 часов.

Замаринованные крылья панировать поочередно в сухой панировочной смеси. Затем положить крылья в сито, опустить в воду так, чтобы они были полностью покрыты водой, сразу достать и положить в сухую панировочную смесь. Панировать до равномерного распределения панировочной смеси. Встряхнуть для удаления лишней панировочной смеси.

Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 7-9 минут до готовности. Готовые крылья выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

ГОЛЕНЬ КЕНТУККИ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Голень куриная охл.	1060	1030
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	18	18
Вода	305	305
Вес промаринованной голени без жидкости:		1070
Панировочная смесь "Кентукки"	260	260
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Охлажденную куриную голень промыть, просушить. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные голени. Мариновать в течение 12 часов.

Замаринованные голени панировать поочередно в сухой панировочной смеси. Затем положить голени в сито, опустить в воду так, чтобы они были полностью покрыты водой, сразу достать и положить в сухую панировочную смесь. Панировать до равномерного распределения панировочной смеси. Встряхнуть для удаления лишней панировочной смеси.

Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 10-13 минут до готовности. Готовые голени выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

6

СТРИПСЫ КЕНТУККИ В ПАНИРОВКЕ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе куриное охл.	1040	1020
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	18	18
Вода	305	305
Вес промаринованного филе без жидкости:		1140
Панировочная смесь "Кентукки"	280	280
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Охлажденное филе промыть, просушить, нарезать брусочками. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные брусочки куриного филе. Мариновать в течение 12 часов.

Замаринованные брусочки панировать поочередно в сухой панировочной смеси. Затем положить брусочки в сито, опустить в воду так, чтобы они были полностью покрыты водой, сразу достать и положить в сухую панировочную смесь. Панировать до равномерного распределения панировочной смеси. Встряхнуть для удаления лишней панировочной смеси.

Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый фритюр до 170-180°C и обжарить в течение 5-8 минут до готовности. Готовые стрипсы выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.



7

ГОЛЕНЬ ХРУСТЯЩАЯ В ПАНИРОВКЕ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Голень куриная охл.	1040	1030
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	18	18
Вода	308	308
Вес промаринованной голени без жидкости:		1072
Панировочная смесь "Для глазированной курицы"	55	165
Вода для кляра	95	95
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Охлажденную куриную голень промыть, просушить. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные голени. Мариновать в течение 12 часов.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:7), тщательно перемешать. Замаринованные голени окунуть поочередно в кляр, сразу достать и положить в сухую панировочную смесь. Панировать до равномерного распределения панировочной смеси. Встряхнуть для удаления лишней панировочной смеси.

Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 10-13 минут до готовности. Готовые голени выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.



СТРИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ В ПАНИРОВКЕ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе куриное охл.	886	860
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	15	15
Вода	257	257
Вес промаринованного филе без жидкости:		965
Панировочная смесь "Для глазированной курицы"	110	235
Масло подсолнечное	150	150
Вода для кляра	215	215
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе промыть, просушить, нарезать брусочками. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные брусочки куриного филе. Мариновать в течение 12 часов.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:7), тщательно перемешать. Замаринованные кусочки филе окунуть поочередно в кляр, сразу достать и положить в сухую панировочную смесь. Панировать до равномерного распределения панировочной смеси. Встряхнуть для удаления лишней панировочной смеси.

Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности. Готовые стрипсы выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

КРЫЛЫШКИ ХРУСТЯЩИЕ В ПАНИРОВКЕ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Крыло куриное охл.	1060	1010
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	17	17
Вода	301	301
Вес промаринованных крыльев без жидкости:		1090
Панировочная смесь "Для глазированной курицы"	185	185
Вода для кляра	145	145
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Охлажденные куриные крылья промыть, просушить, разрезать по суставам, удалив крайние фаланги. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные крылья. Мариновать в течение 12 часов.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:7), тщательно перемешать. Замаринованные крылья окунуть поочередно в кляр, сразу достать и положить в сухую панировочную смесь. Панировать до равномерного распределения панировочной смеси. Встряхнуть для удаления лишней панировочной смеси.

Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 7-9 минут до готовности. Готовые крылья выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

СТРИПСЫ В РИСОВЫХ ШАРИКАХ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе куриное охл.	900	880
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	15	15
Вода	263	263
Вес промаринованного филе без жидкости:		986
Сухая панировочная смесь "Для глазированной курицы"	72	72
Вода для кляра	123	123
Панировочная смесь "С рисовыми шариками"	225	225
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе нарезать крупными брусочками. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные брусочки куриного филе. Мариновать в течение 12 часов.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:7), тщательно перемешать. Замаринованные брусочки панировать поочередно в кляре, затем в сухой панировочной смеси до равномерного распределения. Затем сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности. Готовые стрипсы выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ В РИСОВЫХ ШАРИКАХ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Фарш куриный п/ф		880
Соль	8	8
Сухая панировочная смесь "Для глазированной курицы"	72	72
Вода для кляра	123	123
Панировочная смесь "С рисовыми шариками"	225	225
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В фарш добавить соль, перемешать, сформовать палочки массой 20-25 граммов, заморозить.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:7), тщательно перемешать, замороженные палочки панировать поочередно в кляре, затем в сухой панировочной смеси до равномерного распределения. Затем сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности. Готовые куриные палочки выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

РЫБНЫЕ СТРИПСЫ В РИСОВЫХ ШАРИКАХ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе рыбы (судак, треска, тилапия, кета) охл.	900	880
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	15	15
Вода	263	263
Вес промаринованного филе без жидкости:		925
Сухая панировочная смесь "Для глазированной курицы"	72	72
Вода для кляра	123	123
Панировочная смесь "С рисовыми шариками"	225	225
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе рыбы нарезать крупными брусочками. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленные брусочки филе рыбы. Мариновать в течение 2 часов.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:7), тщательно перемешать. Замаринованные брусочки панировать поочередно в кляре, затем в сухой панировочной смеси до равномерного распределения. Затем сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 5-7 минут до готовности. Готовые стрипсы выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

**В СОУСЕ
СЛАДКИЙ
ЧИЛИ**

ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

**В СОУСЕ
ТЕРИЯКИ**

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Цыпленок тушка охл.	1200	1130
Маринад:		
Сухой маринад "Кентукки"	19,6	19,6
Вода	338	338
Вес промаринованной тушки без жидкости:		1180
Панировочная смесь "Для глазированной курицы"	46	46
Вода для кляра	79	79
Соус Сладкий чили/ Терияки	150	150
Масло подсолнечное	150	150
Выход:		1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Куриную тушку промыть, просушить, крупно порубить. В сухой маринад добавить воду, перемешать до растворения и залить подготовленную курицу, мариновать в течение 12 часов.

Панировочную смесь соединить с водой (в соотношении 1:2), тщательно перемешать. Замаринованные куски курицы запанировать в кляре, сразу погрузить в разогретый до 170-180°C фритюр и обжарить в течение 10-15 минут до готовности. Выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира. Куски обжаренной курицы соединить с соусом и тщательно перемешать в миске.

ПАНИРОВКИ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ АССОРТИМЕНТ

ПОСТАВЛЯЮТСЯ
в металлизированных многослойных пакетах

