

СМЕСИ ДЛЯ ПАНИРОВАНИЯ HENNY PENNY

HENNY PENNY
Engineered to Last

Инструкция по применению

Henny Penny Regular PHT Breading 07300

Сбалансированная приправа с мягким, чуть солоноватым привкусом. Текстура панировки на готовом продукте - мягкая, с богатым вкусом, нехрустящая, не такая, как ожидается от традиционной курицы в панировке. Перед готовкой рекомендуется выдержать запанированный продукт в течение 15-30 минут.

Вес коробки: 20.43 кг

Henny Penny Regular I PHT Breading 07550

Более мягкая с точки зрения вкусовых характеристик версия панировочной смеси Regular PHT Breading 07300. Готовый продукт имеет мягкую текстуру и аппетитный золотистый цвет. Менее насыщенный аромат специй позволяет проявляться натуральному аромату продукта. Перед готовкой рекомендуется выдержать запанированный продукт в течение 15-30 минут.

Вес коробки: 22.7 кг

Henny Penny Medium Spicy PHT Breading 07570

Сбалансированная приправа, по мягкой текстуре похожая на панировочную смесь Regular PHT Breading, но с добавлением ряда специй, придающих ей пряный вкус и аромат. Перед готовкой рекомендуется выдержать запанированный продукт в течение 15-30 минут.

Вес коробки: 22.7 кг

Henny Penny Regular I PHT Breading 07781 - Без глутамата натрия

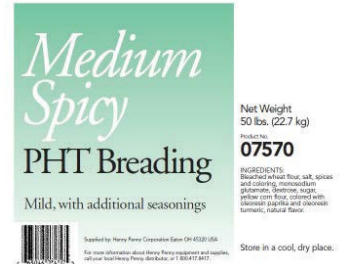
Более мягкая с точки зрения вкусовых характеристик версия панировочной смеси Regular PHT Breading 07300. Готовый продукт имеет мягкую текстуру и аппетитный золотистый цвет. Менее насыщенный аромат специй позволяет проявляться натуральному аромату продукта. НЕ содержит глутамат натрия.

Вес коробки: 22.7 кг

Henny Penny Five Star Breading 07830

Пряная приправа, дает мягкую, светлую, тонкую корочку с видимыми вкраплениями молотого перца. Традиционный вкус. Идеально подходит для приготовления при переменной температуре (начиная с более высокой и заканчивая более низкой), дающего еще более мягкую по сравнению с другими типами панировочных смесей корочку. Можно готовить продукт сразу после панирования.

Вес коробки: 20.4 кг



6 ШАГОВ К ИДЕАЛЬНОЙ ПАНИРОВКЕ

1



Поместите помытый и очищенный продукт в холодную воду. Это поможет панировочной смеси более плотно прилипнуть к поверхности продукта. Этот шаг можно пропустить, если используется маринад.

2



Поместите продукт в корзину и дайте воде стечь.

3



Поместите продукт в ванну с панировочной смесью. Общее правило: 450 гр панировочной смеси на 4.5 кг продукта.

4



Двумя руками смешивайте продукт с панировочной смесью, слегка придавливая панировку к продукту таким образом, чтобы панировка равномерно покрывала куски продукта.

5



Удалите избыток панировки с поверхности продукта, держа по одному куску продукта в каждой руке и постукивая друг об друга костяшками больших пальцев каждой руки, не допуская соприкосновения кусков продукта.

6



Разместите запанированный продукт на решетке таким образом, чтобы сторона продукта с кожей была наверху. В одной загрузке должны быть примерно одинаковые по весу и размеру куски курицы.



ТОО "СООКПРО (Кук Про)" / "COOK PRO" LLP

Республика Казахстан, 050005, г. Алматы, ул. Варламова, 27А, ЖК «Lake Town», 1 этаж

+7 (708) 53 53 843 / info@cookpro.kz

<https://cookpro.kz>