



## Карпаччо из мяса птицы.

### ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагается рецептура производства карпаччо из мяса птицы. Использование ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» позволит получить продукт с высокими органолептическими показателями: хорошим цветообразованием, насыщенным вкусом и выраженным ароматом трав и специй. Благодаря применению в рецептуре **Стартовых культур AiVi** упрощается технологический процесс созревания и сушки, а также увеличивается срок хранения готового продукта.

### ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Количество в рецептуре, кг
Мясо птицы ( филе куриное или индюшиное )	100
Соль нитритная	2,2
Глюкоза Рофероза (Декстроза)	0,5
Стартовые культуры AiVi серии StLb 37.01	0,025
Смесь на основе специй и пряностей Del'Ar Деликатесная	1,0
<b>Итого фарша:</b>	<b>103,2</b>
Нормативный Технологический выход ( в зависимости от желаемой плотности)	68%-75%

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Смесь на основе специй и пряностей Del'Ar Деликатесная

Посолочная смесь для сырокопченых и сыровяленых деликатесов. Ускоряет цветообразование и придает вкус продукту.

**Вкусовой профиль:** семена горчицы, лавровый лист, можжевельник, кориандр, перец черный дробленый, перец Чили дробленый.

**Дозировка:** 15- 20 г на кг, или по вкусу.

#### Глюкоза Рофероза (Декстроза)

Очищенная и кристаллизованная D-глюкоза

**Преимущества:**

- стабилизирует и ускоряет процессы цветообразования и созревания при производстве полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас и деликатесов;
- участвует в формировании вкуса;
- является питательной средой для роста стартовых культур серии AiVi.

#### Стартовые культуры AiVi серии StLb 37.01

Культура для традиционной ферментации.

**Состав:** *Staphylococcus carnosus*, *Lactobacillus sakei*

**Преимущества:**

- обеспечивает стабильное умеренное кислотообразование;
- сокращает технологический процесс созревания и сушки.
- обеспечивает стабильный цвет и высокие органолептические показатели продукта;
- обладает антагонистическим эффектом в отношении БГКП, сальмонеллы и протей.
- позволяет получить продукт с тонким пикантным вкусом и ароматом.



- не содержит генетически модифицированных микроорганизмов.
- продлевает срок хранения продукта.

## ТЕХНОЛОГИЯ

---

**Сырье:** грудки куриные или индюшиные (большое филе), очищенные от хрящей, пленки и жира.

**Процесс:**

смешать специи (соль, стартовые культуры, нитрит, сахара).

в массажер или мешалку поместить филе и специи, перемешивать в течение 2-3 минут до равномерного распределения всех посолочных компонентов.

выдержать в посоле 3 суток, филе разровнять, придать форму, натереть **Смесью на основе специй и пряностей Del'Ag Деликатесная**, подпетлить.

**Термообработка:**

производится в универсальных термоагрегатах с чередованием сушки (при температуре 32-35 °С в течение 1 часа) и копчения (при температуре 32-35 °С в течении 10-30 мин ( время зависит от типа и принципа работы дымогенератора) ) до янтарно-желтого цвета продукта.

Также термообработка может производиться в климокамерах по заданным параметрам созревания и сушки.

## ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

---

Предприятия отрасли, на которых внедрена указанная рецептура, отмечают плотный срез оригинальный вкус и насыщенный аромат готового продукта.

## КОНТАКТЫ

---

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗСНАБ»;
- обратившись в Центр технологической поддержки по телефону: **(495) 937-87-72.**