

**ГУРМИКС®**

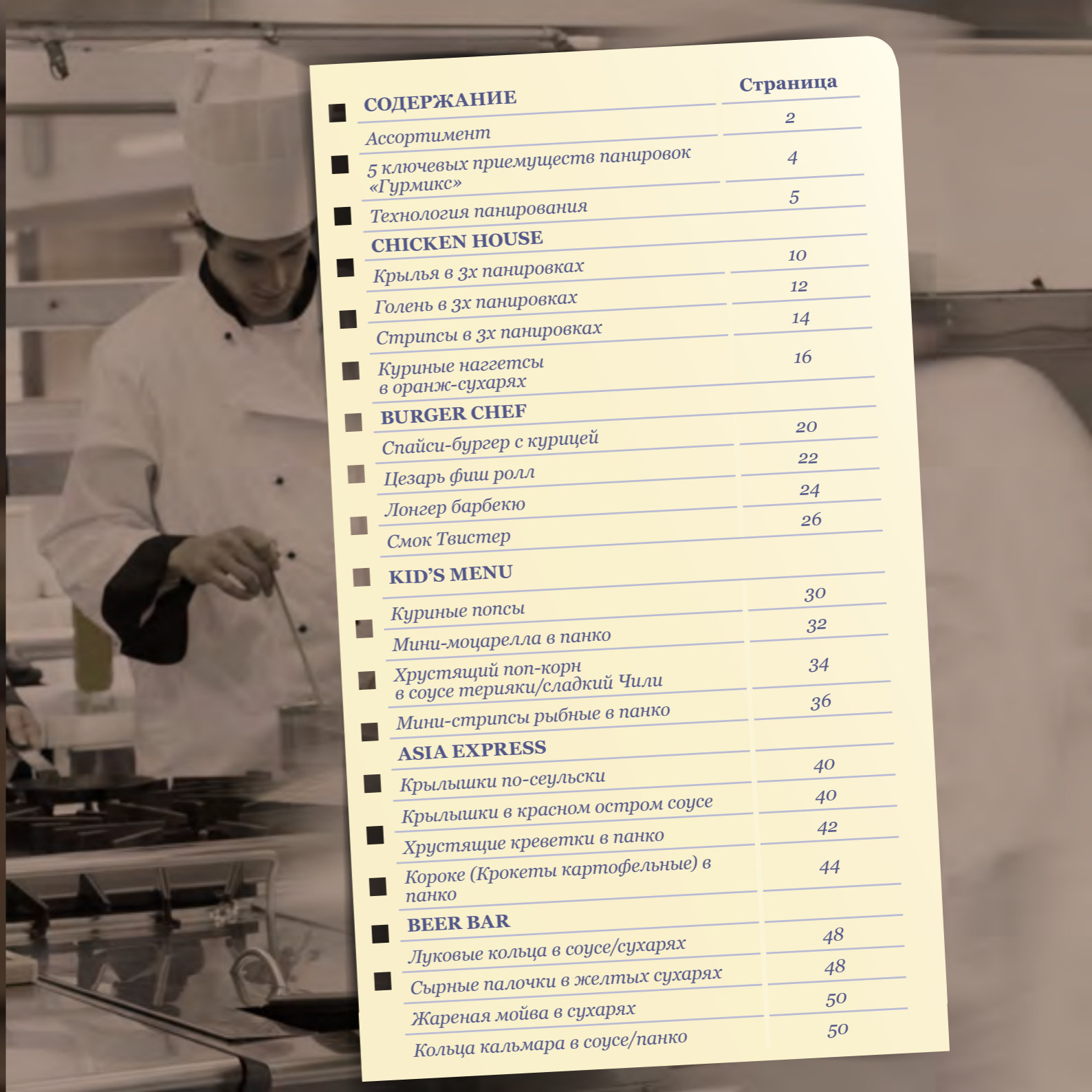
ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВАШЕГО  
БИЗНЕСА

# CHICKEN FAST-FOOD

КУРИЦА  
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

Популярные во всём мире блюда FAST-FOOD:  
технологично, быстро, эффективно

Предназначены для технологов кулинарных производств



	Страница
<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	
Ассортимент	2
■ 5 ключевых преимуществ панировок «Гурмикс»	4
■ Технология панирования	5
<b>CHICKEN HOUSE</b>	
■ Крылья в 3х панировках	10
■ Голень в 3х панировках	12
■ Стрипсы в 3х панировках	14
■ Куриные наггетсы в оранж-сухарях	16
<b>BURGER CHEF</b>	
■ Спайси-бургер с курицей	20
■ Цезарь фиш ролл	22
■ Лонгер барбекю	24
■ Смок Твистер	26
<b>KID'S MENU</b>	
■ Куриные попсы	30
■ Мини-моцарелла в панко	32
■ Хрустящий поп-корн в соусе терияки/сладкий Чили	34
■ Мини-стрипсы рыбные в панко	36
<b>ASIA EXPRESS</b>	
■ Крылышки по-сеульски	40
■ Крылышки в красном остром соусе	40
■ Хрустящие креветки в панко	42
■ Короке (Крокеты картофельные) в панко	44
<b>BEER BAR</b>	
■ Луковые кольца в соусе/сухарях	48
■ Сырные палочки в желтых сухарях	48
■ Жареная мойва в сухарях	50
■ Кольца кальмара в соусе/панко	50

# ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ГУРМИКС:

ПАНИРОВОЧНЫЕ СМЕСИ, ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ, ПРЕМИКС-МАРИНАДЫ

## ПАНИРОВОЧНЫЕ СМЕСИ



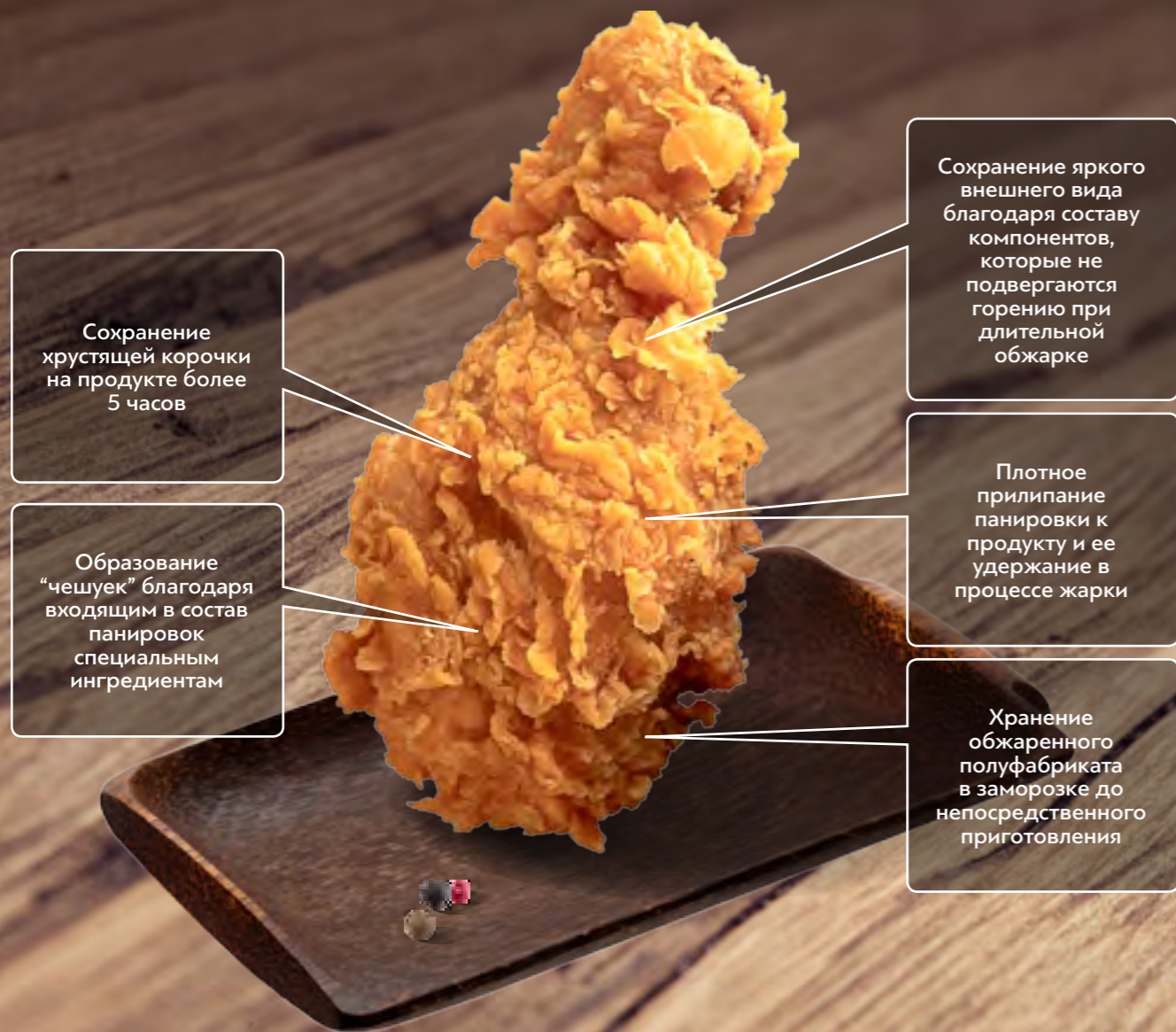
## ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ



## ПРЕМИКС-МАРИНАДЫ



## 5 КЛЮЧЕВЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ПАНИРОВОК «ГУРМИКС»



## ТЕХНОЛОГИЯ ПАНИРОВАНИЯ



Подготовить полуфабрикат, разрезать по размеру и замариновать в премикс-маринаде согласно рекомендациям.



Приготовить жидкий кляр из расчета 1 часть холодной воды на 1,6 часть панировочной смеси.



Замаринованный полуфабрикат обвалить в панировочной смеси, далее окунуть в жидкий кляр и снова обвалить в панировочной смеси.



Запанированный полуфабрикат опустить в разогретый кляр и жарить до готовности согласно рекомендациям.

КУРИЦА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

# CHICKEN HOUSE

**КРЫЛЫШКИ  
ОСТРЫЕ**

Премикс-маринад  
«ОСТРЫЙ»  
+ Панировка  
«ОСТРАЯ»

**КРЫЛЫШКИ  
ОРИГИНАЛЬНЫЕ**

Премикс-маринад  
«ОРИГИНАЛЬНЫЙ»  
+ Панировка  
«ОРИГИНАЛЬНАЯ»

**КРЫЛЫШКИ  
НЕЖНЫЕ**

Премикс-маринад  
«НЕЖНЫЙ»  
+ Панировка  
«НЕЖНАЯ»

**КРЫЛЫШКИ В ПАНИРОВКЕ****ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Охлажденные куриные крылья промыть, просушить, разрезать по суставам, удалив крайние фаланги, замариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов\*.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленные крылья панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 8-10 минут до готовности.

\*Маринование может составлять до 12 часов при уменьшении расхода премикс-маринада.

\*\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

**НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

БРУТТО, г      НЕТТО, г

Крылья куриные охлажденные	972	845*
Премикс-маринад Острый/Оригинальный/Нежный	13	13
Вода для премикс-маринада	91	91
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь Острая/Оригинальная/Нежная	104	104
Вода питьевая	166	166
Панировочная смесь Острая/Оригинальная/Нежная	300	300
Выход п/ф	-	1415
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
<b>Выход:</b>		<b>1000</b>

\*-вес крыльев без крайней фаланги

**ГОЛЕНЬ  
ОСТРАЯ**

Премикс-маринад  
«ОСТРЫЙ»  
+ Панировка  
«ОСТРАЯ»

**ГОЛЕНЬ  
ОРИГИНАЛЬНАЯ**

Премикс-маринад  
«ОРИГИНАЛЬНЫЙ»  
+ Панировка  
«ОРИГИНАЛЬНАЯ»

**ГОЛЕНЬ  
НЕЖНАЯ**

Премикс-маринад  
«НЕЖНЫЙ»  
+ Панировка  
«НЕЖНАЯ»

**ГОЛЕНИ В ПАНИРОВКЕ****ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Охлажденные куриные голени промыть, просушить, мариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов\*.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленные голени панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 13-15 минут до готовности (при необходимости довести до готовности в пароконвектомате).

\*Маринование может составлять до 12 часов при уменьшении расхода премикс-маринада.

**НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

БРУТТО, г

НЕТТО, г

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Голень куриная охлажденная	862	845
Премикс-маринад Острый/Оригинальный/Нежный	13	13
Вода для премикс-маринада	91	91
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь Острая/Оригинальная/Нежная	104	104
Вода питьевая	166	166
Панировочная смесь Острая/Оригинальная/Нежная	300	300
Выход п/ф	-	1415
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:		1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки

**СТРИПСЫ  
ОСТРЫЕ**

Премикс-маринад  
«ОСТРЫЙ»  
+ Панировка  
«ОСТРАЯ»

**СТРИПСЫ В ПАНИРОВКЕ****ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Филе куриное промыть, просушить, нарезать на брусочки толщиной 1,5-2 см, длиной 7-8 см, мариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов\*.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности.

\*Маринование может составлять до 12 часов при уменьшении расхода премикс-маринада.

**СТРИПСЫ  
ОРИГИНАЛЬНЫЕ**

Премикс-маринад  
«ОРИГИНАЛЬНЫЙ»  
+ Панировка  
«ОРИГИНАЛЬНАЯ»

**НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ**

БРУТТО, г

НЕТТО, г

Филе куриное охлажденное	872	855
Премикс-маринад Острый/Оригинальный/Нежный	13	13
Вода для премикс-маринада	91	91
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь Острая/Оригинальная/Нежная	104	104
Вода питьевая	166	166
Панировочная смесь Острая/Оригинальная/Нежная	300	300
Выход п/ф	-	1415
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:		1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки

**СТРИПСЫ  
НЕЖНЫЕ**

Премикс-маринад  
«НЕЖНЫЙ»  
+ Панировка  
«НЕЖНАЯ»





## КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В фарш куриный добавить приправу-гриль «Балканский микс», отбить, оставить в холодильнике при температуре 0-6°C на 30-60 минут для созревания. Готовый фарш порционировать по 40-50 г, обвалить в сухарях и сформовать в виде прямоугольника толщиной 1 см, затем подморозить.

Подготовленные наггетсы обмакнуть в льезоне, обвалить в сухарях. Готовый п/ф погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности.

(При необходимости довести до готовности в пароконвектомате.)

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Фарш куриный п/ф	-	850
Гриль-приправа "Балканский Микс"	17	17
Сухари панировочные	160	160
Яйцо куриное	3 шт.	120
Выход:		1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки

БУРГЕР И КОМПАНИЯ

# BURGER CHEF



## СПАЙСИ БУРГЕР С КУРИЦЕЙ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе куриное промыть, просушить, нарезать на медальоны толщиной 1-1,5 см, диаметром 8-10 см, мариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов. Так же маринование может составлять до 12 часов (при уменьшении расхода премикс-маринада).

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности.

Готовую булку разрезать пополам, уложить лист салата, ломтики помидора, огурца, кольца репчатого лука, полить соусом, и сверху медальоны готовой курицы.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Вес готовой курицы:	-	75
Филе куриное охлажденное	66	64
Премикс-маринад Острый	1	1
Вода для премикс-маринада	7	7
Жидкий кляр п/ф:	-	20
Панировочная смесь Острая	8	8
Вода питьевая	12	12
Панировочная смесь Острая	22	22
Выход п/ф	-	106
Масло подсолнечное для фритюра	11	11
Булка для гамбургера	-	65
Лист салата свежий	5,2	5
Огурец свежий	22	20
Помидоры свежие	31	30
Лук репчатый красный	24	20
Соус Russian Dressing	-	30
Выход:		1 шт. (240 г)

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки



## ЦЕЗАРЬ ФИШ РОЛЛ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе трески с/м предварительно дефростировать, помыть, нарезать на брусочки толщиной 1-1,5 см, длиной 7-6 см, замариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов, так же маринование может составлять до 12 часов (при уменьшении расхода премикс-маринада).

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать поочередно сначала в сухой панировочной смеси, в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности.

На тортилью положить лист салата, ломтики помидора, огурца, кусочки готовой рыбы, полить соусом и свернуть конвертиком.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

БРУТТО, г      НЕТТО, г

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Вес готовой рыбы:	-	95
Филе трески с/м	130	81
Премикс-маринад Оригинальный	1	1
Вода для премикс-маринада	9	9
Жидкий кляр п/ф:	-	26
Панировочная смесь Оригинальная	10	10
Вода питьевая	16	16
Панировочная смесь Оригинальная	29	29
Выход п/ф	-	134
Масло подсолнечное для фритюра	11	11
Тортилья пшеничная (диаметр 20 см)	-	40
Лист салата свежий	5,2	5
Огурец свежий	22	20
Помидоры свежие	31	30
Соус Цезарь	-	25
Выход:		1 шт. (210 г)

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.



## ЛОНГЕР БАРБЕКЮ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе куриное промыть, просушить, нарезать на брусочки толщиной 1,5-2 см, длиной 7-8 см, мариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов. Так же маринование может составлять до 12 часов (при уменьшении расхода премикс-маринада).

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности.

Готовую булку надрезать, уложить лист салата, ломтики помидора, огурца, перца болгарского, полить соусом, и сверху ломтики готовой курицы.

### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Вес готовой курицы:	-	150
Филе куриное охлажденное	131	128
Премикс-маринад Острый	2	2
Вода для премикс-маринада	14	14
Жидкий кляр п/ф:	-	40
Панировочная смесь Оригинальная	16	16
Вода питьевая	25	25
Панировочная смесь Оригинальная	45	45
Выход п/ф	-	212
Масло подсолнечное для фритюра	23	23
Булка французская	-	100
Лист салата свежий	5,2	5
Огурец свежий	11	10
Помидоры свежие	10,3	10
Перец болгарский	13,3	10
Соус Барбекю	20	20
Выход:		1 шт. (300 г)

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки



## СМОК-ТВИСТЕР С КУРИЦЕЙ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе куриное промыть, просушить, нарезать на брусочки толщиной 1-1,5 см, длиной 7-6 см, мариновать в премикс-маринаде с добавлением воды в течение 2-3 часов. Так же маринование может составлять до 12 часов (при уменьшении расхода премикс-маринада).

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 5-8 минут до готовности.

На тортилью уложить лист салата, ломтики помидора, огурца, кусочки готовой курицы, полить соусом и свернуть конвертиком.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

БРУТТО, г

НЕТТО, г

Вес готовой курицы:	-	95
Филе куриное охлажденное	83	81
Премикс-маринад Оригинальный	1	1
Вода для премикс-маринада	9	9
Жидкий кляр п/ф:	-	26
Панировочная смесь Оригинальная	10	10
Вода питьевая	16	16
Панировочная смесь Оригинальная	28	28
Выход п/ф	-	134
Масло подсолнечное для фритюра	11	11
Тортилья пшеничная (диаметр 20 см)	-	40
Лист салата свежий	5,2	5
Огурец свежий	22	20
Помидоры свежие	31	30
Соус Цезарь	-	25
Выход:	-	1 шт. (210 г)

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ДЕТСКИЕ ВКУСНЯШКИ

# KID'S MENU



## КУРИНЫЕ ПОПСЫ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе куриное промыть, просушить, нарезать на кубики 2\*2 см.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси при интенсивном перемешивании. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 4-6 минут до готовности.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе куриное охлажденное	881	855
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь Нежная	104	104
Вода питьевая	166	166
Панировочная смесь Нежная	300	300
Выход п/ф	-	1415
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:	-	1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки





## ХРУСТЯЩАЯ МОЦАРЕЛЛА В ПАНКО

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр вынуть из рассола и обсушить.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды) и перемешать венчиком до однородной консистенции.

Сыр панировать сначала в жидком кляре, затем в сухарях и снова в жидком кляре, затем в сухарях. Подготовленный п\ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр обжарить в течение 2-4 минут до золотистой корочки и готовности.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

БРУТТО, г      НЕТТО, г

Сыр Моцарелла Мини	566	550
Жидкий кляр п/ф:	-	200
Панировочная смесь Оригинальная	77	77
Вода питьевая	123	123
Сухари Панко	330	330
Выход:	-	1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки

## ХРУСТЯЩИЙ ПОП-КОРН В СОУСЕ СЛАДКИЙ ЧИЛИ И ТЕРИЯКИ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе куриное охлажденное промыть, просушить, нарезать кубиком (2\*2 см).

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую панировочную смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,4 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное филе панировать сначала в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 4-6 минут до готовности.

В разогретую сковороду влить смесь соусов, добавить поп-корн, аккуратно перемешать с соусом до равномерного распределения.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе куриное охлажденное	845	820
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь "Азиатская"	113	113
Вода питьевая	157	157
Панировочная смесь "Азиатская"	135	135
Выход п/ф	-	1220
Соус Терияки	-	100
Соус Сладкий Чили	-	100
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:	-	1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки



## РЫБНЫЕ МИНИ СТРИПСЫ В ПАНКО

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе трески предварительно дефростировать, промыть, нарезать кубиками 2\*2 см, мариновать в премикс маринаде 2-3 часа.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленное маринованное филе панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухарях панко. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170-190°C фритюр в течение 2-5 минут обжарить до готовности.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Филе трески с/м	780	600
Премикс-маринад Оригинальный	6	6
Вода питьевая	42	42
Панировочная смесь Оригинальная	80	80
Жидкий кляр п/ф:	-	200
Панировочная смесь Оригинальная	77	77
Вода питьевая	123	123
Сухари Панко	300	300
Выход п/ф	-	1180
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:	-	1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки

ХИТЫ ПАНАЗИАТСКОГО ФАСТ-ФУДА

**ASIA  
EXPRESS**

## КРЫЛЫШКИ ПО-СЕУЛЬСКИ

## КРЫЛЫШКИ В КРАСНОМ ОСТРОМ СОУСЕ

## КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Охлажденные куриные крылья промыть, просушить, разрезать по суставам, удалив крайние фаланги.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,4 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленные крылья панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухой панировочной смеси. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить в течение 8-10 минут до готовности.

В разогретую сковороду выложить крылья, вылить соус, аккуратно перемешать до равномерного распределения соуса.

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

БРУТТО, г

НЕТТО, г

Крыло куриное охл.	868	755*
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь "Азиатская"	113	113
Вода питьевая	157	157
Панировочная смесь "Азиатская"	200	200
Выход п/ф	-	1220
Соус Сеульский с арахисом/ Красный острый	-	200
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:	-	1000

\*вес крыльев без крайней фаланги



## ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ В ПАНКО

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Креветки разморозить, очистить, оставить хвостовую часть, надрезать брюшко в нескольких частях и слегка придавить для полного распрямления.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленные креветки панировать сначала в сухой панировочной смеси, далее в жидком кляре, затем в сухарях Панко. Подготовленный п/ф сразу погрузить в разогретый до 190°C фритюр обжарить в течение 2-4 минут до готовности.

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

#### НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Креветки тигровые с/м	1140	600*
Панировочная смесь Оригинальная	80	80
Жидкий кляр п/ф:	-	200
Панировочная смесь Оригинальная	77	77
Вода питьевая	123	123
Сухари Панко	300	300
Выход п/ф	-	1180
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:	-	1000

\*вес дефростированных и очищенных креветок

## КОРОКÉ (КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬ- НЫЕ ПО-АЗИАТСКИ)

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенный картофель отварить до готовности с добавлением соли, протереть.

В протертый картофель добавить масло сливочное, зелень укропа, и перемешать. Из остывшей картофельной массы формировать шарики массой 20-30 гр.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленные шарики обмакнуть в жидком кляре, затем в сухарях.

Подготовленный п/ф погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить до образования золотистой корочки.

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Картофель свежий	1209	880*
Масло сливочное	40	40
Укроп сушеный	1	1
Соль пищевая, перец ч/м по вкусу		
Жидкий кляр п/ф:	-	270
Панировочная смесь Оригинальная	104	104
Вода питьевая	166	166
Сухари Панко	120	120
Масса п/ф	-	1300
Масло подсолнечное	120	120
Выход:	-	1000

\*вес очищенного, отварного и протертого картофеля

ПОПУЛЯРНЫЕ ЗАКУСКИ В СУХАРЯХ

# BEER BAR





## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр нарезать брусочком шириной 1,5-2 см, длиной 5 см.  
Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую панировочную смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,7 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.  
Сыр опустить в жидкий кляр, далее в сухую панировочную смесь, затем снова в кляр и в сухари Панко.  
Подготовленный п/ф погрузить в разогретый до 170°C фритюр и обжарить до золотистой корочки и готовности.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Сыр полутвердый	433	420
Жидкий кляр п/ф:	-	350
Панирочная смесь Оригинальная	130	130
Вода питьевая	220	220
Панирочная смесь Оригинальная	150	150
Сухари Панко	155	155
Масло подсолнечное для фритюра	120	120
Выход:	-	1000

## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В ПАНКО

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук репчатый очистить, помыть и нарезать кружочками толщиной 0,5-0,7 см.  
Кольца лука опустить в жидкий кляр, затем в сухари и обвалить до равномерного распределения. Подготовленный п/ф погрузить в разогретый до 190°C фритюр и обжарить в течение 2-5 минут до золотистой корочки.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Лук репчатый свежий	714	600
Жидкий кляр п/ф:	-	200
Панирочная смесь Оригинальная	77	77
Вода питьевая	123	123
Сухари Панко	330	330
Выход:	-	1000

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки

## ХРУСТЯЩАЯ МОЙВА В СУХАРЯХ

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мойву с/м предварительно дефростировать, промыть и обсушить.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Рыбу обмакнуть в кляре, затем в сухарях. Подготовленный п/ф погрузить в разогретый до 190°C фритюр на 3-5 минут, обжарить до золотистой корочки и готовности.

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Мойва с/м	726	660*
Жидкий кляр п/ф:	-	200
Панировочная смесь Оригинальная	77	77
Вода питьевая	123	123
Сухари Желтые панировочные		340
Выход п/ф	-	1200
Масло подсолнечное для фритюра	150	150
Выход:	-	1000

\*вес размороженной рыбы

## КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ В ПАНКО

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тушки кальмара разморозить, очистить, нарезать на кольца шириной 0,5 см.

Для приготовления жидкого кляра всыпать сухую смесь в воду (из расчета 1 часть смеси : 1,6 части воды), перемешать венчиком до однородной консистенции.

Подготовленные кальмары обмакнуть в жидком кляре, затем в сухарях, подготовленный п/ф погрузить в разогретый до 190°C фритюр и обжарить в течение 2-5 минут до золотистой корочки.

\*Технико-технологическая карта составлена на основании акта проработки.

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ	БРУТТО, г	НЕТТО, г
Кальмары с/м	960	600
Жидкий кляр п/ф:	-	200
Панировочная смесь Оригинальная	77	77
Вода питьевая	123	123
Сухари Панко	300	300
Выход:	-	1000

\*вес дефростированных и очищенных кальмаров

