



### Буженина

Охлажденное

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Белки - 15 г, жиры - 30 г, 350 ккал / 1463 кДж

Срок и условия хранения:

5 суток при t от 0° до +2° С

Состав:

Мясо свинины (мякоть), морковь, соль, чеснок, перец чёрный молотый

Гастрономическое применение:

Запекание

СТО 92185740-003-2014

Мясной полуфабрикат категории А

### Пулярики куриные с сыром

Охлажденное

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Белки - 14 г, жиры - 19 г, 206 ккал / 862 кДж

Срок и условия хранения:

8 суток при t от 0° до +2° С

Состав:

Филе окорочка ЦБ, кожа куриная, сыр, соль, перец чёрный, декстроза (глюкоза),

антиокислители: аскорбиновая кислота,

аскорбат натрия, лимонная кислота,

консервант: ацетат натрия

Гастрономическое применение:

Запекание, жарка

СТО 92185740-004-2014

Упаковано в газомодифицированной среде



### **Приготовление:**

Продукт находится в пакете для запекания.

Освободить от внешней упаковки (снимать внешнюю плёнку со дна лотка во избежание повреждения пакета для запекания).

Поместить полуфабрикат в духовой шкаф, запекать при температуре 160-180 гр в течение 90-110 минут.

После запекания дать остыть до комнатной температуры и убрать в холодильник на 1-2 часа.

После полного охлаждения удалить шпагат и плёнку.

### **Приготовление:**

1 способ: Запекание в духовом шкафу.

Пулярики освободить от упаковки, смазать противень маслом, выложить пулярики на противень, смазать майонезом или кетчупом (по вкусу) и запекать в духовом шкафу при температуре 150 гр в течении 20-30 мин до готовности.

2 способ: Жарка.

На разогретую сковороду добавить небольшое количества растительного масла и выложить пулярики. Обжаривать с двух сторон на медленном огне под крышкой в течение 10-15 мин.



### Филе куриное фаршированное Царское

Охлажденное

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Белки - 15 г, жиры - 17 г, углеводы - 13 г,

265 ккал / 1134 кДж Срок и условия хранения:

3 суток при t от 0° до +2° С

Состав:

Филе грудки ЦБ, масло сливочное, грибы, сыр, панировка, соль, перец

Гастрономическое применение:

Запекание, жарка

СТО 92185740-004-2014

### Купаты куриные ГУРМАН

Охлажденное

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Белки - 14 г, жиры - 18 г, углеводы - 1 г,

222 ккал / 929 кДж

Срок и условия хранения:

8 суток при t от 0° до +2° С

Состав:

Филе грудки ЦБ, черева свиная, вода, соль, чеснок, перец чёрный,

декстроза (глюкоза), антиокислители:

аскорбиновая кислота, аскорбат натрия,

лимонная кислота, консервант: ацетат натрия

Гастрономическое применение:

Запекание, жарка, гриль

СТО 92185740-004-2014



### **Приготовление:**

1 способ: Запекание в духовом шкафу. Освободить полуфабрикат от внешней упаковки. Выпекать в духовом шкафу, разогретом до 200 градусов, готовить минут 25-30 до образования светло-коричневой корочки.

2 способ: Жарка во фритюре.

Освободить полуфабрикат от внешней упаковки. Обжарить во фритюре (в растительном масле, раскаленном до 200\*).

Жарить 5-6 мин с двух сторон до образования светло-коричневой корочки.

### **Приготовление:**

1 способ: Запекание в духовом шкафу.

Купаты освободить от упаковки. Запекать в духовом шкафу при температуре 150-180 гр 20-25 мин.

2 способ: Запекание на гриле.

Купаты освободить от упаковки, поместить на решётку, жарить на углях 15-20 мин.

3 способ: Жарка.

Купаты освободить от упаковки, разогреть сковороду, добавить растительное масло или животный жир, выложить купаты и обжарить на медленном огне под крышкой до готовности примерно 15-20 мин.