

#### 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 9218<mark>574</mark>0-003-2014 Мясной полуфабрикат категории А



#### 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.

# 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° C 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:

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

CTO 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.

# 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. 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.