

Trójkątny sznycel orzechowo - miodowy

**Panierowany sznycel
wieprzowy, o aromacie
orzechowo - miodowym**

Surowiec:

1kg Sznyci wieprzowych

Solanka:

10% Zartin

90% Woda z lodem +0°C

Panier mokry:

1kg Vantasia Panier Quick
liquid

1,5kg Woda

20g AROMIX Honigaroma

5g AROMIX Nussaroma

Na 1kg mięsa:

200g Vantasia Panier Quick
wurzig

100g Płatki kukurydziane

Technologia produkcji:

Sporządzić solankę z wody
i Zartinu

Uwodnić mięso solanką na
10%

Mieszać przez 2 minuty, od-
stawić na 30 minut, mieszać
przez ok. 1 minutę

Panier Quick liquid, AROMIX
Honigaroma, AROMIX Nussa-
roma i wodę dobrze wymie-
szać do uzyskania jednorod-
nej masy

Sznycle (ok 3mm grubości
i 20cm długości) składać
w trójkąty, zanurzać w płynnej
panierce i pozostawić do lek-
kiego ocieknięcia

Panier Quick wurzig wymie-
szać z płatkami kukurydziany-
mi

Obtaczać sznycle w panierce
delikatnie przyciskając ją do
mięsa

Smażyć na patelni lub we fry-
townicy w temperaturze 160 -
165°C, do uzyskania złotego
koloru



AROMIX Honigaroma

Preparat aromatyzujący do
wszelkiego rodzaju kiełbas,
wędzonek, produktów gastro-
nomicznych

Nadaje wyrobom stabilny, dłu-
gotrwały, aromat miodu

Dozowanie: 3-5g/kg masy lub
250g/10l solanki przy 20% na-
strzyku

AROMIX Nussaroma

Preparat aromatyzujący o sil-
nej nucie orzechów włoskich
Polecany szczególnie do dań
typu convenience i kiełbas
surowych

Dozowanie: 3-6g/kg masy