

BATTER VIEGAS

AGENTE DE BATIDO CON HUEVO Y ESPECIAS PARA REBOZADO DE CARNES

Elaboración



Carne

Se puede optar por carne vacuna, pollo o cerdo, con los debidos cuidados que demande cada caso.



Batter para milanesas



Agua

Agua potable, a temperatura ambiente (20°C aprox.).



Rebozador / Pan rallado

1. Batir enérgicamente el Batter para milanesas con agua hasta integrar.
2. Marinar la carne en la mezcla por 2hs.
3. Rebozar la carne ya marinada en pan rallado o rebozador.
4. Dejar descansar en heladera por 2hs.
5. Repetir el proceso de marinado y rebozado.
6. Almacenar en heladera.

Acción funcional

El Batter es un producto a base de huevo deshidratado, almidones, sal y especias, que aporta adherencia y sabor en la fabricación de productos rebozados como milanesas y nuggets. Reemplaza el uso de huevo cascara evitando bacterias contaminantes como la Escherichia Coli o Salmonella. Reduce los costos de fabricación y minimiza los desvíos de producción. 1Kg. de Batter es equivalente a 220 huevos líquidos.

Composición

Cloruro de sodio, huevo en polvo, maltodextrina de maíz, pimienta negra molida, ajo deshidratado, orégano deshidratado, perejil deshidratado, glutamato monosódico, pirofosfato de sodio, goma xantica, goma guar, exametafosfato de sodio.

Precauciones de Uso

Emplear utensillos limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.