

PREMEZCLA PARA MEDALLONES DE POLLO

Mezcla de ligantes, antioxidantes, resaltador de sabor, conservador de color y coriandro molido.

Elaboración



Carne de pollo

En la elaboración de **Medallones de pollo** son muy importantes las temperaturas de las carnes. Deben estar de 3° a 5° para comenzar la elaboración.



Premezcla para medallones de pollo.

4 Kgs. por cada 100 Kg. de masa



Rebozador / Pan rallado

1. Procesar la carne de pollo y espolvorear la Premezcla para medallones de pollo.
2. Mezclar e integrar hasta lograr una textura uniforme.
3. Incorporar la masa en un recipiente cilíndrico y sumergir en agua hirviendo 15 minutos. Luego refrigerar.
4. Cortar los medallones y rebozar.
5. Precocinar los medallones rebozados en aceite.

Composición

Sal, Dextrosa, Pimienta molida, Eritorbato de sodio, Ácido Nicotínico, Glutamato Monosódico, Soja texturizada, Coriandro molido.

Precauciones de Uso

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