



BLACK GARLIC CHICKEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletgeschnetzeltes
0.300 kg	Gemüsemischung Asia TK (z.B. Karotten, Mungbohnen, Bohnen, Paprika, Erbsen)
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

130 g	Black Garlic Marinade	Art.-Nr. 17921
-------	-----------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Chili fein geschnitten 5 mm	Art.-Nr. 8181
-----------------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch und die Gemüsemischung mit der Black Garlic Marinade mischen und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Das Black Garlic Chicken scharf anbraten, mit vorgekochten Nudeln oder Reis vermischen und servieren.

Bemerkung, Variante

Schwarzer Knoblauch wird mittels thermischer Behandlung aus dem bekannten weissen Knoblauch hergestellt. Dieses Verfahren stammt ursprünglich aus Asien und verändert das Aroma des Knoblauchs ins süsslich-saure.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.