

BIO POULET HACKBRATEN

Ausgangsmaterial

80.000 kg	Poulethackfleisch Brust und Schenkel
10.000 kg	Bio Paniermehl
10.000 kg	Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g Bio Poulet Gewürz

Art.-Nr. 8905

Hilfsmaterial

Backschalen Alu oder Karton

Arbeitsanleitung

1. Das gewolfte Poulethackfleisch mit den Zutaten kräftig mischen.
2. In die vorbereiteten Backschalen füllen und gut gekühlt in den Verkauf bringen.

Zubereitung

1. Im Umluftbackofen bei ca. 120 °C backen bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C.

Bemerkung, Variante

Der Rezeptur kann ca. 10 % gewolfte Gemüse zugegeben werden.

Varianten können auch mit Früchten hergestellt werden.