



# HAMBURGER VARIATIONEN- DEKORGEWÜRZE

## Ausgangsmaterial

6.400 kg	Rind und / oder Schweinefleisch	
1.000 kg	Wasser	
0.500 kg	Rusk medium Granulat (Paniermehl).....	Art.-Nr. 2134
0.500 kg	Wasser	
<b>8.400 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g	Speisesalz	
2 g	Vianda Frisch.....	Art.-Nr. 6965
15 g	Dekor Mexican Mix.....	Art.-Nr. 3623
	oder	
15 g	Dekormischung grün.....	Art.-Nr. 6421
	oder	
15 g	Dekormischung rot.....	Art.-Nr. 6420
	oder	
15 g	Pacovario fin.....	Art.-Nr. 8108

## Arbeitsanleitung

1. 0.500 kg Paniermehl mit 0.500 kg mischen und 10 min quellen lassen.
2. Vorgewolfte Fleisch Rusk / Wasser-Gemisch, Salz und die entsprechende Würznote mischen.
3. Masse entsprechend der betriebseigenen Vorgaben formen und portionieren.