



# HAMBURGER VARIATIONEN- GEWÜRZMISCHUNG

## 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

2 g	Vianda Frisch .....	Art.-Nr. 6965
30 g	Curry Gewürzmix .....	Art.-Nr. 1853
	oder	
30 g	Asia Gewürzmix .....	Art.-Nr. 2495
	oder	
30 g	Gyros Kreta Gewürzmix .....	Art.-Nr. 7587
	oder	
30 g	Hot Gewürzmix .....	Art.-Nr. 8800

## Arbeitsanleitung

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