



HACKDÖNER

Ausgangsmaterial

30.000 kg	Rindfleisch 80/20, 3 mm	
20.000 kg	Rinderfett, 3 mm	
40.000 kg	Geflügel Fleisch	
90.000 kg	Gesamtmasse Fleisch / Fett	
5.000 kg	Paniermehl Industrie	Art.-Nr. R177
5.000 kg	Wasser	
100.000 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Hackdöner Würzung	Art.-Nr. 11158
30 g	Pacollante Hack Spezial	Art.-Nr. 10712
10 g	Speisesalz	

Arbeitsanleitung

1. Fleisch (max. -2 °C), Wasser und Salz in den Mischer geben und für ca. 5 Minuten mischen.
2. Hackdöner Würzung und Pacollante Hack Spezial zugeben und für ca. 5 Minuten mischen.
3. Paniermehl zugeben und ca. 5 Minuten fertig mischen.
4. Die Masse sollte eine Temperatur von 0 °C haben, damit geformt werden kann.