



HACKDÖNER RIND POULET

Ausgangsmaterial

55.000 kg	Rindfleisch 80/10, 3 mm	
90.000 kg	Rinderfett, 3 mm	
125.000 kg	Pouletbrust, 3 mm	
40.000 kg	Rinderabschnitte, 3 mm	
10.000 kg	Paniermehl Industrie	Art.-Nr. R177
10.000 kg	Wasser	
330.000 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

16 g	Hackdöner Gewürz	Art.-Nr. G354
35 g	Pacollante Hack Spezial	Art.-Nr. 10712
15 g	Speisesalz	
1.5 g	Paco Trans.....	Art.-Nr. 14608
5 g	Weizenbinder	Art.-Nr. 12054

Arbeitsanleitung

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