



POULET-HACKDÖNER

Ausgangsmaterial

52.000 kg	Pouletabschnittfleisch	
30.000 kg	Pouletschenkelfleisch ohne Bein und ohne Haut	
10.000 kg	Poulethautemulsion	
5.000 kg	Paniermehl Industrie	Art.-Nr. R177
3.000 kg	Wasser	
100.000 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

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

Arbeitsanleitung

1. Fleisch auf 3–5 mm wolfen.
2. Fleisch mit einer Temperatur von -2 bis -3 °C und Wasser im Mischer vorlegen.
3. Gewürz, Bindung und Salz ca. 8 Minuten einmischen.
4. Paniermehl zugeben und ca. 8 Minuten fertig mischen.