

Иновация 2021

# ЗЕЛЕНЧУКОВ БУРГЕР

*Рецепта, обкусяване, технологична  
последователност на процесите по  
изработка на продукта*



Джи-Ай  
Вашият партньор в иновациите

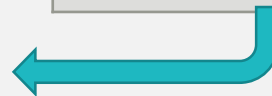
# ЗЕЛЕНЧУКОВ БУРГЕР – ЗДРАВΟΣЛОВНАТА АЛТЕРНАТИВА

## БАЗОВА РЕЦЕПТА

<i>Вид суровина / адитив</i>	<i>Количество кг.</i>
Зеленчуци	6кг.
Лук, леко запечен	1кг.
Сол	0,10кг.
Спояващ микс / виж колоната в дясно /	3кг.
Общо:	10,10кг.

## СПОЯВАЩ МИКС

<i>Вид суровина / адитив</i>	<i>Количество кг.</i>
116741 Веджи спойка	0,5кг.
Студена вода	1,2кг.
Натрошен лед	0,8кг.
Растителна мазнина	0,50кг.
Общо:	3,00кг.



# ЗЕЛЕНЧУКОВ БУРГЕР – ВАРИАНТИ НА ОВКУСЯВАНЕ

<b>ВАРИАНТ 1</b>	<b>Разх. норма</b>
1.116743 Базова веджи подправка	20-25гр./кг.
2.116744 Микс от билки	5-10гр./кг.

<b>ВАРИАНТ 2</b>	<b>Разх. норма</b>
1.116743 Базова веджи подправка	20-25гр./кг.
2.116744 Микс от билки	5-10гр./кг.
3.110887 Топ аром универсал e-free	2-4гр./кг.

# ЗЕЛЕНЧУКОВ БУРГЕР – ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА ОПЕРАЦИИТЕ

## Приготовление:

- За приготвяне на спояващия микс смесете препаратата 116741 Веджи спойка с вода и лед в кутера на висока скорост /3500 об./мин./, добавете растителната мазнина и емулгирайте.
- Смесете с приготвените зеленчуци, запечения лук, солта и желаното овкусяване.
- Охладете на 4°C за минимум 2 часа. Препоръчително е готовия микс да престои през нощта.
- Оформете бургери.
- Замразете.

### Важно!

-пресни зеленчуци – бланширайте, охладете и отцедете

-зеленчуци в консерва – отцедете и нарежете до желания размер

-замразени зеленчуци – размразете и нарежете

# ЗЕЛЕНЧУКОВ БУРГЕР – ПРЕДИМСТВА



## Полезни съвети:

1. Оставете спояващата смес да престои една нощ при температура 4°C.
2. Винаги печете бургерите замразени.
3. Използвайте по възможност плоча за печене, скара или грил тиган.
4. Не препичайте бургерите прекалено много.



### За технологична помощ и консултация:

Искрен Иванов – мениджър корпоративни клиенти  
моб.тел: 0888 910619 / офис: 058 630157