



KOKOS ÆBLE KARRY MARINERET SKINKEKØDSPANDE

Opskrifts nummer: 72-0148

Indhold

2,000 kg Svinekød i tern eller strimler, u/fedt og sener
1,000 kg Wokblanding
0,300 kg Kokos Æble Karry marinade (G89810)
0,200 kg Koldt vand
0,018 kg Tendin Indasia (G23620)
0,200 kg Peanuts, saltede

3,718 kg

Fremstilling

- Tendin og koldt vand blandes i en blandebeholder.
- Kødet tilsættes og vendes rundt til lagen er optaget.
- Derefter tilsættes Kokos Æble Karry marinade, som blandes rundt til det er jævnt fordelt.
- Wokblandingen blandes i og retten kommes i salgsemballage og pyntes af med peanuts.

Tilberedning

- Steges på en varm pande ca. 5-7 min.
- Kan evt. spædes med kokosmælk eller fløde og jævnes.

Tendin Indasia (G23620) er en lageblanding til neutralmarinering af diverse kødtyper.

- modvirker udslip af kødsaft
- mindre koge- og stegesvind
- stabiliserer kødets farve
- gør kødet mørt



ITALIENSK INSPIRERET SVINEFILET MED PANCETTA

Opskrifts nummer: 71-0708

Indhold

4,000 kg Svinefilet
0,400 kg Koldt vand til tendinlage
0,080 kg Middelhavskrydderi Antisaft (G82770)
0,040 kg Tendin Indasia (G23620)
0,200 kg Pancetta i skiver

4,720 kg

Fremstilling

- Tendin og koldt vand blandes og fyldes i tumbler/spicer sammen med kødet.
- Der tumbles/masseres i ca. 20 min. eller til lagen er optaget.
- Kødet krydres med Middelhavskrydderi Antisaft.
- Pancetta kommes ovenpå og stegene snøres.

Tilberedning

- Steges i forvarmet ovn ved 170°C i ca. 50 min. eller til en kerntemperatur på 75°C.
- Lad stegen hvile ca. 10 min. før udskæring.



PRODUKTFOKUS

Tendin og TMP



TMP BBQ (I38950) er en lageblanding med chili, paprika, hvidløg og løg til fremstilling af tumbler-marinerede kødspecialiteter.

- forlænger holdbarheden
- stabiliserer kødets farve
- bibeholder kødets naturlige struktur



BBQ MARINERET KALVECUVETTE

Opskrifts nummer: 78-0001

Indhold

5,000 kg Kalvecuvette
0,250 kg Koldt vand
0,125 kg TMP BBQ (I38950)
5,375 kg

Fremstilling

- TMP BBQ og koldt vand blandes og fyldes i tumbler/spicer sammen med kødet.
- Der tumbles/masseres i ca. 20-25 min. eller til lagen er optaget.

Tilberedning

- Steges i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 45 min. eller til en kerntemperatur på 62°C.
- Lad stegen hvile ca. 10 min. før udskæring.

BBQ MARINERET KYLLING

Opskrifts nummer: 82-0001

Indhold

5,000 kg Kylling, hel
0,750 kg Koldt vand
0,125 kg TMP BBQ (I38950)
5,875 kg

Fremstilling

- TMP BBQ og koldt vand blandes og fyldes i tumbler/spicer sammen med kyllingerne.
- Der tumbles/masseres i ca. 20-25 min. eller til lagen er optaget.

Tilberedning

- Steges i forvarmet ovn ved 175°C i ca. 90 min. eller til en kerntemperatur på 75°C.