



ПАНИРОВКИ FUNFOOD CORPORATION EASTEN EUROPE

Панировки FUNFOOD

◆ Панировка - это

продукт или особая смесь продуктов, которые представлены чаще всего в измельченном виде и служат для образования специального покрытия кулинарных изделий

Термин «панировка» тесно связан с определенным способом кулинарной обработки продуктов, которые подготавливаются к последующему обжариванию – панированием.

◆ Панировка необходима

когда требуется уберечь продукт от избыточной потери влаги, а также сохранить ценные питательные вещества, содержащиеся в кулинарном изделии.

Панировкой можно придать продуктам прочность и аппетитный вид благодаря образованию румяной поджаристой корочки. Кроме того, максимально сохранить сочность готового блюда.

Уникальные готовые панировки FUNFOOD позволяют добиться текстуры хрустящих хлопьев.

Благодаря разработанной рецептуре курица не сгорает во фритюре и остается сочной внутри.



◆ Фаст-Фуд на основе курицы пользуется огромной популярностью.

В мире есть несколько примеров очень успешных проектов данной направленности, что привлекает интерес со стороны предпринимателей.

Да и при ближайшем рассмотрении направление куриного фаст-фуда остается привлекательным:

- Ритм и образ жизни создают высокий спрос на быструю и вкусную еду, а высокий спрос, соответственно, порождает высокое предложение.
- Минимальная потребность в площади и относительно небольшой набор многофункционального оборудования позволяют прийти в этот бизнес с небольшим стартовым капиталом.
- Относительно невысокая себестоимость, а прибыль и наценки такие, о каких другие сферы общепита не могут и мечтать.
- Минимальный срок окупаемости, который тем меньше, чем более проходимое место.

Полный цикл приготовления курицы во фритюре



Мы предлагаем:

МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ ВО ФРИТЮРЕ "ОСТРЫЙ"



СОСТАВ: специи, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, агент влагоудерживающий E450i, загуститель E1442, сахар белый свекловичный кристаллический, пряности, агент антислеживающий E551.

пакет 150 г.

КОНЦЕНТРАТ ПАНИРОВКИ ДЛЯ КУРИЦЫ ВО ФРИТЮРЕ "ОСТРЫЙ"



СОСТАВ: усилитель вкуса и аромата E621, специи, пряности, разрыхлитель E500ii, агент антислеживающий E551. Содержит сельдерей.

(для 5.75кг готовой смеси), пакет 375 г.

ПАНИРОВКА ОСТРАЯ FUNFOOD



СОСТАВ: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая самосадочная, специи, усилитель вкуса и аромата E621, разрыхлитель E500ii, пряности. Содержит сельдерей и продукты переработки злаков, содержащих глютен.

2 кг

МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ ВО ФРИТЮРЕ "КЛАССИЧЕСКИЙ"



СОСТАВ: соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, загуститель E1442, пряности, агент влагоудерживающий E450i, сахар белый свекловичный кристаллический, специи, агент антислеживающий E551.

пакет 180 г.

КОНЦЕНТРАТ ПАНИРОВКИ ДЛЯ КУРИЦЫ ВО ФРИТЮРЕ "КЛАССИЧЕСКИЙ"



СОСТАВ: усилитель вкуса и аромата E621, сыворотка молочная подсырная сухая, пряности, специи, соль поваренная пищевая, агент антислеживающий E551. Содержит сельдерей и продукты переработки молока.

(для 5.75кг готовой смеси), пакет 375 г.

ПАНИРОВКА КЛАССИЧЕСКАЯ FUNFOOD



СОСТАВ: специи, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, агент влагоудерживающий E450i, загуститель E1442, сахар белый свекловичный кристаллический, пряности, агент антислеживающий E551.

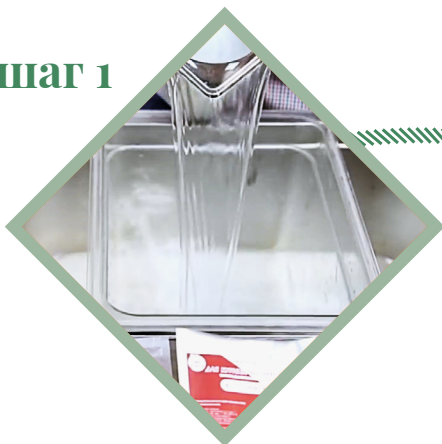
2 кг

Срок годности: 12 месяцев с даты изготовления. Хранить при температуре от +2 °С до +20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Упаковка: пакет фольгированный с пропаянными гранями.

Технология МАРИНОВАНИЯ

шаг 1



Налить 4 литра питьевой воды комнатной температуры

шаг 2



Залить небольшое количество воды прямо в пакет со смесью, перемешать, вылить в ёмкость с водой

шаг 3



Промешать венчиком 1 минуту

шаг 4



Полностью погрузить в маринад кусочки курицы, оставить в холодильнике при температуре +2...+6 °С на 8-10 часов

СУХИЕ МАРИНАДЫ FUNFOOD

КЛАССИЧЕСКИЙ



ОСТРЫЙ



◆ Технология МАРИНОВАНИЯ

Отличительные особенности СУХОГО МАРИНАДА FUNFOOD

- Порционная фасовка (1 пакет маринада на 4л воды)
- Маринад мелко молотый, превосходно разводится в воде
- Простая технология маринования
- Водный маринад - после маринования не остается никаких следов, что является секретом идеальной панированной курицы

◆ 4л воды достаточно для того, чтобы замариновать 8 кг курицы*

* Маринад можно использовать 1 раз



◆ Технология ПАНИРОВАНИЯ

шаг 1



Достать курицу из маринада и опустить в панировку (оптимальный объем курицы для одинарной панировки – 2кг)

шаг 2



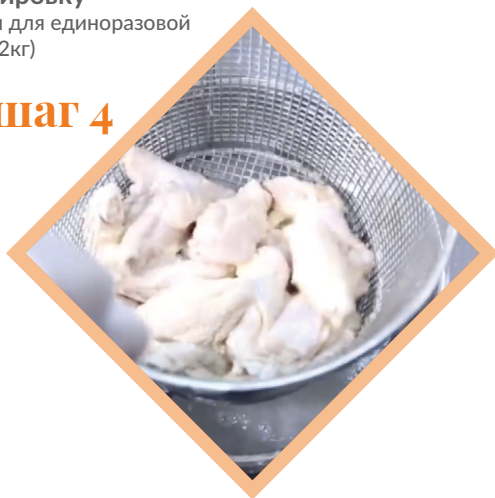
Перемешать

шаг 3



Извлечь, встряхнуть, чтобы убрать излишки панировки

шаг 4



Опустить в воду на 2 секунды

шаг 5



Снова поместить кусочки курицы в панировку, перемешать, тщательно надавливая

*При использовании концентратов панировки FUNFOOD Острый или Классический, к 375 г смеси добавить 5 кг муки и 375 г поваренной соли, тщательно перемешать.

Технология ЖАРКИ

шаг 1



Выгрузить в формы для фритюра курицу в 2 слоя

шаг 2



шаг 3



Опустить во фритюр
Как только опустили курицу во фритюр, необходимо сделать встряску, чтобы продукция не слипалась

Жарить во фритюре при t 185 °С
(крылья 6 мин, стрипсы 3 мин, голень 10 мин)



СТОИМОСТЬ 1 порции курицы в панировке

СЕБЕСТОИМОСТЬ 71 руб.

порции готового продукта (260 гр.)

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ 250%

средняя стоимость порции (250 руб.)



9 кг сырой курицы
(35 порций)
1305 руб.



Масло фритюрное
для жарки 9 кг курицы
700 руб.




1 пачка маринада FunFood
Острый или Классический (150-180 гр.)
160 руб.




1 пакет концентрата панировки
FunFood
Острый или Классический (375 гр.)
311,40 руб.

Выход готового продукта за 1 час 18 кг курицы = 70 порций
Хранить готовую курицу в тепловом шкафу при температуре 75-85 градусов °C - 120 минут


Упаковка для фаст фуда на основе курицы

 **УДЕРЖИВАЮТ ВЛАГУ И ЖИР**
благодаря внутренней ламинации

 **УДЕРЖИВАЮТ ТЕПЛО**
Упакованное блюдо останется
теплым на 20% дольше

 **ПОДХОДЯТ ДЛЯ РАЗОГРЕВА В СВЧ**

 **СТИЛЬНЫЙ ЭКО ДИЗАЙН**

 **НЕ ТРЕБУЮТ ДЛИТЕЛЬНОЙ
СБОРКИ:**
быстрая и удобная фиксация
крышки

 **ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ
ДОСТАВКИ И ХРАНЕНИЯ**



КОРОБКИ ДЛЯ НАГГЕТСОВ, КРЫЛЫШЕК

МАТЕРИАЛ: целлюлозная бумага, целлюлозная бумага с односторонним покрытием полиэтиленом

ЦВЕТ: крафт, ЕМОJI

350мл, 750мл, 900мл



КОРОБКИ ДЛЯ РОЛЛА, ШАУРМЫ

МАТЕРИАЛ: целлюлозная бумага, глянцевая целлюлозная бумага

ЦВЕТ: крафт, ЕМОJI

200x70x55мм, 218x110x50мм



ВЕДРА БУМАЖНЫЕ ДЛЯ ФАСТ ФУДА

МАТЕРИАЛ: целлюлозная бумага, целлюлозная бумага с односторонним покрытием полиэтиленом

ЦВЕТ: CHICKEN, MAGIC NEWS, крафт, белый

960мл, 2900мл



ЛОТКИ ДЛЯ ФАСТ ФУДА

МАТЕРИАЛ: целлюлозная бумага с односторонним покрытием полиэтиленом

ЦВЕТ: крафт

139x139x42мм, 165x70x40мм, 220x115x42мм



КОНУСЫ БУМАЖНЫЕ ДЛЯ СНЕКОВ С ДЕРЖАТЕЛЕМ ДЛЯ СОУСНИКА

МАТЕРИАЛ: целлюлозная бумага

ЦВЕТ: крафт


80x200мм



 **ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

125319 Россия, Москва, ул. Черняховского, 5, корп. 1

Телефон: (495) 956 4000, факс (495) 956 3776

 Звонок бесплатный: **8 800 200 4000**

www.trapeza.ru

ФИЛИАЛЫ:

Алматы • Бишкек • Воронеж • Екатеринбург • Иркутск • Казань • Калининград •
Киев • Киров • Краснодар • Красноярск • Минск • Нижний-Новгород •
Новосибирск • Нур-Султан • Омск • Ростов-на-Дону • Самара • Санкт-Петербург •
Улан-Батор • Уфа • Хабаровск • Челябинск