



PAPUOŠIMUI SKIRTI PRIESKONIŲ MIŠINIAI

Grūdėti prieskonių, žolelių ir džiovintų daržovių mišiniai. Suteikia nepakartojamą aromatą, skonį ir padidina estetinį vaizdą dėl patiekalų paviršiuje atsirandančios pikantiškos plutelės. Marinuotą mėsą pabarstykime papuošimui skirtu prieskonių mišiniu maždaug 1 - 2 minutės prieš baigiant šiluminį apdorojimą.

PURŠKIAMAS MARINATAS

MARINAVIMO EKONOMINIO EFEKTYVUMO AUGIMAS

„PRO GASTRO“ - TECHNOLOGINIS GAMINYS, SKIRTAS PURŠKIAMO MARINATO GAMYBAI.

Suteikia mėsai minkštumą, malonią spalvą, kompaktiškumą ir minimizuoja svorio praradimus, kurie atsiranda gamybos metu.

MARINATO PARUOŠIMAS:

į 1 litrą vandens įbersime maždaug 50 g prieskonių „Pro gastro“, taip pat maždaug 30 g druskos

PREPARATAI PUSGAMINIO VARTOJIMO TERMINUI PRATEŠTI

Siūlome produktus, pagamintus prieskonių ekstrakto, mielių ir esencinio aliejaus pagrindu, kurie be bakteriostatinio efekto taip pat pagerina skonį ir išorinį vaizdą. Naudojami skirtingais būdais priklausomai nuo produkto tipo.



GRILIUI SKIRTŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA: APIBENDRINIMAS

- Į žalią mėsą galime įtrinti marinatą arba mėsą apipurkšti.
- Mėsą patepkime aliejaus marinatu arba marinatu - emulsija, paruošta iš marinato miltelių su vandeniu ir aliejumi.
- Leiskime pabūti.
- Prieš gaminimo pabaigą galime ant mėsos paberti grūdėtą papuošimui skirtą prieskonių mišinį.

www.progast.eu

Progast spol. s r.o.
Čekijos Respublika
 Dukelské nám. 30/6
 693 01 Hustopeče
 tel.: +420 519 411 285
 fax: +420 519 413 071
 e-mail: progast@progast.cz
 www.progast.cz

Distributor:

Progast spol. s r.o.
Slovakijos Respublika
 Krajinská cesta 18
 821 07 Bratislava
 tel.: +421 243 410 990
 fax: +421 243 191 106
 e-mail: progast@progast.sk
 www.progast.sk

PROGAST®
 S. R. O.



GRILIS



SKANIAI

PAPRASTAI

ĮVAIRIAI



GRILIS

ŠIUOLAIKINĖ TRADICIJA IR FENOMENAS



SIŪLOME TOBULĄ SPRENDIMĄ PUSGAMINIŲ, SKIRTŲ GRILIO PARUOŠIMUI, GAMYBAI.

- Technologiniai procesai atsizvelgiant į konkrečią įrangą, skirtą gamybai ir patiekalų bei pusgaminių šiluminiam apdorojimui
- Receptų kūrimas
- Įvairių pusgaminių ir paruoštų patiekalų skonio ir išorinio vaizdo pasirinkimas
- Ilgesnis pusgaminių vartojimo laikas
- Ekonominio efektyvumo padidinimas ir kaštų sumažinimas pusgaminių šiluminio apdorojimo metu
- Patarimai dėl grilio gaminimo būdų

PRIESKONIŲ IR ŽOLELIŲ MIŠINIAI

SKIRTI GRILIO DEŠRELIŲ IR PUSGAMINIŲ, TINKANČIŲ GRILIUI, PAGARDINIMUI

STABILIZAVIMO PREPARATAI

GRILIO DEŠRELIŲ IR FARŠŲ SUDĖTIS



SKISTIEJI MARINATAI

MALONUS IŠORINIS VAIZDAS, NAUDOJIMO PAPRASTUMAS, NEELINIS SKONIS.

GRILIUI, KEPIMUI IR TROŠKINIMUI KOMBINUOTOSE ORKAITESE (ANGL. STEAM COMBI OVEN), KEPIMUI KROSNYJE, KEPTUVĖJE, KONTAKTINIAME IR KLASIKINIAME GRILYJE.

Skistieji marinatai - tai paprasčiausias sprendimas visų rūšių mėsos, žuvies, jūros produktų, daržovių ir vaisių marinavimui prieš šiluminį apdorojimą. Teisingai marinuojant pasiekiamas puikus skonis, o patiekalai išlieka sultingi. Marinatai pateikiami skirtingo skonio ir spalvos.

Jų sudėtyje yra specialaus augalinio aliejaus (kuris leidžia išvengti sedimentacijos), įvairiai maltų natūralių prieskonių ir žolelių, natūralių prieskonių ekstraktų ir valgomosios druskos. Aliejiniai marinatai ypač tinka marinuoti smulkiems mėsos gabaliukams, kurie vėliau pateikiami galutiniam pirkėjui vitrinoje. Suteikia mėsai sodrią spalvą, o dėl prieskonių ir žolelių gabaliukų mėsa atrodo itin patraukliai. Aliejus padeda išvengti bakterijų dauginimosi mėsos marinavimo metu.



SAULUTĖ

PRODUKTAI BE CHEMINĖS KONSERVACIJOS, GLUTAMATO IR PRIEDŲ (VADINAMŲJŲ E-SKAIČIŲ)



BIRŪS MARINATAI

EFEKTYVUMAS, SKONIS IR TAUPIMAS

Tirpūs marinatai yra puikus ir efektyvus pasirinkimas griliui skirtų pusgaminių marinatui. Jų sudėtyje yra aktyviųjų ir technologinių skonio medžiagų, įskaitant druską; šios medžiagos suteiks produktui visa, ko reikia kitam gaminimui. Tirpūs marinatai tiekiami skirtingo skonio ir spalvos, kaip milteliai arba mūsų paruošta marinato emulsija.

MARINAVIMO EMULSIJOS PARUOŠIMAS:

150 g marinato milteliuose + 350 ml aliejaus + 500 ml šalto vandens pilame į mišinio indą ir mechaniniu būdu sumaišome, kol gauname tirščią emulsiją.



DARBO PROCESO PASPARTINIMAS

Gaminami pusgaminius didelės talpos maišytuve, galime vandenį, aliejų ir marinatą dozuoti ir paruošti kartu su mėsa pačiame maišytuve.

Marinuota mėsa ypač tinka griliui visuose grilio tipuose (karščio šaltinis - karšta anglis, lavos akmenys arba įkaitusi spiralė), t.y. tokioje įrangoje, kur karščio šaltinis neturi tiesioginio kontakto su žaliava, bet šiluma pasklinda. Kai gaminame marinuotą mėsa keptuvėje, plokštiniame arba kontaktiniame grilyje, prieš tai keptuvę arba grilį rekomenduojame įkaitinti su mažu aliejaus kiekiu ir po to dėti marinuotą mėsa.

