

Техническое задание НУТ жаренный во фритюре

Требования к нуту (по 1 кг)

Назначение	Тип	Калибр	Ключевое требование
Фритюр	Кабули	8+, 9+	Цельность, тонкая кожа, крупный размер

Специи(по 50 грамм):

- Соль «Экстра»
- Паприка молотая (сладкая)
- Чеснок сушеный (порошок)
- Лук сушеный (порошок)
- Сахарная пудра
- Белый перец
- Паприка копченая
- чеснок
- молотый кумин (зира)
- чили
- порошок сыра чеддер
- сухая сыворотка
- куркума

Фритюрное масло (2 литра):

- EFKO Food Professional (линейка для фритюра)
- «Благо» (профессиональная серия)
- «Астон» (высокоолеиновое)

Разработал: Лукьянова Е.И., Поварова Ю.С.