



MaNikol Kft.

Cím: 2098. Pilisszentkereszt, Forrás u. 47.

Telefon / Fax: 06 26 347 104

Mobil: 06 30 584 50 40

www.manikol.hu

húsipari segédanyagok

eszközök

természetes -és műbelek

fűszerek

fűszerkeverékek

E-mentes Májas

Laktózmentes, Gluténmentes, Allergén mentes, Mesterséges adalékanyagot nem tartalmaz

Alapanyag	Mennyiség	tömeg
Sertésmáj	28	Kg
Abált sertés hátszalonna	35	Kg
Forró abálé	28	Kg
Segédanyag		
Májás fűszerkeverék LBI BASE	7,3	Kg
Étkezési só	1,7	Kg

Technológiai leírás

A sertés májat a só felével finomra kutterezzük és félretesszük. A kutterbe betesszük az abált szalonnát, hozzátesszük az abálé felét + a fűszert és finomra kutterezzük. Hozzákeverjük a lekutterezett májat és az abálé és só másik felét úgy, hogy a massa hőmérséklete kb 45 °C emelkedjen. A masszát finomra kutterezzük és bélbe töltjük. Hőkezeljük 70 °C maghőig. 10 percig maghőn tartjuk a kész terméket zuhanyozzuk és hűtőben tároljuk.