



РЪКОВОДСТВО ЗА ПОДПРАВКИТЕ И ПАНИРОВКИ НА ХЕНИ ПЕНИ

18 лесни начина да накарате клиента да се връща отново и отново



Добре дошли в Наръчника на Хени Пени за подправки и панировки. Подправките и панировките придават на храната специфичен вкус и консистенция, поради което правилният им избор е от особено значение. Хени Пени предлага широка гама подправки и панировки, които биха задоволили всеки вкус и меню, и отговарят на изискванията за здравословно хранене. Рецептите са разработени за работа предимно с фритюрниците, гриловете и конвектоматите на Хени Пени. Предлагат се в подходящи икономични опаковки.







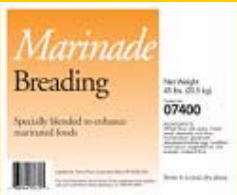

	Продукт / номер	Профил на вкуса	Предложения за меню	
	Regular PHT Breading H KP	Балансирана подправка за допълване на вкуса, с мека консистенция – не хрупка. Точно това си представяш, като чуеш „пържено пиле”. Солено, но не хрупкаво. Консистенция: мека Вкус: традиционен	Това е оригиналната подправка червен етикет, разработена от Хени Пени за пържено под налягане пиле. Използва се за всичко освен за сладкиши. Прекрасно за свински пържоли, котлети и зеленчуци. Подхожда и на печено в конвектомат пиле. Продуктите се овкусяват 15 до 30 минути преди пържене	
	45,4 кг бидон 07000 20,4 кг кашон 07300 15,9 кг чувал 07140 22,7 кг каса с 10 пакета по 2,3 кг 07160			
	Без мононатриев глутамат 45,4 кг бидон 07755 20,4 кг кашон 07625			
	Medium Spicy PHT Breading KDF K	Добре балансирана панировка, сходна по състав с Regular PHT Breading с добавени подправки за допълнителен вкус. Консистенция: мека Вкус: допълнителен	Използва се при същите ястия като Regular PHT Breading, като само прибавя допълнителен вкус. Продуктите се овкусяват 15 до 30 минути преди пържене	
	22,7 кг кашон 07570 Без мононатриев глутамат 22,7 кг кашон 07910			
	Spicy PHT Breading H KP	Широк спектър от подправки, малко по-пикантни и ароматни от Medium Spicy PHT Breading. Вкусът не е традиционен, но не е прекалено лютив Консистенция: мека Вкус: завършен	Използва се за свински пържоли и риба на парчета, за да подсили първоначалния вкус от подправката. Продуктите се овкусяват 15 до 30 минути преди пържене	
	45,4 кг бидон 07250 45,4 кг бидон със заключващ се капак 07254 20,4 кг кашон 07360			
	Regular I PHT Breading KDF K	По-мека версия на Regular PHT Breading. Красив златист цвят и традиционна консистенция. Консистенция: мека Вкус: мек	Използва се вместо Regular PHT Breading, за да се подчертае естествения вкус на храната. Продуктите се овкусяват 15 до 30 минути преди пържене	
	22,7 кг кашон 07550 Без мононатриев глутамат 22,7 кг кашон 07781			



ПАНИРОВКИ, ОСНОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ...

Панировката придава на пържената храна голяма част от вкуса и аромата ѝ. При паниране винаги трябва да се има предвид следното:



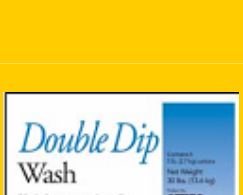

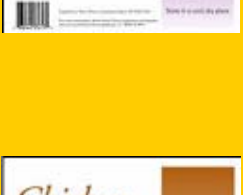
- пържените панирани храни ще са по-меки ако се приготвят във фритюрник под налягане и по-хрупкави, ако се приготвят в открит фритюрник
- продуктите трябва да са сухи, преди да бъдат панирани
- панирането е по-добро, ако продуктът преседи 15 до 30 минути преди термична обработка
- при фина и гранулирана панировка продуктите могат да се пържат незабавно

Продукт / номер	Профил на вкуса	Предложения за меню
 <p>HP Breading 20,4 кг кашон 07200</p>	<p>Не толкова солена като Regular PHT Breading . Същият цвят и консистенция, с едва забележима разлика във вкуса. Консистенция: мека Вкус: мек</p>	<p>Често се използва за пържени пилешки филета, пържена бамя и други традиционни южни храни. Продуктите се овкусяват 15 до 30 минути преди пържене</p>
 <p>Five Star Breading KDF K 22,7 кг чувал 07820 20,4 кг кашон 07830</p>	<p>Широк спектър от подправки, които придават традиционния вид и вкус на южното пържено пиле. С видим за окото пипер. Малко по-блед цвят, малко по- хрупкаво. Консистенция: мека Вкус: традиционен</p>	<p>Пиле или южен тип меса. За по-добра хрупкавост пържете на два етапа: започнете с по-висока температура до покафеняване, след което пържете при по-ниска температура, но по-дълго от нормалното. Може да се пържи веднага след овкусяване.</p>
 <p>Cajun Style Breading H KP 11.4 кг кашон 07125</p>	<p>Много подправки, завършен вкус, лютиво. Перфектна панировка за крилца Бъфало. По-тъмна. Консистенция: традиционна Вкус: силно лютив</p>	<p>Пържени под налягане панирани крилца или бутчета. Или панирани, потопени в сос и след това пържени крилца. Подходяща и за шайби панирана риба, зеленчуци и свински пържоли. Продуктите се овкусяват 15 до 30 минути преди пържене</p>
 <p>Chicken and Fish Breading Без мононатриев глутамат 23 кг кашон 07510</p>	<p>Фина гранулирана консистенция с малко сол, позволяваща естествените пилешки или рибни сокове да се усетят. Без прекален аромат. По-блед цвят Консистенция: хрупкава Вкус: мек</p>	<p>Формулирана специално за балансиране вкуса на птичи и рибни продукти. Може да се пържи веднага след овкусяване.</p>
 <p>Marinade Breading 20,4 кг кашон 07400</p>	<p>Превъзходен резултат в комбинация с Marinade или Hot Marinade Seasoning mix. С малко сол, за да се усети вкуса на маринатата, но не трябва да се счита за напълно „безсолна”. Консистенция: хрупкава Вкус: мек (да се използва с Marinade Seasoning mix)</p>	<p>Подправка, предназначена за работа с мариновани продукти. Подходяща за необезкостено пиле или подлютени крилца, крехко месо или нугети . Подходяща също и за скариди и кълцано месо. Неподходяща за зеленчуци. Може да се пържи веднага след овкусяване.</p>
 <p>Marinade Seasoning 13,6 кг кашон 07450</p>	<p>Микс от подправки за солена марината, която се попива от продукта. Предназначена е за употреба в комбинация с Marinade Breading, без да се преекспонира вкуса Вкус: изпълва продукта Цвят: не потъмнява</p>	<p>Смесва се с вода. Добър начин да се предаде специфичен вкус на пилето или други месни продукти, напоявайки цялото месо, а не само кожата или панировката. Продуктите трябва да стоят в марината от 4 до 24 часа преди паниране и пържене.</p>



ОЩЕ ЗА ПАНИРОВКИТЕ...

- ако искате да постигнете лютив вкус, използвайте Cajun Breading или Hot Marinade Seasoning mix с Marinade Breading
- ако искате по-голяма хрупкавост, панирайте два пъти с Double Dip Breading, като използвате по средата между двете панирания Double Dip Wash
- за по-добра покривност на панировката при паниране на скариди или риба, панирайте два пъти: веднъж леко и веднъж основно. Предварителната панировка изсушава продукта и прави по-добро сцепление

	Продукт / номер	Профил на вкуса	Предложения за меню
	<p>Hot Marinade Seasoning mix</p> <p>13,6 кг кашон 07466</p> <p>Без моносодиев глутамат</p> <p>22,7 кг чувал 07470</p>	<p>Силно подправен и лют микс за мариноване, предназначен за употреба в комбинация с Marinade Breading, за пържени продукти.</p> <p>Вкус: лют, изпълва продукта</p> <p>Цвят: не потъмнява</p>	<p>Прекрасен начин за собствен шрих при люти крилца. Трябва да се пържат панирани с Marinade Breading. Сухи крилца да се топят в сос. Подходящо за необезкостено пиле и пържоли.</p> <p>Продуктите трябва да стоят в марината от 4 до 24 часа преди паниране и пържене.</p>
	<p>Double Dip Breading</p> <p>20,4 кг кашон 07700</p>	<p>Превъзходна панировка, предназначена за двойно паниране. В комбинация с Double Dip Wash се постига много добро съотношение на цвят, вкус и консистенция.</p> <p>Консистенция: хрупкава</p> <p>Вкус: мек</p>	<p>Подходяща за скариди, раци и риба, при пържене в открит фритюрник. Може да се използва вместо хрупкава панировка за телешко с патладжан и пармезан.</p> <p>За ястия стил Темпура панирайте на сухо, после потопете в Double Dip Wash, след което панирайте веднага. Или първо потопете, а след това панирайте.</p>
	<p>Double Dip Wash KDF K</p> <p>13,6 кг кашон 07750</p> <p>С 6 пакета по 2,3 кг</p>	<p>Универсална марината, която се комбинира добре с Double Dip Breading за постигане на оптимален вкус, консистенция и цвят. Разтворете я по желание или за гладко, или за лепкаво тесто.</p> <p>Вкус: мек</p> <p>Цвят: не потъмнява</p>	<p>Използва се между отделните панировки, за да допълни вкуса и консистенцията. За постигане на по-рядка смес разреждете с вода, а за по-гъста с бира.</p> <p>Потопете продуктите в сместа, изцедете и панирайте.</p>
	<p>All Purpose Seasoning shake-on H KP</p> <p>11,4 кг кашон 07430</p> <p>Без моносодиев глутамат</p> <p>11,4 кг кашон 07445</p>	<p>Прекрасна комбинация от универсални подправки, които добавят леко сладникав вкус и наситен кафяв цвят.</p> <p>Вкус: леко сладникав</p> <p>Цвят: наситено кафяв</p>	<p>Перфектната подправка за ребърца, гърди и свинско месо. Подходяща при печене в конвектомат. За постигане на превъзходна коричка може да се смеси с кафява захар. Не се препоръчва за пилешки меса.</p> <p>Подправка на вкус. За по-силен аромат може да се втрие в продукта.</p>
	<p>CHICKEN SEASONING BASE H KP</p> <p>17,7 кг каса от 24 пакета, всеки по 737 гр. 07600</p>	<p>Концентрат, използван за производството на базова панировка при малко по обем производство.</p> <p>Силен концентрат</p>	<p>Комбинация от пакет подправки, 25 либри брашно и 2 ½ либри сол. За да внесете собствен шрих, към концентрата прибавете съставки по желание и ще получите „домашна“ панировка.</p> <p>Може да се пържи веднага след овкусяване.</p>



ПОДПРАВКИ ЗА ВКУС И ЦВЯТ

Поръсете с подправки, полейте със сос, втрийте подправките и ще придадете прекрасен цвят и аромат на ежедневната си храна. Не се колебайте да използвате подправките, панировките и маринатите на Хени Пени за приготвяне на продуктите в грилове и конвектомати.

Изображение	Продукт / номер	Профил на вкуса	Предложения за меню
	Sure Chef Seasoning shake-on H KP 11,4 кг кашон 07775 11,4 кг каса с 25 Пакета по 545 гр. 07777 Без мононатриев глутамат 22,7 кг кашон 07778	Превъзходна подправка за ежедневна употреба, основно за птици и зеленчуци. Комбинация от треви и чушка. За оптимален цвят. Вкус: мек, чубрица Цвят: златист, червеникаво кафяв	Да се използва при печене в грил или конвектомат. За да придадете специфичен вкус на картофите, разбъркайте обелените и нарязани картофи с олио и Sure Chef Seasoning, след което ги запечете в грил или конвектомат. За да сте сигурни, че всичко е равномерно разбъркано, използвайте шейкър. Разпределете ги равномерно и печете веднага.
	Barbecue Sauce mix 11,4 кг каса с 50 Пакета по 227 гр. 07440	Лесен и икономичен начин да пригответе сос барбекю с прекрасен и балансиран аромат. Вкус: сладникав, остър, традиционен вкус BBQ чубрица Цвят: потъмнява с печенето	Подходящ за направа както на обикновен сос за ежедневна употреба, така и за нещо специално. Може да се комбинира с месен бульон, кленов сироп, бира или бърбън. Смесва се с кетчуп в съответствие с инструкциите и се вари на слаб огън 10 минути.

H KP = Сертификат Halal; KP = Сертификат Kosher Pareve; KDF = Сертификат Kosher Supervision

7 лесни стъпки за направите добра панировка

1. Почистете и ако е необходимо нарежете продуктите.
2. За по-добра покривност на панировката първо ги потопете в студена вода.
3. Изцедете ги преди да панирате.
4. Потопете продукта в панировката. Общо правило – 45 гр. панировка за до 4,5 кг продукт.
5. Оваляйте продукта в панировката с двете си ръце. Оваляйте ги изцяло. Ако панирате пиле или цели крилца, уверете се, че всеки сегмент е покрит с панировка.
6. Премахнете излишната панировка, като вземете във всяка от ръцете си по парче и ги почукате едно в друго.
7. Подредете панирате продукти върху тава с решетка. Когато панирате пиле, подреждайте частите по групи.

