



*Entspannt
Gemeinsam
Genießen*

ORIENTALISCHE GENÜSSE - FRISCH AUFGESPIEßT

Tauchen Sie ein in eine delikate Welt mit unseren neuen Rezepturen



ORIENTALISCHER GRILLSPIESS -SUNRISE-

Material:	46,000 kg	Hähnchenkeulenfleisch mit Haut	1.133
	46,000 kg	Hähnchenfleisch/-Keulenfleisch ohne Haut	1.132
	<u>8,000 kg</u>	Eis/Schüttung	
	<u>100,000 kg</u>		

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	8,0 g Kochsalz	NaCl
	25,0 g Hela Grillgewürz Sunrise naturell	21 73 42
	3,0 g Hela Anticon P	10 18 18
Weitere Zutaten:	Hela Gyrosspieße aus Buchenholz (à 25 Stück)	89 02 04

- Verarbeitung:**
1. Das gut gekühlte Hähnchenkeulenfleisch **mit** Haut wird mit sämtlichen Gewürzen und Zutaten und der Schüttung vermischt und anschließend **2 x 2 mm** gewolft.
 2. Das Hähnchenfleisch/-Keulenfleisch **ohne** Haut wird 13 mm gewolft oder mittels Vorschneider gequetscht, dann zu dem Brät gegeben und **intensiv** auf Bindung gemischt.
 3. Die Masse luftfrei in Sterildärme Kaliber 75 mm in einer **Länge von 26-28 cm** füllen, dann bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.
 4. Die ausgekühlten Därme schälen, mittig teilen und je eine Wursthälfte wie abgebildet zusammen mit Wunschzutaten dekorativ auf je einen Gyrosspieß aus Buchenholz stecken. Danach zum Verkauf anbieten.

Bemerkung: Diese orientalische Spezialität ist bewusst in Optik, Geschmack und Zubereitung an die eines beliebten Döners/Drehspießes angelehnt. Die großen Vorteile liegen für Sie als Produzent in der simplen, rationellen Produktionsmethode, aber auch in der Zubereitung beim Verbraucher. Da die Ware schon gegart ist, muss sie dort nur noch kurz bei hoher Hitze gebacken oder gegrillt werden. Dieser Spieß eignet sich optimal für gesellige Abende zu Hause oder auch für den Party-Service.

Deklarations-Empfehlung: 82 % Hähnchenfleisch, Hähnchenhaut, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze und Kräuter, Reisgrieß, Stabilisator: Diphosphate, Rohrzucker, Gewürzextrakt.

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



ORIENTALISCHER GRILLSPIESS -LEVANTE-

Material:	46,000 kg	Rindfleisch II, leicht durchwachsen, <u>sehnenarm</u>	1.112
	46,000 kg	Rindfleisch I/II, minimal durchwachsen, <u>sehnenarm</u>	1.111
	<u>8,000 kg</u>	Eis/Schüttung	
	<u>100,000 kg</u>		

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	10,0 g Kochsalz	NaCl
	25,0 g Hela Sultan´s Taste	16 09 65
	3,0 g Hela Anticon P	10 18 18
Weitere Zutaten:	Hela Gyrosspieße aus Buchenholz (à 25 Stück)	89 02 04

- Verarbeitung:**
1. Das gut gekühlte Rindfleisch II wird mit sämtlichen Gewürzen und Zutaten und der Schüttung vermischt und anschließend **2x 2 mm** gewolft.
 2. Das Rindfleisch I/II wird 13 mm gewolft, dann zu dem Brät gegeben und **intensiv** auf Bindung gemischt.
 3. Die Masse luftfrei in Steril-Därme Kaliber 75 mm in einer **Länge von 26-28 cm** füllen, dann bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.
 4. Die ausgekühlten Därme schälen, mittig teilen und je eine Wursthälfte wie abgebildet zusammen mit Wunschzutaten dekorativ auf je einen Gyrosspieß aus Buchenholz stecken. Danach zum Verkauf anbieten.

Bemerkung: Diese orientalische Spezialität ist bewusst in Optik, Geschmack und Zubereitung an die eines beliebten Döners/Drehspießes angelehnt. Die großen Vorteile liegen für Sie als Produzent in der simplen, rationellen Produktionsmethode, aber auch in der Zubereitung beim Verbraucher. Da die Ware schon gegart ist, muss sie dort nur noch kurz bei hoher Hitze gebacken oder gegrillt werden. Dieser Spieß eignet sich optimal für gesellige Abende zu Hause oder auch für den Party-Service.

Deklarations-Empfehlung: 89 % Rindfleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze und Kräuter (u.a. Kumin, Knoblauch), Stabilisator: Diphosphate, Dextrose.

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.

Hier geht's zum Download

