

# ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «НУБА-МЮРБИН» ФИРМЫ «НУБАССА»



**Nubassa**  
Gewürzwerk

**ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «НУБА-МЮРБИН» (арт.435000)** - используется при приготовления **ШАШЛЫКОВ**, говядины, гуляша, стейка, куриных окороков и других кусковых мясопродуктов, которые будут реализовывать как в виде полуфабрикатов, так и в готовом виде. Добавка позволяет сохранить сочность и нежность изделия, при этом повысить выход готового продукта от 18 до 30%, что зависит от качества мяса и желаемого выхода. Для увеличения выхода возможно инъектировать **свинину и говядину до 30%, индюшку и курицу до 18%, но не обязательно!**

Мясо, обработанное раствором «Нуба-Мюрбин», может далее обрабатываться как свежее мясо: приправляется, маринуется, жарится на сковороде или на гриле. К мясу, обработанному «Нуба-Мюрбин», могут добавляться все виды маринадов или специи для гриля.

**Состав:** соль пищевая, глюкоза, регуляторы кислотности Е 331 цитрат натрия, Е 262 ацетат натрия, Е 500 карбонат натрия, антиоксиданты: Е 300 аскорбиновая кислота, Е 316 изоаскорбат натрия, идентичный натуральному ароматизатор апельсина

**1. В сухом виде при перемешивании в мешалке** развести в 0,1 кг воды 15-25 г «Нуба-Мюрбин» из расчета на 1 кг мяса;  
**2. При шприцевании:** 1 кг «Нуба-Мюрбин» на 10 л воды.

## Преимущества при использовании «Нуба-Мюрбин»:

- «Нуба-Мюрбин» делает мясо сочным и нежным,
- уменьшает потери при жарке, стабилизирует цвет готового продукта,
- на витрине, мясо обработанное «Нуба-Мюрбин» и маринадами серии «Квиксофт», не теряет цвет до 5-ти суток,
- может использоваться для приготовления всех видов мяса (гуляш, стейк, куриные окорока и т.д.).

## Рецептура "Мясо-гриль" на "Нуба-Мюрбин" на 100 кг сырья:

Рецептура на 100 кг сырья:	
Мясо охлажденное (телятина, свинина)	100 кг
"Нуба-Мюрбин" арт. 435000	1,5 кг
Вода (холодная)	25 кг
Маринад на жировой основе "Квиксофт"	4 кг
<b>Всего:</b>	<b>130,5</b>
<b>Выход:</b>	<b>125%</b>



Нарезать мясо кусочками нужной величины (шашлык, мясо-гриль).

В сухом виде "Нуба-Мюрбин" смешивать с мясом до равномерного распределения. Добавить холодную воду и перемешать в течение 5-10 мин.

Направить мясо на созревание в холодильную камеру на 3-5 часа, в зависимости от размера кусков, перемешивать 2-3 раза.

После впитывания мясом влаги, добавить маринады (или специи), перемешать до равномерного распределения и выдержать дополнительно еще около 30 минут.

Мясо, обработанное «Нуба-Мюрбин», следует обрабатывать как свежее мясо: приправлять, мариновать, жарить на сковороде (на гриле) или маринованное мясо направить на упаковку и продажу.