

Каталог сырой продукции



ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика»
Республика Беларусь, 211312, Витебская
область, Витебский район, д.Тригубцы, д. 1А,
п/о Руба-2 Тел.: приемная (+375 212) 694-777
e-mail: broiler_vit@tut.by, broiler_vit@mail.ru



www.Ganna.by



+10 лучших
рецептов от «Ганны»



Содержание

1. Мясо птицы и части тушек
цыплят-бройлеров.....5-10
2. «Румяный Гриль»
Полуфабрикаты быстрого приготовления
из мяса птицы11-14
3. «Домашняя кухня»
Полуфабрикаты из мяса птицы..... 15-20
4. «Машлыки»
Полуфабрикаты быстрого приготовления..... 21-22

ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» – это предприятие стабильное и эффективно развивающееся, которое делает ставку на современные уникальные технологии, выпуск широкого ассортимента высококачественной продукции из мяса птицы и удовлетворение самых изысканных вкусов потребителей и настоящих гурманов. Мы работаем на рынке продуктов питания более 35 лет. И мы гордимся тем, что смогли создать стабильное, успешное предприятие.

Начиная с конца 90-х, был создан новейший высокотехнологичный перерабатывающий комплекс, сформирована команда единомышленников, нацеленных на результат, определена стратегия развития предприятия, ориентированная на предвосхищение потребностей покупателей и постоянное расширение ассортимента выпускаемой продукции. Индивидуальность и оригинальность торговой марки «Ганна» делает продукцию ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» узнаваемой и вызывает доверие не только в родной Беларуси, но и за ее пределами. Торговая марка «Ганна» – это гарантия высокого качества и изысканного, неповторимого вкуса продукции из мяса птицы.

*Хозяйки нам
доверяют!*



Рецепт от «Танни» «Курица на банке»

Состав

Цыпленок-бройлер ПМ «Танна», чеснок - 2-3 зубчика, майонез, соль, свежемолотый перец, паприка (по-желанию), 2 лавровых листа, 3-4 горошины душистого перца

Приготовление

Курицу снаружи и внутри хорошо натереть солью, перцем, чесноком и майонезом. В 500-граммовую бутылку налить воду на 2/3 объема бутылки. В воду положить лавровый лист и горошины перца. На бутылку сверху "посадить" курицу. Ножки и крылышки обвязать нитками, чтобы тушка была более компактной. Бутылку с курицей поставить в сковородку или глубокую металлическую емкость с небольшим количеством воды (чтобы жир с курицы стекал в воду, иначе жир будет гореть). Поставить курицу в холодную (!) духовку на решетку и запекать при температуре -180°C - 1,5 часа (в зависимости от веса курицы). Готовность проверяется деревянной палочкой (проколоть палочкой самое мясистое место), если из места прокола вытекает прозрачный сок - мясо готово, если красная жидкость - продолжать готовить. * Если курица еще не готова, но начинает подгорать сверху, нужно прикрыть верх фольгой. Приятного аппетита!



Мясо птицы - тушки и части тушек цыплят-бройлеров

Название продукции	Охлажденная продукция	Замороженная продукция	
Тушка цыпленка-бройлера I сорта тушка потрошенная	 0...+2°C  8 суток  п/э пакет	не выше минус 18°C 12 месяцев п/э пакет	
Грудка цыпленка-бройлера	 0...+2°C  8 суток  лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Филе цыпленка-бройлера	 0...+2°C  8 суток  лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Задняя четвертина цыпленка-бройлера	 0...+2°C  8 суток  лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Крыло цыпленка-бройлера	 0...+2°C  8 суток  лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	

Рецепт от «Танни» «Лазанья с куриным филе и грибами»

Состав: листы лазаньи 250 гр., филе цыпленка-бройлера 700 гр., лук 200 гр., грибы (шампиньоны) 500 гр., сыр 300 гр., растительное масло 50 мл, соль, перец

Томатный соус: помидоры 500 гр., зелень (петрушка, укроп, базилик, тимьян, мята)

Соус «Бешамель»: сливочное масло 100 гр., молоко 1 литр, мука 100 гр., соль, перец

Приготовление: лук, филе цыпленка-бройлера, грибы мелко нарезать. Нарезанный лук обжарить на разогретой сковороде. Добавить филе, обжаривать 5-6 минут. Добавить грибы к луку и курице, посолить, поперчить. Жарить минут 15-20.

Готовим соус «Бешамель». На сковороде растапливаем сливочное масло. В него добавляем 5 столовых ложек муки, помешивая, готовим на медленном огне 5-7 минут. Добавляем литр молока, непрерывно помешивая, готовим, пока соус не загустеет до консистенции жидкой сметаны. Добавляем соль и черный молотый перец.

Готовим томатный соус. Помидоры, надрезав, ошпариваем кипятком и снимаем кожицу. Измельчаем их в блендере вместе с зеленью, солью и перцем.

В форму для запекания выложить в один слой листы лазаньи, чтобы они покрывали дно, сверху укладываем половину начинки. Выложить половину соуса «Бешамель». Затем укладываем еще слой лазаньи, оставшуюся начинку и остатки соуса. Опять выкладываем листы лазаньи. Заливаем все это томатным соусом и ставим лазанью в духовку, разогревая до 180 градусов. Готовим 20 минут. Пока лазанья готовится, натираем на крупной терке сыр твердых сортов. Через 20 минут посыпаем лазанью тертым сыром и ставим в духовку еще на 15-20 минут. Приятного аппетита!



Мясо птицы - тушки и части тушек цыплят-бройлеров

Название продукции	Охлажденная продукция	Замороженная продукция	
Голень цыпленка-бройлера	0...+2°C 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Бедро цыпленка-бройлера	0...+2°C 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Окорочок цыпленка-бройлера	0...+2°C 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Микс цыпленка-бройлера (бедро, крыло, голень)	0...+2°C 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Микс цыпленка-бройлера (филе, голень, крыло)	0...+2°C 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	

Рецепт от «Танны» «Куриные крылышки в соево-имбирном маринаде»

Состав

куриные крылышки - 1 кг, соевый соус - 3 столовых ложки, имбирь молотый - 1 чайная ложка (или небольшой кусочек тертого на терке свежего имбиря), мед жидкий - 1 столовая ложка, растительное масло - 2 столовых ложки, чеснок - 1-2 зубчика, свежемолотый перец

Приготовление

Куриные крылышки вымыть и хорошо обсушить. Приготовить маринад: в миске смешать соевый соус, мед, растительное масло, имбирь, рубленый чеснок, свежемолотый перец - все хорошо перемешать, чтобы мед полностью растворился. Крылышки хорошо намочить маринадом, сложить "треугольниками", положить в миску и залить маринадом. Убрать крылышки в холодильник на 2-3 часа (лучше на ночь) и изредка переворачивать их в маринаде. Сковороду хорошо разогреть с небольшим количеством растительного масла и выложить крылышки. Обжарить их с двух сторон до золотистой корочки. Затем залить оставшимся маринадом и поставить - на 8-10 минут в нагретую до -180°C духовку. Готовые крылышки вынуть из духовки, дать постоять - 5-7 минут и подавать, посыпав зеленью.

Мясо птицы - тушки и части тушек цыплят-бройлеров/ Субпродукты птичьи

Название продукции	Охлажденная продукция	Замороженная продукция	
Набор для супа из цыпленка-бройлера (пояснично-кресцовая и спинно-лопаточные части тушки с крыльями)	$0...+2^{\circ}\text{C}$ 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 12°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Спинка цыпленка-бройлера	$0...+2^{\circ}\text{C}$ 8 суток лоток, п/э пакет	не выше минус 18°C 6 месяцев лоток, п/э пакет	
Мышечный желудок цыплят-бройлеров	$0...+4^{\circ}\text{C}$ 70-80% 5 суток п/е емкость	не выше минус 12°C 4 месяца лоток, п/э пакет, п/е емкость	
Сердце и печень цыплят-бройлеров	$0...+4^{\circ}\text{C}$ 70-80% 5 суток п/е емкость	не выше минус 12°C 4 месяца лоток, п/э пакет, п/е емкость	
Шеи цыплят-бройлеров	$0...+4^{\circ}\text{C}$ 70-80% 5 суток п/е емкость	не выше минус 12°C 4 месяца лоток, п/э пакет, п/е емкость	



Полуфабрикаты быстрого приготовления из мяса птицы

Рецепт от «Ганны»

«Куриные бедрышки в грейпфрутовом маринаде»

Состав

4 куриных бедрышка, соль, молотый черный перец, 3 красных грейпфрута, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, 250 мл бульона.

Приготовление

Куриные бедрышки вымыть, обсушить, равномерно натереть солью и молотым черным перцем. Выжать сок из 2 грейпфрутов. замариновать в нем мясо птицы на 2 ч. Нагреть духовку до 200°. Куриные бедрышки выложить на смазанный жиром противень и запекать в течение 30 мин. Лук и морковь очистить и нарезать небольшими кубиками и кусочками соответственно. Разогреть в сковороде сливочное масло, потушить в нем, помешивая, кубики репчатого лука. Добавить морковь, соль и молотый черный перец. Затем подлить в сковороду грейпфрутовый маринад и бульон, тушить в течение 5 мин. Очистить оставшийся грейпфрут, разделить на дольки, удалить пленки, нарезать мякоть крупными кусочками. Овощи в маринаде посолить и поперчить по вкусу, добавить туда кусочки грейпфрута и быстро разогреть. Подать с куриными бедрышками, украсив листиками пряной зелени.



Название
продукции

Охлажденная
продукция

Замороженная
продукция

Цыплята-гриль

«По-домашнему»

полуфабрикат для быстрого приготовления из мяса птицы мяскокостный

тушка цыпленка-бройлера, вода, соль, пищевые добавки (в том числе экстракты специй: перец черный, сельдерей, гвоздика), специи (базилик, чеснок, тмин, паприка, черный перец)



+2...+6 °C

не выше
минус 18 °C



5 суток

3 месяца



п/э пакет

п/э пакет



Цыпленок-бройлер

в маринаде «Для Гриля»

полуфабрикат из мяса птицы быстрого приготовления фирменный мяскокостный крупнокусковой

полутушка цыпленка-бройлера, соль, пищевая добавка, маринад (масло подсолнечное, специи (паприка, перец чили, лук, мускатный орех, чеснок, перец черный))



0...+4 °C

не выше
минус 10 °C



70-80%

—



7 суток

30 суток



вакуум,
п/е емкость

п/е емкость



Филе цыпленка-бройлера

в маринаде «Для Гриля»

полуфабрикат из мяса птицы быстрого приготовления фирменный бескостный порционный

филе цыпленка-бройлера, соль, пищевая добавка, маринад (масло подсолнечное, специи (паприка, перец чили, лук, мускатный орех, чеснок, перец черный))



0...+4 °C

не выше
минус 10 °C



70-80%

—



7 суток

30 суток



вакуум,
п/е емкость

п/е емкость



Крыло цыпленка-бройлера

в маринаде «Для Гриля»

полуфабрикат из мяса птицы быстрого приготовления фирменный мяскокостный порционный

крыло цыпленка-бройлера, соль, пищевая добавка, маринад (масло подсолнечное, специи (паприка, перец чили, лук, мускатный орех, чеснок, перец черный))



0...+4 °C

не выше
минус 10 °C



70-80%

—



7 суток

30 суток



вакуум,
п/е емкость

п/е емкость



Цыпленок Табака от Ганны

полуфабрикат кусковой из мяса птицы быстрого приготовления

тушка цыпленка-бройлера, соль, пищевая добавка, перец черный молотый, чеснок сушеный



0...+6 °C

не выше
минус 8 °C



7 суток

3 месяца



вакуум,
п/е емкость

п/е емкость



Рецепт от «Танны» «Крылышки «Золотистые»»

Состав:

куриные крылышки - 500г, мед - 1 ч.л., горчица - 3 ч.л.,
белое сухое вино - 1-2 ст.л., соус табаско - 5 г., соль

Приготовление:

Крылышки посолить, обмакнуть в соус, обжарить на сковороде до золотистой корочки и довести до готовности в духовке. Готовим соус: 1 чайная ложка меда, 3 чайных ложки горчицы, 1-2 стол. ложки белого сухого вина, несколько капель соуса табаско. Приятного аппетита!



Полуфабрикаты быстрого приготовления из мяса птицы

Название и состав
продукции

Охлажденная
продукция

Замороженная
продукция

**Бедро цыпленка-бройлера
в маринаде «Для Гриля»**
полуфабрикат из мяса птицы
быстрого приготовления,
мясокопный, порционный



0...+4 °С

не выше
минус 10 °С



70-80%



7 суток

30 суток



вакуум,
п/е емкость

п/е емкость

бедро цыплят-бройлеров, соль,
пищевая добавка, маринад (масло
подсолнечное, специи (паприка, перец
чили, лук, мускатный орех, чеснок,
перец черный))



**Голень цыпленка-бройлера
в маринаде «Для Гриля»**
полуфабрикат из мяса птицы
быстрого приготовления,
мясокопный, порционный



0...+4 °С

не выше
минус 10 °С



70-80%



7 суток

30 суток



вакуум,
п/е емкость

п/е емкость

голень цыплят-бройлеров, соль,
пищевая добавка, маринад (масло
подсолнечное, специи (паприка, перец
чили, лук, мускатный орех, чеснок,
перец черный))



Собираетесь на природу?

Тогда «Румяный гриль» от Танны – то, что Вам нужно для отличного отдыха! «Румяный гриль от Танны!» - это сочное мясо цыплят-бройлеров в оригинальном пряном маринаде для приготовления на углях без лишних хлопот! Филе, крыло, бедро, голень и цыпленок уже готовы к приготовлению, осталось только выложить их на решетку, довести до готовности и наслаждаться пикантным незабываемым вкусом. И не забудьте про овощи! С ними вкуснее! Приятного аппетита!



Рецепт от «Танны» «Узелки из блинов с начинкой»

Состав для блинов:
1 + 2/3 стакана муки, 4 стакана молока, 4 ч. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли,
1 яйцо, 1/2 ч. ложки соды, 3 ст. ложки растительного масла

Состав для начинки:
фарш «Нежный» ТМ «Танна» – 500 гр., 1-2 луковицы, 300 гр шампиньонов,
майонез, соль по вкусу, зеленый лук

Приготовление:
Яйцо, соль, сахар, растительное масло и соду хорошо размешать. Добавить
1/2 стакана муки и тщательно размешать. Долить 2/3 стакана молока и
снова размешать. Провести эти действия еще дважды (можно размешивать
при помощи миксера). После этого разбавить тесто молоком до нужной конси-
стенции и пожарить блины. Готовые блины сразу накрывать крышкой. Фарш
«Нежный» обжарить с луком. Смешать с обжаренными грибами, посолить и по-
перчить по вкусу. По желанию добавить майонез и немного тертого сыра.
Теплую начинку выкладывать на середину блина и завязывать «узелки» перыш-
ком лука.



Полуфабрикаты из мяса птицы

Название и состав продукции	Охлажденная продукция	Замороженная продукция
«Каштанчики» полуфабрикаты рубленные из мяса птицы мясные панированные мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыплят-бройлеров, пшеничная клетчатка, меланж, сухари панировочные, соль, пищевая добавка, лук сушеный	 +2...+6 °C  7 суток  лоток	не выше минус 18 °C 90 суток лоток
«Биточки из филе люкс» полуфабрикаты рубленные из мяса птицы мясные панированные мясо кусковое грудной части цыплят-бройлеров, мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный, сухари панировочные, меланж, соль, пищевая добавка (приправа: лук репчатый-сушеный порошок, перец черный молотый, перец душистый молотый, кориандр молотый)	 +2...+6 °C  7 суток  лоток	не выше минус 18 °C 90 суток лоток
Котлета «Смачная люкс» полуфабрикат рубленный из мяса птицы мясной панированный мясо механической обвалки куриное, жир-сырец куриный, пшеничная клетчатка, вода питьевая, лук сушеный, сухари панировочные, соль, пищевая добавка (в том числе специи: горчичное семя, имбирь, лук, кориандр, чеснок, кардамон, перец чили, тмин, гвоздика, красный перец)	 +2...+6 °C  7 суток  лоток	не выше минус 18 °C 90 суток лоток
Фарш «Куриный» полуфабрикат рубленный из мяса птицы мясо механической обвалки куриное, соль, перец черный молотый	 —  —  лоток	не выше минус 12 °C 30 суток лоток
Фарш «Котлетный» полуфабрикат рубленный из мяса птицы мясо механической обвалки куриное, вода, пшеничная клетчатка, соль, пищевые добавки (экстракты натуральных пряностей: гвоздика, имбирь, кардамон, корица, кориандр, красный перец, черный перец, мацисс, лимон, душистый перец)	 —  —  лоток	не выше минус 18 °C 3 месяца лоток
Мясо кусковое окорочков цыпленка-бройлера без кожи продукты разделки и обвалки мяса птицы	 0...+4 °C  48 часов  лоток	не выше минус 12 °C 3 месяца лоток



Рецепт от «Танны» «Куриное филе на гриле»

Состав:

1,5 кг куриного филе, базилик, орегано, петрушка, 100 г помидоров, консервированных в масле, цедра лимона, цедра 1 лайма, цедра 1 грейпфрута, масло оливковое 1 ст. л., соль, черный перец

Для соуса: масло оливковое 4 ст. л., сок 1 лимона

Приготовление:

Филе вымыть, обсушить, сложить в большую миску. Базилик, орегано и петрушку очень крупно порубить. Помидоры мелко нарезать. Цедру измельчить. Добавить все подготовленные ингредиенты маринада к курице, влить масло и как следует перемешать. Накрыть миску пищевой пленкой, поместить в холодильник. Оставить на 2 суток. Время от времени перемешивать содержимое миски.

Разогреть мангал. Очистить филе от крупных фрагментов маринада, положить на решетку. Готовить 5 мин., затем перевернуть и готовить еще 4 мин. Украсить свежими овощами и фруктами.



Полуфабрикаты из мяса птицы

Название и состав
продукции

Охлажденная
продукция

Замороженная
продукция

Колбаски сырые «Для Гриля»

полуфабрикат из мяса птицы
мясной рубленый

мясо механической обвалки куриное,
мясо кусковое окорочков цыплят-бройлеров,
жир-сырец куриный, крахмал, смесь специй
(соль, специи: базилик, чеснок, тмин,
паприка, черный перец), соль, пищевые
добавки, чеснок гранулированный



+2...+6 °C



4 суток



п/е емкость

не выше
минус 8 °C

2 месяца

п/е емкость



«Колбаски домашние»

полуфабрикат из мяса птицы
рубленый

мясо кусковое окорочков цыплят-бройлеров,
жир-сырец куриный, крахмал, соль,
пищевая добавка (в том числе специи (перец
черный молотый, тмин в зернах, лавровый
лист молотый, чеснок гранулированный))



0...+4 °C



4 суток



п/е емкость

не выше
минус 10 °C

2 месяца

п/е емкость



«Колбаски Белорусские»

полуфабрикат из мяса птицы
рубленый

мясо механической обвалки куриное,
мясо кусковое грудной части цыплят-бройлеров,
жир-сырец куриный, соль,
пищевая добавка (в том числе специи (перец
черный молотый, тмин в зернах,
лавровый лист молотый, чеснок
гранулированный))



0...+4 °C



4 суток



п/е емкость

не выше
минус 10 °C

2 месяца

п/е емкость



«Ножка в дорожку люкс»

полуфабрикат из мяса птицы
фаршированный

мясо цыплят-бройлеров кусковое,
мясо механической обвалки куриное,
кожа для фарширования цыплят-бройлеров,
жир-сырец куриный,
кожа тушки цыплят-бройлеров, соль,
пищевые добавки, специи (перец черный,
тмин, петрушка, орегано, паприка, кориандр,
сельдерей, имбирь, тимьян, мускатный
орех, чеснок)



0...+4 °C



85-95%



7 суток



вакуум,
п/е емкость

не выше
минус 12 °C

60 суток

п/е емкость



Крыло «Нежное»

полуфабрикат кусковой
из мяса птицы фаршированный

крыло цыпленка-бройлера,
мясо цыплят-бройлеров кусковое,
кожа цыплят-бройлеров, вода,
пищевая добавка, хлопья паприки красной,
тмин, кориандр, семена горчицы, листья
петрушки, хлопья чеснока сушеного,
карри, смесь сушеных овощей (лук,
паприка), экстракт грибов, соль



0...+6 °C



7 суток



вакуум,
п/е емкость

не выше
минус 8 °C

3 месяца

п/е емкость



Рецепт от «Танны» «Котлеты из куриной печени»

Состав:

300 г куриной печени, 2-3 головки лука, 2 яйца, рубленая зелень (базилик, кинза), перец, соль.

Приготовление:

Куриную печень пропустить через мясорубку с луком, добавить соль, перец черный, рубленую зелень (базилик, кинза), пару яиц. Если фарш получился слишком сочным, можно добавить чуть-чуть сухарей или муки. Котлеты обваляйте в тертом белом хлебе или панировочных сухарях. Обжарить котлеты на разогретой с растительным маслом сковороде до румяной корочки. Приятного аппетита!



Полуфабрикаты из мяса птицы

Название и состав продукции	Охлажденная продукция	Замороженная продукция
«Домашнее лакомство» полуфабрикат рубленый из мяса птицы фаршированный рулет мясо механической обвалки куриное, кожа тушки цыпленка-бройлера, мясо цыплят-бройлеров кусковое, соль, пищевая добавка (в том числе приправа (хлопья паприки красной, тмин, кориандр, семена горчицы, листья петрушки, хлопья чеснока сушеного, карри, хлопья паприки зеленой, красной, хлопья лука сушеного, листья петрушки, перец черный, кориандр, базилик))	0...+6 °C 7 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 8 °C 3 месяца п/е емкость
«Гуляш с грибной приправой» полуфабрикат быстрого приготовления из мяса цыпленка-бройлера бескостный мясо кусковое цыпленка-бройлера, соль, пищевая добавка (в том числе приправа грибная, сушеные грибы, лук, морковь, паприка, корень сельдерея, экстракты пряностей)	0...+4 °C 70-80% 7 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 12 °C — 60 суток п/е емкость
«Жаркое по-домашнему» полуфабрикат бескостный для быстрого приготовления из мяса птицы мясо птицы кусковое цыплят-бройлеров, крахмал, смесь специй (соль, базилик, чеснок, тмин, паприка, перец черный), пищевая добавка (в том числе чеснок, кориандр)	+2...+6 °C 7 суток п/е емкость	не выше минус 18 °C 3 месяца п/е емкость
«Голень Пикантная в маринаде» полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров быстрого приготовления голень цыпленка-бройлера, соль, пищевая добавка (в том числе специи (перец, чеснок)), маринад (масло подсолнечное, пряности (сладкий перец, острый перец, черный перец, чеснок))	0...+2 °C 5 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 12 °C 3 месяца п/е емкость
Фарш «Нежный» полуфабрикат из мяса птицы рубленый мясо механической обвалки куриное, мясо кусковое цыплят-бройлеров, кожа тушки цыплят-бройлеров, крахмал, соль, пищевая добавка, пряно-ароматическая приправа (пряности (сладкий перец, острый перец, чеснок, имбирь, корица), натуральные ароматические вещества)	 	не выше минус 18 °C 3 месяца п/е емкость



Рецепт от «Танны» «Шашлык по-Верховски»

Состав:

1 кг шашлыка из мяса птицы «Ароматный для пикника» или «Шашлык из филе премиум», несколько крупных головок репчатого лука, 2 лимона, набор специй для шашлыка, соль по вкусу

Приготовление:

В емкость с шашлыком выжать сок двух лимонов, добавить нарезанный крупными дольками лук, специи и соль по вкусу. Все перемешать и добавить родниковой воды. Мясо в маринаде держать около часа. За это время приготовить горящие древесные угли.

Нанизать на шампуры куски мяса, чередуя с дольками лука, поставить на жаровню. Маринад слить в емкость, которая позволяла бы окунать в нее шампуры с мясом. Периодически каждый шампур окунать в маринад (обычно шашлык сбрызгивают маринадом, но в этом случае угли могут погаснуть) и поворачивать для равномерного приготовления. Если использовать этот способ приготовления, то мясо над углями не сохнет, а лук не сгорает.

Полуфабрикаты быстрого приготовления

Название и состав продукции	Охлажденная продукция	Замороженная продукция	
«Шашлык из филе премиум» полуфабрикат быстрого приготовления из мяса цыпленка-бройлера бескостный филе цыплят-бройлеров, маринад: вода, масло подсолнечное, пищевая добавка (пряности: паприка красная, чеснок, лук, тмин, перец черный, розмарин, базилик), рассол: вода питьевая, соль, пищевая добавка	0...+4 °С 70-80% 7 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 12 °С — 3 месяца п/е емкость	
«Шашлык Элитный» полуфабрикат из мяса птицы быстрого приготовления фирменный бескостный мелкокусковой филе цыплят-бройлеров, рассол: пищевая добавка, вода питьевая, соль, маринад: вода, масло подсолнечное, пищевая добавка (пряности: паприка, перец, кориандр, чили, пассированный лук),	0...+4 °С 70-80% 7 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 10 °С — 3 суток п/е емкость	
«Шашлык ароматный для пикника» полуфабрикат быстрого приготовления из мяса цыпленка-бройлера бескостный мясо кусковое окорочков цыплят-бройлеров без кожи, рассол: вода питьевая, соль, пищевая добавка, маринад: вода, масло подсолнечное, пищевая добавка (в том числе пряности: орегано, базилик, розмарин, паприка, чеснок, соль)	0...+4 °С 70-80% 7 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 12 °С — 3 месяца п/е емкость	
«Шашлык из куриных бедрышек» полуфабрикат из мяса цыпленка-бройлера быстрого приготовления фирменный кусковой мясокостный порционный бедро цыплят-бройлеров с кожей, рассол: вода питьевая, соль, пищевая добавка, маринад: вода, масло подсолнечное, пищевая добавка (в том числе пряности: паприка, перец, кориандр, чили, пассированный лук)	0...+4 °С 70-80% 7 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 12 °С — 3 месяца п/е емкость	
«Шашлык дачный с косточкой в маринаде» полуфабрикат быстрого приготовления из мяса цыпленка-бройлера мясокостный бедро цыплят-бройлеров, маринад: добавки (соль, пряности сладкого перца и чеснока, натуральные ароматические вещества сладкого перца и чеснока), рассол: вода, соль, комплексная пищевая добавка	0...+2 °С 5 суток вакуум, п/е емкость	не выше минус 12 °С 3 месяца п/е емкость	

Полезные советы:

Мангал для шашлыков должен быть с поддоном и прорезями для обеспечения тяги и отдачи пара. Дрова для приготовления шашлыков должны быть обязательно сухими.

Рецепт от «Танны» Десерт «Клубничный»

А вот и комплимент от шеф-повара - Десерт «Клубничный». Его вы можете попробовать в наших фирменных кафе «У Танны» или поэкспериментировать дома.

Состав:
Сметана - 100 г., сахарная пудра - 40 г., свежая или консервированная клубника - 150 г.

Приготовление:
Сметану с сахарной пудрой взбиваем миксером 2-3 минуты. Клубнику нарезаем дольками или кружочками и добавляем в получившиеся взбитые сливки. Десерт украшаем листочками мяты, смородины или малины.
Приятного аппетита!



У ТАННЫ КАФЕ

- Бизнес-ланч
- Холодные закуски
- Супы
- Горячие блюда из мяса
- Горячие блюда из рыбы и морепродуктов
- Блюда белорусской кухни
- Постные блюда
- ПIZZA
- Десерты
- Алкогольные и безалкогольные напитки

У ТАННЫ КАФЕ



Кафе «У Танны», г. Витебск, пр-т Людникава, 16, 80212-55-22-55

Кафе «Приозерный двор «У Танны», Витебский район, п. Должа, 80212-69-01-35

Ресторан «У Танны», г. Витебск, Московский пр-т, 99, 80212-43-96-16

Надеемся, что Вам понравится готовить по нашим рецептам!
Основные ингредиенты для приготовления Вы сможете приобрести
в фирменных магазинах «Танна»:

«Танна» №1 г. Витебск, Руба-2 ул. Школьная, 16, 80212-29-03-32

«Танна» №2 г. Витебск, пр-кт Людникава, 16, 80212-55-12-81

«Танна» №3 г. Витебск, пр-кт Черняховского, 42, 80212-58-77-22

«Танна» №4 г. Витебск, пл. Ленина, 73/2, 80212-48-57-39

«Танна» №5 г. Витебск, ул. Чкалова, 3, 80212-64-35-58

«Танна» №7 г. Новолуцк, ул. Набережная, 11а, 802133-6-91-51

«Танна» №8 г. Витебск, ул. Терцена, 29, 80212-67-35-17

«Танна» №9 г. Витебск, ул. Тагарина, 98а, 80212-43-17-16

«Танна» №10 г. Витебск, ул. В. Интернационалистов, д.1,
корп. 3, 80212-25-51-25

«Танна» №11 г. Городок, ул. Воровского, 3, 802139-527-26

«Танна» №12 г. Орша, ул. Семенова, 58, 802162-245-14

«Танна» №13 г. Дубровно, ул. Красноармейская, 12, 802137-40-339

«Танна» №14 г. п. Шумилино, ул. Ленинская, 15, 802130-519-08

«Танна» №15 г. Полоцк, ул. Космонавтов, 77, 80214-48-22-92

«Танна» №16 г. Новополоцк, ул. Молодежная, 135, 80214-32-80-89

«Танна» №17 г. Витебск, ул. Чкалова, 30а, 80212-27-68-63

«Танна» №18 г. п. Лозно, ул. Ленина, 87, 802138-4-22-33

«Танна» №19 г. Витебск, ул. Шрадера, 3/1, 80212-42-60-66

«Танна» №20 г. Лепель, ул. Калинина, 90б, 802132-4-44-59

«Танна» №21 г. Орша, пр-т Текстильщиков, 20-62, 80216-50-81-12

«Танна» №22 г. Торки, пр-т Интернациональный, 16, 802233-7-29-77

