



Mini Kebab

Sabor internacional, técnica impecable.

Con Gusto Garantizado, puedes ofrecer una versión mini de esta preparación tan popular, con una jugosidad y un sabor que sorprenderán a tus clientes. La clave está en la calidad de los ingredientes y en el proceso de elaboración, donde cada detalle cuenta para asegurar un producto final excelente.

Ingredientes

		Kilos
Carnes, grasas y otros		
	CONTRAMUSLOS DE POLLO	10
15%	Agua	1,500
3%	Aceite	0,300
118%	TOTAL	11,800

		Kilos
Especias, tripas y otros		
Gr/Kg		
22	MARINADOR FUNCIONAL 283	0,220
15	SABORSAN 403 KEBAB POLLO	0,150

RECETA PROFESIONAL: MINI KEBAB DE POLLO

INGREDIENTES Y PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Materia prima

Seleccionamos **contramuslos de pollo sin hueso y con piel**, ideales por su equilibrio entre jugosidad y sabor.

2. Preparación de la papilla

Elaboramos una papilla con **agua fría (entre 0 y 3 °C) y SCM Marinador Funcional 283**, que actúa como potenciador de jugosidad y estabilidad microbiológica. El “sabor” lo incorporamos gracias al **SABORSAN 403 Kebab Pollo**, una mezcla de especias equilibrada que aporta el característico toque kebab, lleno de matices.

3. Masajeado

Masajeamos la carne hasta lograr la **absorción total** de la papilla, lo que garantiza una textura tierna y homogénea.

4. Aceite y montaje

Finalizamos el masaje añadiendo el **aceite vegetal**, que ayuda a conservar la humedad durante la cocción. Luego, pinchamos los trozos de carne en brochetas o montamos directamente en formato mini rulo, simulando un pequeño kebab tradicional.

5. Cocinado

Asamos en **horno de convección a 160 °C con un 50% de humedad** durante una hora. Después, subimos a **180 °C en calor seco durante 15 minutos**, para sellar los jugos y dorar la superficie.

Recomendación técnica:

Trabaja siempre con la carne y el agua lo más próximas posible a los 0 °C, utilizando agua declorada. Esto mejora la estabilidad del producto final y asegura una manipulación segura.

Más allá de una receta: una solución versátil y rentable

Gracias a los ingredientes de Gusto Garantizado, puedes ofrecer en tu mostrador un producto innovador, jugoso y con todo el sabor de las cocinas del mundo. Además, su formato mini lo convierte en una opción ideal tanto para venta directa como para restauración o propuestas para llevar.



gusto
garantizado

+ *eficiente*
+ *sabor*
+ *ahorro*
+ *tierno*

HAZ CLIC
para que
podamos
ayudarte

91 644 45 70

info@gustogarantizado.es