

Instrucciones de uso del pan rallado

1. Usos aplicables

Adecuado para recubrir diversos alimentos fritos y crear una capa exterior crujiente, incluyendo pollo frito, pescado, camarones, filetes de pollo empanados, chuletas de cerdo empanadas, brochetas de verduras, carne crujiente y otros productos fritos.

2. Procedimientos generales de operación

Paso 1: Preparación de los alimentos

Limpie los ingredientes, córtelos en tamaños adecuados y elimine el exceso de humedad. Marine previamente según los requisitos de sabor, si es necesario.

Paso 2: Rebozado o recubrimiento con humedad (opcional)

Sumerja los ingredientes en huevo batido, agua o masa de rebozado para mantener la superficie húmeda y mejorar la adherencia del pan rallado.

Paso 3: Recubrimiento con pan rallado

Cubra uniformemente la superficie de los ingredientes con pan rallado. Presione suavemente para asegurar que las migas queden bien adheridas y no se desprendan durante la fritura.

Paso 4: Reposo

Deje reposar los ingredientes recubiertos durante 3–5 minutos para mejorar la estabilidad de la capa de empanizado.

Paso 5: Proceso de fritura

Fría a una temperatura del aceite de 160–180 °C hasta obtener un color dorado y una textura crujiente. Retire y escurra el exceso de aceite antes de servir.

3. Consejos clave de uso

- Evite temperaturas de aceite demasiado bajas, ya que pueden provocar una absorción excesiva de aceite y el desprendimiento del recubrimiento.
- Evite temperaturas excesivamente altas para prevenir que el pan rallado se queme.
- Dejar reposar los ingredientes empanizados antes de freír puede mejorar significativamente la adherencia y reducir la pérdida del recubrimiento.
- No utilice pan rallado que haya absorbido humedad, ya que puede afectar la textura y la apariencia final del producto.

4. Advertencias y precauciones

- Este producto es un ingrediente alimentario y está destinado únicamente al procesamiento de alimentos. No lo utilice para fines no alimentarios.
- No utilice el producto si está húmedo, apelmazado, presenta moho, tiene un olor extraño o ha cambiado de color después de abrirlo.
- Controle cuidadosamente la temperatura de fritura para evitar quemaduras y la formación de sustancias nocivas causadas por un sobrecalentamiento excesivo.
- Las personas alérgicas al trigo, cereales o especias deben evitar consumir alimentos preparados con este producto.
- Los niños deben utilizar este producto bajo la supervisión de un adulto para evitar quemaduras por aceite caliente.
- Siga las proporciones recomendadas y los procedimientos de procesamiento indicados. No añada ingredientes desconocidos sin autorización.

Nombre de la empresa: Henan Mr. Breeding Food Technology Co., Ltd.

Sitio web: <https://www.pankocrumbsdirect.com/>

Correo electrónico: manager@pankocrumbsdirect.com

Móvil/WhatsApp: +86 15237188606