



## ELABORACION DE 100 KG DE HAMBURGUESAS POLLO

La bolsa de 3Kg de integral rinde para elaborar 100 kg de hamburguesas.  
Contiene todo lo necesario, es decir, sabor, especias, fijador de color, ligante, carga y sal.

**FORMULA IDEAL:** 70 kg de carne pollo, 30 kg de grasa de cerdo o pollo.

**FORMA DE USO:** Se pica la carne fría, se agrega 3 kg del integral por cada 100 kilos de carne, con 1 litro de agua, mezclar bien y dar forma.

**RECOMENDACIONES:** Una vez terminadas las hamburguesas es preferible congelar las mismas.

### **USO DE CARGAS PROTEICAS PARA LA REDUCCION DE COSTOS: (HARINA DE SOJA TEXTURIZADA)**

Las proteínas de soja son de tan buena calidad como las de la carne, leche o huevos, con la ventaja de no contener colesterol ni ácidos saturados. Con la soja texturizada, se obtiene una importante reducción del costo, ya que su peso en seco absorbe como mínimo dos veces su peso en agua y aumenta el rendimiento de cocción por la retención del jugo de la carne del producto terminado.

Además de absorber el exceso de líquidos presentes, mejora la calidad, textura y sabor del producto final.

En hamburguesas se recomienda de 3 a 5 kg de soja texturizada mediana en 100kg de carne, con el agregado de 12 a 15 litros de agua.

### **SUGERIMOS EL USO DEL EXTENSOR A.J 51**

Contiene soja, gluten, saborizante, especias, fijador, ligante, y sal.

### **EXTENSOR DE HAMBURGUESA A.J 51 ( A BASE DE SOJA Y GLUTEN)**

62 kg. de Carne  
11.5 kg.de Grasa  
7.5 kg.de **EXTENSOR A.J 51**  
16 Lts.de Agua  
3 kg. de Integral para Hamburguesas  
-----  
100 kg producto terminado

