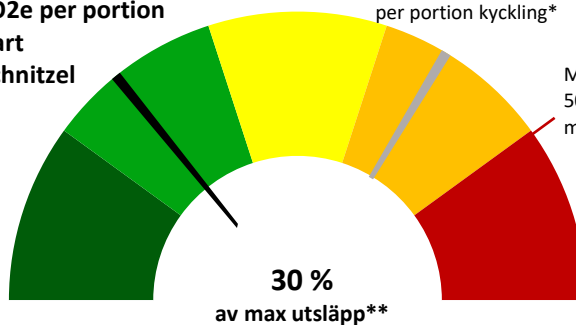


Klimatsmart kycklingschnitzel



Varav 60 % vegetabiliska proteiner

< 150 g CO2e per portion
klimatsmart
kycklingschnitzel



* Kyckling. Data från RISE, öppna listan
** Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO2e per måltid (RISE)

- 1. Blanda torrt
- 2. Vätska
- 3. Olja
- 4. Kycklingfärs

Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	2,2	kg
Salt	130	gram
Lökpulver	80	gram
Vitlökpulver	60	gram
Socketer	60	gram
Vitpeppar	17	gram
Vatten	2,4	kg
Tomatpure	60	gram
Vitvinsvinäger	28	gram
Dijonsenap	90	gram
Rapsolja	0,48	kg
Kycklingfärs	5,3	kg

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:
20 liter – 70 portioner
40 liter – 180 portioner
60 liter – 250 portioner
Stimmer 220 liter – 500 portioner

Instruktion:

- Blanda samtliga torra råvaror.
- Väg upp rapsoljan.
- Tillsätt vatten och övriga blöta kryddor/ingredienser och blanda tills degen gått ihop. Kör ej för länge då det blir svårt att få homogen blandning. Tillsätt omedelbart rapsoljan och knåda ordentligt till homogen blandning
- Tillsätt sedan kycklingfärsen och blanda försiktigt till homogen smet.
- Forma schnitzlar och vänd dessa i panko. Stek hastigt på stekbord i rikligt med olja.
- Tempa till 88 grader i 130 grader, 20 % fukt.