

Kimia Commercial Company

فرمولاسیون سالاد الویه

ردیف	نام محصول	درصد	مقدار در بچ ۵۰۰ کیلوگرم
1	مرغ بلانچ-رنده شده-تیغه خلال	10	50
2	نخودفرنگی - بلانچ	5	25
3	خیارشور- کیوب ۱*۱	14/6	73
4	سیب زمینی کیوب ۱*۱- بلانچ	50	250
5	هویج- خلال- بلانچ	2	10
6	مایونز	15	75
7	فلفل سفید	/3	1/5
8	آویشن	/2	1
9	پودرسیر	/5	2/5
10	استابیلایزر CR01	/2	1
11	استابیلایزر PE01	/2	1
12	نمک	1	5
13	آلبیمو	1	5
14	آب مرغ	-	افت با آب مرغ جبران شود

روش تولید:

ابتدا تمام مواد را طبق توضیحات زیر آماده سازی می نماییم. سپس همه ی مواد غیر از سس مایونز و ادویه ها را با هم میکس نموده وبعد از آن سس مایونز را افزوده و مواد را به خوبی با هم میکس می نماییم. سپس مواد را با احتساب ادویه ها و نمک و آلبیمو توزین نموده و افت را اندازه می گیریم. میزان آب افت را با آب مرغ صاف شده جبران می نماییم که باید آب مرغ را جوشاند و ادویه ها را در آب مرغ در حال جوش ریخت و به خوبی مخلوط کرد. سپس این مخلوط را به مواد دیگر افزوده و به خوبی میکس نموده تا ادویه ها در همه جای سالاد با هم مخلوط شوند. سپس در ظرف مورد نظرفیلر می نماییم و دربندی، و یخچال گذاری می کنیم **نحوه ی آماده سازی مرغ**: ابتدا گوشت مرغ قصابی شده را توزین نموده و سپس با تامبلر جوجه کباب تامبلر نموده و پس از توزین در سینی پهن می نماییم. پس از آن سینی را به بلانچر منتقل نموده و در فشار ۰.۶ بار به مدت ۳۰ دقیقه بلانچ کرده و سپس مرغ را با تیغه خلال شماره ۴۵ خلال می کنیم (مرغ تامبلر جوجه کباب) **نحوه آماده سازی سزیجات**: هویج را به خوبی شسته و پوست گیری شود و بعد از آن با تیغه خلال شماره ۴۵ خلال گردد. (وزن اولیه هویج خلال پس از بلانچ کردن) (حدوداً ۳ دقیقه) (حدوداً ۱/۴ کاهش میابد) - **نخود فرنگی منجمد** پس از یخ زدایی و توزین به مدت ۱۰ دقیقه بلانچ کرده تا به پخت کامل

Kimia Commercial Company

برسد. (وزن نخود فرنگی خام پس از حدودا ۱۰ دقیقه بلانچ ثابت یا به مقدار ناچیزی زیاد می شود) سیب زمینی ابتدا به خوبی شسته شود وبعد از آن پوست گیری شود و سپس با تیغه کیوب ۱*۱ کیوب، و پس از آن به مدت ۱۰ دقیقه بلانچ گردد تا به پخت کامل برسد. (وزن سیب زمینی کیوب و خام پس از حدودا ۱۰ دقیقه بلانچ تقریبا ثابت است) **خيار شور** در ابعاد ۱*۱ کیوب و بلانچ گردد.

مواد اولیه:

ردیف	نام محصول	کد تجاری	قیمت (کیلوگرم)
1	استابیلایزر CR01	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000
2	استابیلایزر PE01	شرکت بازرگانی کیمیا	290.000

*برای جبران وزن از اب مرغ استفاده می شود.

*تولید الویه با مرغ خام با پیاز و آب نیز می توان ۳۰ دقیقه در فشار ۰.۶ بار بلانچ کرد.

*استابیلایزرها را میکس کرده و همراه با ترکیبات دیگر بجز سس مایونز و ادویه ها اضافه کنید.

*انتخاب سس مایونز سلیقه ای می باشد. در پیوست همین فرمولاسیون، فرمولاسیون سس مایونز نیز ارسال می شود.