

Спосіб виробництва овочевого маринаду для напівфабрикатів з м'яса птиці включає сортування, миття та очищення овочевої сировини, до складу якої входять перець червоний стручковий гострий свіжий та часник свіжий, подрібнення підготовленої сировини з додаванням солі кухонної та прянощів хмелі-сунелі до пастоподібного стану, перемішування та фасування у герметичну тару. До складу маринаду додатково вводять суміш перцю солодкого червоного свіжого та перцю солодкого жовтого свіжого, при такому співвідношенні компонентів на одну порцію, г: перець солодкий червоний свіжий - 500,0, перець солодкий жовтий свіжий - 500,0, перець червоний стручковий гострий свіжий - 100,0, часник свіжий - 45,0, сіль кухонна - 10,0, прянощі хмелі-сунелі - 0,5. Подрібнення сировини здійснюють у кутері до отримання однорідної маси з розміром фракцій 2-5 мм. Після перемішування отриману масу витримують протягом 20-40 хв при температурі +4...+6 °С для стабілізації фізико-хімічних та органолептичних показників перед фасуванням.