

Prieskonių mišiniai

padažamas, užpilams, užtepėlėms, majonezui ar ant grotelių kepamai mėesai pagardinti

Maišykite su jogurtu, aliejumi, majonezu!

Mangų ir aitriųjų paprikų, žolelių ir česnakų bei Ranch style prieskonių mišinius

rekomenduojame maišyti su jogurtu, grietine, tepamuoju sūreliu tokiomis proporcijomis: pavyzdžiui, 500 ml grietinės ar jogurto ir 50 ml prieskonių mišinio. Skonio intensyvumas priklauso nuo to, kiek ilgiau prieskoniai kontaktuos su baziniu produktu: kuo ilgiau, tuo skonis labiau atsiskleis ir bus intensyvesnis. Sumaišius prieskonius su jogurtu ar grietine, būtina palaikyti šaltai bent 15 minučių, kad skoniai susidraugautų. Laikyti šaldytuve sandariai uždarytame indelyje ar uždengus maistine plėvele.

Raita prieskonių mišinys itin mėgstamas ir universalus, tinkamas naudoti ne tik indiškos virtuvės patiekaluose. Kuo ilgiau prieskoniai sąveikaus su jogurtu, grietine ar tepamuoju sūreliu, tuo skonis bus intensyvesnis, todėl eksperimentuokite su proporcijomis. Galite pabandyti 200 ml jogurto ir 12 ml prieskonių mišinio, kitą kartą – 300 ml jogurto ir 35 ml prieskonių mišinio.

Visi prieskonių mišiniai gali būti naudojami ir aliejiniame padaže. Rekomenduojama naudoti 50 ml alyvuogių aliejaus, 40–50 ml citrinų sulčių, 30 ml prieskonių mišinio *Raita*, *Ranch Style* ar kitokio.

Norėdami pagardinti majonežą pradėkite nuo 1 šaukšto prieskonių 250 ml majonezo. Palikite šaltai bent 15 minučių ir ragaukite, kad išgautumėte norimą skonio intensyvumą.

www.santamariaworld.com/lt/foodservice

PAULIG PRO padeda profesionalams kurti įvairius, tvarų ir sėkmingą verslą.



Mangų ir aitriųjų paprikų prieskonių mišinys, 680 g
Produkto kodas 101338



Žolelių ir česnakų prieskonių mišinys, 575 g
Produkto kodas 101284



Prieskonių mišinys Ranch Style, 650 g
Produkto kodas 101311



Prieskonių mišinys Raita, 700 g
Produkto kodas 101267