



Secreto de comercio chino de los cocineros de restaurante

Hacer tiernos, húmedas y jugosas carnes de salteado "Aterciopelado"!

Utilice adobo Seasoning los alimentos Starport Foods (356) – un adobo condimentado, seco y hay



Velvetized pollo en rodajas



Rodajas de pollo



Marinado de carne troceada



Aceite escaldado



Velvetized de ternera troceada

Condimento de adobo
Starport Foods
Marinate Seasoning 356



Proceso de Velvetization de condimento de adobo

- Marinating y Velvetizing de carne con el **Condimento de adobo de Starport** hace proteínas tiernas, jugosas y húmedas.
 - Petróleo-escaldado, "Velvetizing" de la carne, sella todas las superficies, manteniendo la humedad manteniendo y en rendimiento.
 - Carne de velvetized puede ser re-cooked en segundos en frituras wok, sobre la plancha, o en el microondas, mantener la textura aterciopelada.
 - Carne marinada crea textura aterciopelada cuando vapor cocina – para comidas gratuitas de aceite.
1. **Macerar:** De **10 libras.** de carne picada o en rodajas: mezclar **0.4 lb. (C 7/8).** **Condimento de adobo** (Starport 356), **1-1/4 C.** agua y **C 1.** aceite en un cuenco. Añadir a la carne, remover y macerar en contenedor cubierto durante 30 minutos o más en el refrigerador. Mejor hacer lotes diarios.
 2. **A VELVETIZE:** Aceite blanch carne en freidora a 350F en lotes de 2 libras por 60-80 segundos hasta que la temperatura interna alcanza 160F, Afloje y aglutinación de las Naciones Unidas las piezas de carne. Eliminar y drenar. Retiradas o refrigerar para uso final.
 3. **De carne de vapor:** De **10 libras.** de carne picada o en rodajas, omitir aceite, Añadir **1-3/4 C.** agua **0.4 lb. (C 7/8).** **Condimento de adobo** (Starport 356). Añadir a la carne, remover y macerar en contenedor cubierto durante 30 minutos o más en el refrigerador. Mejor hacer lotes diarios.