



# Viande hachée

Différentes compositions et méthodes de préparation:

## Principaux produits

### Viande hachée et saucisse fraîche

- Viande hachée (bien réfrigérée ou légèrement congelée) 1 kg
- Butchers Best : assaisonnement pour viande hachée 16-20 g/kg
- KS 127 : stabilisateur de couleur 5 g/kg
- Œuf 1 Œuf /kg

## Préparation :

Mélangez le tout, coupez grossièrement ou passez à la plaque grossière. Broyer à travers le plateau de 3,5 mm.

### Haché de poulet

- Blanc de poulet + cuisses avec peau 1 kg
- Mix Poulet Complet 50 g/kg
- Eau 100 g
- Œuf 1 Œuf /kg

Ou

- Viande de poulet maigre + 1/3 de poitrine de porc 1 kg
- Mix Poulet Complet 50 g/kg
- Eau 100 g
- Œuf 1 Œuf /kg

Couper grossièrement la viande avec le mélange de poulet, les œufs et l'eau ou passer le tout dans la plaque grossière et 1x dans la plaque de 3 mm.

### Agneau haché

- Épaule d'agneau hachée ou tranches d'agneau 1 kg
- Mix Agneau Complet 50 g/kg
- Œuf 1 Œuf /kg

Couper la grosse viande avec le mélange de poulet, les œufs et l'eau ou passer le tout dans la plaque grossière et 1x dans la plaque de 3 mm. Tourner ensuite le mélange une fois dans la plaque de 3 mm.

Le mélange d'agneau contient un colorant.