

MR GRILL



ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС
ПРИГОТУВАННЯ

ХОТ-ДОГИ НА КОНТАКТНОМУ ГРИЛІ ШВИДКО ДО 5 ХВ

ІНСТРУКЦІЯ З ПРИГОТУВАННЯ



ІНГРЕДІЄНТИ ВІД MR.GRILL

Сосиска / ковбаска	1 шт.
Булочка для французького хот-дога	1 шт.
Фірмові соуси: кетчуп, гірчиця, майонез. (по 10 г кожного)	
Пакування - брендований пакет для французького хот-дога	1 шт.



Розморозуйте

Розморозьте інгредієнти

– **сосиски / ковбаски:** 12 годин у холодильнику при 0...+6 °С або 4 години при кімнатній температурі;

– **булочки:** 1 година у холодильнику при 0...+6 °С або 30 хвилин при кімнатній температурі.

Повторно не заморозувати!



Фірмово подавайте

Готову булочку покладіть в паперовий брендований пакет.



Зберігайте

Зберігайте інгредієнти у холодильнику при температурі від 0 °С до +6 °С в спеціальному харчовому контейнері.

– **сосиски/ковбаски:** в фірмовій цілісній упаковці не більше 5 діб або без упаковки в закритому харчовому контейнері не більше 2 діб;

– **булочки:** не більше 3 діб.



Рівномірно розподіляйте соуси

Додайте соуси (кетчуп, гірчиця, майонез) до булочки під кутом 45°.

Готову сосиску/ковбаску покладіть в булочку, прокрутіть сосиску/ковбаску на 360° для рівномірного розподілення соусів.



Грилюйте сосиски/ковбаски

Готуйте сосиску/ковбаску на контактному грилі при 220-250°, використовуючи пергамент – 1,5 хв.



Декоруйте

Нанесіть на булочку невелику кількість кетчупу кільцем навколо сосиски для декору.



Грилюйте булочки

Готуйте булочку на контактному грилі при 220-250°, не знімаючи сосиску/ковбаску з гриля – 2 хв.



mrgrill.ua
Відділ продажів:
+38 (050) 490 86 36

ВІДЕОІНСТРУКЦІЯ ТУТ