**МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**

 **ПЕЛЬМЕНИ**

**Пельмени – знаменитое блюдо русской кухни, имеющее древние китайские, финно-угорские, тюркские и славянские корни.**

**Этимологические словари указывают, что русское слово пельмени является заимствованием из финно-угорских языков, возводя его к слову «пельнянь» («хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб»).**

**Через территорию Удмуртии проходил Сибирский тракт, «благодаря» которому каторжные и заключенные, а также конвоирующие их солдаты и казаки знакомились с культурой и кухней местных народов. Именно, благодаря Сибирскому тракту пельмени проникли в Сибирь, где и получили второе рождение под названием «сибирские пельмени».**

**Аналоги пельменей существуют во многих кухнях мира. Вкус, сытность и удобство хранения сделали пельмени исключительно популярными, готовые пельмени можно купить в любом продуктовом магазине. Но, конечно, для того, чтобы приготовить вкусные пельмени, прежде всего нужен хороший рецепт теста для пельменей, рецепт фарша для пельменей и профессиональное умение специалистов.**

**Пельмени - это всегда палочка-выручалочка, особенно когда заканчиваются в холодильнике готовые продукты, замороженные сибирские пельмени всегда приходят на помощь.**

**В целях улучшения качества готовой продукции. В мясные полуфабрикаты наши технологи рекомендуют добавлять комплексную пищевую добавку «Комплит-гель П», причем ее рекомендуется использовать как при приготовлении фарша, так и теста для увеличения его эластичности и прочности.**

**Преимущества использования «Комплит-гель П»:**

**- позволяет существенно улучшить органолептические характеристики продукта;**

**- используя сырьё невысокого качества получить традиционные по текстуре продукты;**

**- исключить из рецептуры растительные компоненты;**

**- экономить мясное сырье.**